

CÓ BAO NHIÊU LOÀI ỐC ĐỘC?

Vụ ngộ độc do ăn ốc biển xảy ra ngày 4-4 tại Phú Yên đã làm một người chết và hai người phải cấp cứu. Ngày 17-10 vừa qua, một vụ ngộ độc tương tự lại xảy ra tại Quảng Ngãi, kết quả là hai trong số ba nạn nhân tử vong sau khi cả ba người ăn khoảng 500g món ốc nướng. Có

Từ trước đến nay, tại VN đã xác định được ít nhất ba loài ốc cối (conus) chứa độc tố dưới dạng nọc độc (venom) có khả năng gây chết người, nhưng qua con đường chích khi chúng ta vô tình đụng chạm, cầm nắm phải chúng. Trong đời sống tự nhiên, ốc cối sử dụng độc tố làm vũ khí săn mồi, có khả năng gây tê liệt con mồi trong thời gian rất nhanh.

Đối với ngộ độc tử vong do ốc biển qua con đường thức ăn như vụ ngộ độc đã nêu ở trên là trường hợp đầu tiên được ghi nhận tại VN. Tuy nhiên, các trường hợp ngộ độc tương tự đã từng xảy ra khá phổ biến tại khu vực Thái Bình Dương, điển hình là tại Nhật Bản.

Loài ốc bùn *Nassarius papillosus* (Linnaeus, 1758) được xác định là đối tượng gây ra vụ ngộ độc ngày 17-10-2006 tại Quảng Ngãi (Ảnh: CTV)

Thông thường, các loài ốc biển có thể ăn được, nhưng đột nhiên lại trở thành độc mà chúng ta không thể biết lý do tại sao chúng trở nên độc. Một số loài ốc chỉ độc ở một bộ phận nào đó nhất định (thường là tuyến nước bọt), nhưng cũng có những loài ốc hoàn toàn độc và hết sức nguy hiểm đến tính mạng nếu như chúng ta vô tình ăn chúng.

Đa số những trường hợp bị ốc độc chích là do người tiếp xúc cầm nắm chúng không đúng cách, vết chích thường là vết thương thủng sâu. Nếu nhẹ, giống như vết chích của ong hay côn trùng; từ chỗ vết thủng bắt đầu gây đau nhiều, bị sẫm màu hoặc có dấu hiệu của sự thiếu máu cục bộ, bên ngoài xuất hiện vằn hay vết chấm lốm đốm ở xung quanh vết cắn và tê cứng. Nếu bị nặng hơn, có thể gây nên sự dị cảm tại vùng vết thương, nhanh chóng lan đến xung quanh miệng, sau đó khắp nơi.

Những triệu chứng lâm sàng: ngứa, khó nuốt, yếu ớt, mất tiếng, mất phản xạ, nhìn nhòe một hóa hai, ngất, hôn mê, liệt các cơ, trụy hô hấp, trụy tim và chết.

THANH HƯƠNG

Gần đây, khá nhiều loài ốc được ghi nhận là nguyên nhân của các vụ ngộ độc cho con người thông qua con đường thức ăn như ốc mặt trắng (turban), ốc đụn (the top of shells), ốc tù và (trumpet shells), ốc hương Nhật Bản (ivory snails), ốc trám (oliva)...

Tại Brunei, năm trẻ em đã chết sau khi ăn ốc trám (hay còn gọi là ốc ôliu); tại Đài Loan, 17 nạn nhân ngộ độc (một tử vong) sau khi ăn món xào chế biến từ loài ốc bùn catut *Nassarius castus* và ốc bùn hình nón *N. conoides*.

Tùy vào từng loài ốc, bản chất độc tố có thể là saxitoxin (độc tố vi tảo tích lũy trong các sinh vật hai mảnh vỏ, một số loài cua rạn...) hoặc tetrodotoxin (độc tố cá nóc, mực đốm xanh, so...). Độc tố trong các loài ốc mặt trắng, ốc đụn và ốc trám đã được xác định là saxitoxin (một loại độc tố thần kinh thường gặp ở một số loài vi tảo giáp Alexandrium).

Trong khi đó, độc tố của ốc tù và *Charonia sauliae*, ốc hương Nhật Bản *Babylonia japonica*, ốc tù và gai miệng đỏ *Tutufa lissostoma*, ốc bùn (*Niotha*, *Zeuxis*), ốc ngọc (*Natica* và *Polinices didyma*) lại là tetrodotoxin. Đáng lưu ý là độc tố saxitoxin hay tetrodotoxin đều thuộc hợp chất có trọng lượng phân tử thấp, do cấu trúc hóa học khá đặc biệt nên chúng không hề bị phân hủy, biến tính ở nhiệt độ cao khi chế biến và do vậy chúng tồn tại trong các sản phẩm thức ăn đã được chế biến, xào nấu hay thậm chí kể cả sản phẩm cấp đông, đóng hộp.

Nguồn gốc của độc tố trong các loài ốc hiện nay chưa được biết rõ ràng, do chúng có tính chất khá phức tạp: không phải tất cả các cá thể trong cùng một loài đều mang độc tố, và độc tính cũng rất khác biệt theo từng cá thể. Nguyên nhân của tính chất phức tạp này rất có thể độc tố của ốc cũng có nguồn gốc từ các vi sinh vật cộng sinh (giống như trường hợp độc tố của cá nóc). Vấn đề này hiện nay đang trở thành một thách thức mới đối với các nhà nghiên cứu về độc tố biển, không chỉ ở VN mà trên cả phạm vi châu Á và thế giới.

Để tránh thiệt hại đến sức khỏe và tính mạng con người, trước hết chúng ta cần hết sức thận trọng, tránh tò mò cầm nắm, đụng chạm vào những loài ốc lạ, màu sắc sặc sỡ... và đặc biệt tuyệt đối không nên ăn những loài có tiền sử nghi ngờ có độc hay chưa được kiểm chứng chắc chắn an toàn thực phẩm.

