

# NHẬN BIẾT DƯA CHUỘT NHIỄM KHUẨN

Ít nhất 10 người Đức tử vong sau khi ăn phải dưa chuột nhiễm khuẩn E.coli nhập từ Tây Ban Nha. Theo các chuyên gia, không chỉ có dưa chuột ở nước ngoài nhiễm khuẩn mà dưa chuột trồng tại Việt Nam cũng có khả năng nhiễm khuẩn cao.

## Dịch bệnh từ rau sống và dưa chuột

Theo báo cáo của các cơ quan y tế Đức, tính đến hết ngày 28/5 có 270 trường hợp phải nhập viện vì nhiễm vi khuẩn Enterohaemorrhagic E.coli (EHEC), gây hội chứng tăng urê huyết - huyết khó đông (HUS) và 10 người trong số đó đã tử vong. EHEC là một dòng của vi khuẩn E.coli khá phổ biến, gây hội chứng HUS có thể dẫn đến suy thận cấp, co giật, đột quỵ và hôn mê. Một báo cáo của Trung tâm Kiểm soát và Phòng ngừa dịch bệnh châu Âu (ECDC) cho biết, vi khuẩn EHEC xuất hiện lần này tại Đức rất đáng ngại vì có dấu hiệu kháng lại nhiều loại thuốc kháng sinh.

Chính phủ các nước Anh, Thụy Điển, Hà Lan, Đan Mạch cũng thông báo đã phát hiện ra một vài trường hợp mắc hội chứng do vi khuẩn E.coli gây ra sau khi những người này du lịch từ miền bắc nước Đức trở về. Theo Cơ quan bảo vệ sức khỏe Anh (HPA) cảnh báo, dịch bệnh có thể sẽ lây lan thứ cấp từ người qua người nếu không được quản lý, kiểm soát chặt chẽ. Cơ quan này cho rằng, nguồn lây nhiễm có khả năng là rau sống và khuyến cáo khách du lịch khi đến Đức tránh ăn cà chua sống, xà lách và dưa chuột.

## Dưa chuột ở Việt Nam cũng bị nhiễm khuẩn

Theo GS.TS Phùng Đắc Cam, trưởng phòng Nghiên cứu Vi khuẩn đường ruột, Viện Vệ sinh Dịch tễ TƯ, không chỉ có dưa chuột ở nước ngoài nhiễm khuẩn mà dưa chuột trồng tại Việt Nam cũng nhiễm khuẩn khá nhiều. Nguồn lây nhiễm hiện nay chủ yếu từ đường nước tưới, rửa hay làm tươi dưa. Cụ thể, nguồn nước tưới dưa chuột hiện nay vẫn chủ yếu được người dân lấy là nước thải, lắng đọng từ ao hồ gần đó. Tất nhiên, nước ở khu vực này sẽ nhiễm khuẩn E.coli cao nên khi tưới lên dưa sẽ làm nhiễm khuẩn. Ngoài ra, cũng có những người dân sử dụng nước máy để tưới, tuy nhiên điều này cũng chưa đảm bảo không nhiễm khuẩn. Bởi nước máy trong nguồn sẽ an toàn nhưng khi được đựng vào xô, chai lọ để tưới, rưới - là những vật dụng nhiễm khuẩn E.coli sẵn, từ đó làm lây truyền nguồn bệnh.

## Thêm các ký sinh trùng

Cũng theo GS.TS Phùng Đắc Cam, không chỉ có nguy cơ nhiễm khuẩn E.coli mà dưa chuột và các loại rau quả tương tự như cà chua, các loại rau sống... còn có nguy cơ nhiễm các loài khác như trùng và ấu trùng các loại giun ống, giun Giardia làm bia, giun đũa chó, ký sinh trùng amip dạng bào nang... Mỗi loài đều sản sinh ra các bệnh khác nhau cho người ăn, trong đó chủ yếu gây bệnh về đường tiêu hóa như tiêu chảy, làm suy dinh dưỡng... Đặc biệt, nếu khuẩn E.coli chỉ tồn tại được ngoài không khí khoảng 15 phút thì các loại ký sinh trùng này tồn tại lâu hơn, khoảng vài ngày mới chết, đặc biệt trong thời gian này chúng còn sinh sôi nảy nở lên.

Vì dưa chuột thường được dùng để ăn sống nên để loại bỏ các nguy cơ nhiễm khuẩn, tốt nhất trước khi ăn cần rửa sạch bằng nước muối pha loãng, sau đó gọt vỏ. Khi gọt vỏ dưa cũng cần rửa tay sạch, dao sạch nhằm mục đích tránh lây nhiễm. Ngoài ra, yếu tố nhiễm khuẩn E.coli khi ăn dưa chuột sống cũng mang tính du lịch, tức là những người nước ngoài đến Việt Nam ăn dễ bị nhiễm hơn chính người dân bản địa vì họ chưa có kháng thể để quen với loại ký sinh trùng. Trong khi, người dân bản địa tiếp xúc nhiều nên có sức đề kháng cao hơn nên cũng ít bị ảnh hưởng hơn.

## Nguy cơ nhiễm nitra và thuốc trừ sâu

Theo TS Phạm Minh Cương, nguyên giám đốc Công ty rau, Viện Rau quả: Hiện nay, chương trình chất lượng nông sản Vietgap mới chỉ triển khai được khoảng 700ha, so với diện tích đất trồng trọt thì con số này chỉ chiếm khoảng 7%, một con số quá ít để đảm bảo an toàn nông sản thực phẩm. Đối với dưa chuột cũng không nằm ngoại lệ đó.

Hiện có hai mối nguy cơ cao là dưa chuột nhiễm nitrat từ qua trình bón phân đạm và thuốc trừ sâu. Đặc điểm chính của dưa chuột là phát triển nhanh, nếu không phun thuốc trừ sâu dưa sẽ bị sâu, vỏ da sần sùi, quả quắt queo. Tuy nhiên, khi phun thuốc trừ sâu cần có thời gian cách ly khoảng 15 ngày, nếu đúng quy trình này dưa sẽ bị già và không ai ăn. Vì thế, hiện nay ta vẫn đang trong tình trạng "điếc không sợ súng".