

CANANA CẢNH BÁO RỦI RO KHI ĂN SỐNG CÁC LOẠI ĐỘNG VẬT CÓ VỎ

Theo Tân Hoa Xã, Trung tâm Kiểm soát dịch bệnh (BCCDC) British Columbia, tại miền tây Canada đã cảnh báo với công chúng về nguy cơ bệnh tật liên quan đến việc ăn sống các động vật có vỏ hoặc nấu chưa chín các loại thực phẩm này.

Theo BCCDC, các động vật có vỏ như nghêu, sò, điệp... có thể tích tụ vi khuẩn, virus, chất độc hoặc các tạp chất khác có trong nước.

Cơ quan này đã khuyến cáo công chúng nên ăn các loài trên chỉ khi nấu chín và đảm bảo đủ thời gian nấu ăn sẽ giúp tiêu diệt được các virus và vi khuẩn, đồng thời làm giảm nguy cơ mắc các bệnh liên quan đến đường tiêu hóa.

Ngoài ra, cơ quan này cũng đưa ra lời khuyên, chỉ nên mua tôm, cua, sò, hến... từ nguồn được chấp thuận và tránh lây nhiễm chéo khi xử lý hải sản cũng như khi nấu ăn.

Đồng thời, BCCDC cũng đưa ra đề nghị, bất cứ ai bị tiêu chảy và ói mửa sau khi ăn các loại thực phẩm trên cần báo ngay cho trạm y tế địa phương hoặc các nhà cung cấp dịch vụ chăm sóc sức khỏe. Và nên gặp bác sĩ nếu các triệu chứng trên kéo dài hoặc nghiêm trọng hơn.

Hiện tại, đã có năm trường hợp nhiễm vi khuẩn *Vibrio parahaemolyticus* liên quan đến các động vật có vỏ được báo cáo trong năm nay, trong khi có đến 42 trường hợp đã bị nhiễm vi khuẩn loại này trong năm ngoái.