

CẢNH BÁO TÌNH TRẠNG NHIỄM KHUẨN LISTERIA

Vào ngày 19 tháng 3 năm 2007, Cơ quan quản lý thực phẩm Anh Quốc có lệnh thu hồi toàn bộ các loại bánh mì kẹp thịt (sandwich) của công ty Anchor cung cấp trong hệ thống bệnh viện và trường học tại Luân Đôn, do sản phẩm này bị nhiễm vi khuẩn *Listeria monoc*

Việc phát hiện vi khuẩn trong thực phẩm không phải là sự cố lần đầu, mà từ nhiều năm qua loại vi khuẩn này đã gây ra các vụ ngộ độc thực phẩm tại nhiều nước trên thế giới (như Mỹ, Úc, Canada, Pháp, Bỉ...). Các vụ ngộ độc này thường dẫn đến tình trạng tử vong. Theo thống kê của Mỹ, hàng năm tại nước này, số bệnh nhân nhiễm bệnh do vi khuẩn *Listeria* khoảng 2.500 người, với gần 500 người chết; còn tại Anh từ 2001 – 2005 có 1.993 người mắc phải vi khuẩn này. Nhằm hạn chế tình trạng nhiễm khuẩn *Listeria*, cơ quan hữu quan các nước trên thường xuyên đưa ra những lời cảnh báo, đồng thời cũng dùng các biện pháp kiểm tra nghiêm ngặt các nguồn nguyên liệu thực phẩm.

Nguy cơ của loại vi khuẩn này không chỉ dừng lại ở việc gây ra ngộ độc thực phẩm, mà chúng còn gây ra các bệnh lý nguy hiểm như sẩy thai, viêm não, nhiễm trùng huyết... Khuẩn *Listeria* khi nhiễm vào cơ thể thường không phát ngay mà có giai đoạn ủ bệnh sau một thời gian, thậm chí đến 2 tháng. Chính vì vậy người ta thường không nhận biết sự tấn công của loại vi khuẩn này. Dấu hiệu khởi phát là có sốt, khó chịu, đau lưng. Nếu độc tố đủ mạnh chúng sẽ gây ra ngộ độc thực phẩm cấp tính khoảng 12 giờ với triệu chứng nôn mửa, tiêu chảy, đau quặn bụng, nhức đầu... Các loại thực phẩm từng xảy ra ngộ độc như bánh nhân thịt, cá sốt cà, thịt đông lạnh, sữa, phô mai, rau cải tươi sống...

Loại vi khuẩn *Listeria* phân tán rất rộng rãi trong môi trường đất, nước, phân gia súc nên rất dễ lây nhiễm qua thực phẩm chế biến. Tuy nhiên, loại vi khuẩn này hiện còn đáp ứng tốt với các loại kháng sinh thông thường như Amoxillin, Gentamycin. Theo thống kê, có khoảng 20-30% bệnh nhân tử vong do không phát hiện tác nhân hoặc bệnh nhân có sức đề kháng yếu, người già và trẻ em. Nếu phát hiện và điều trị sớm, bệnh nhân sẽ nhanh chóng hồi phục. Tuy nhiên, với đặc điểm dịch tễ học phức tạp, loại vi khuẩn *Listeria* được Tổ chức y tế thế giới xếp vào nhóm tác nhân sinh học có nguy cơ cao trong lĩnh vực an toàn vệ sinh thực phẩm.

Với điều kiện phát triển nhanh các loại thức ăn công nghiệp cũng như việc kinh doanh tràn lan của nhiều loại thực phẩm không rõ nguồn gốc tại Việt Nam như hiện nay, thì thực phẩm bị nhiễm vi khuẩn này không phải là ngoại lệ. Mặt khác, công tác điều tra dịch tễ và sàng lọc tác nhân gây bệnh chưa được đúng mức, chưa có những giám sát chặt chẽ hơn đối với loại vi khuẩn nguy hiểm này.

Vi khuẩn *Listeria monocytogenes* (Ảnh: nrc-cnrc.gc.ca)

CNYK Đàm Hồng Hải (Sở Y tế Cần Thơ)