

## Ngộ độc thần kinh do Clostridium botulinum

Viết bởi Biên tập viên

Thứ bảy, 30 Tháng 1 2021 10:57 - Lần cập nhật cuối Thứ bảy, 30 Tháng 1 2021 11:01

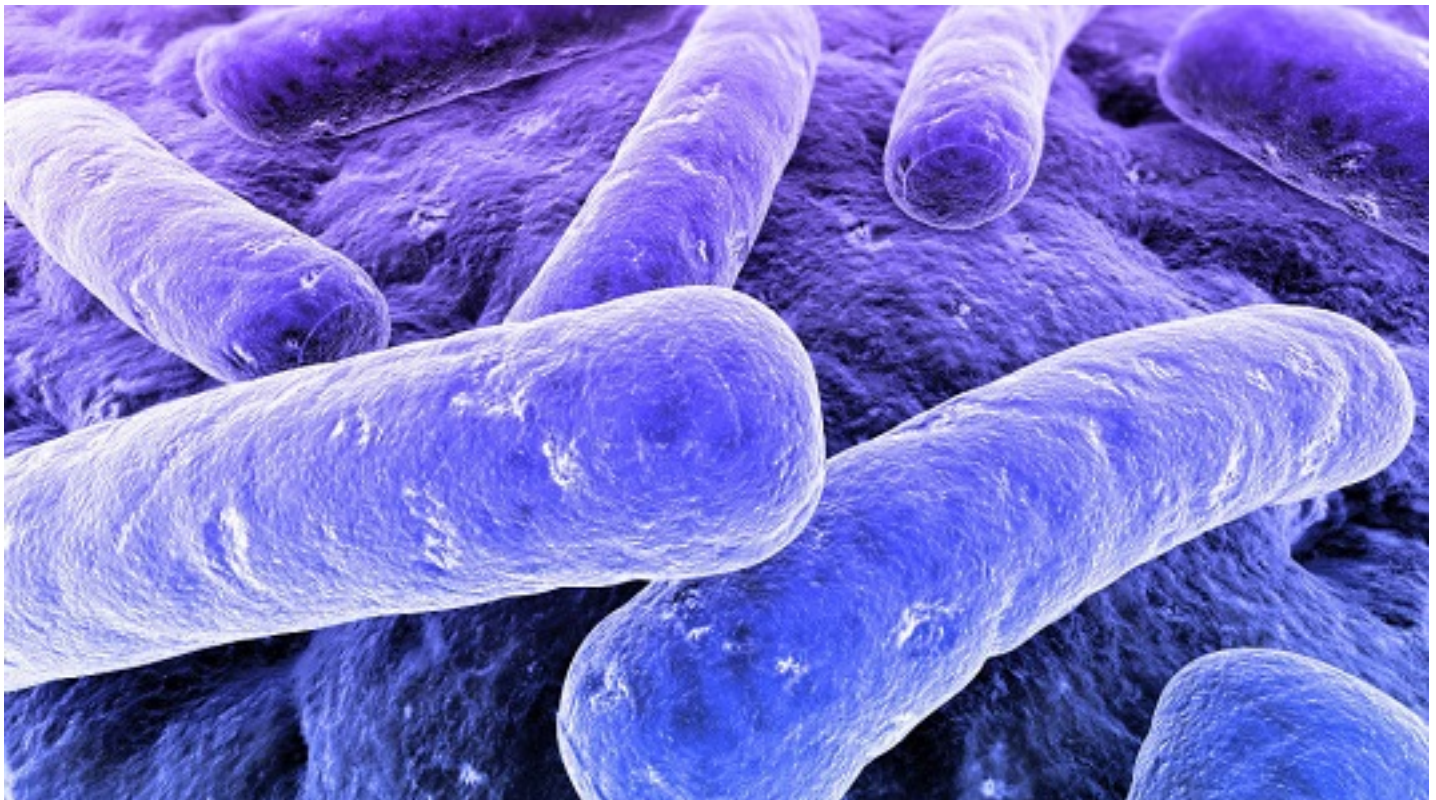
---

### BS. Nguyễn Nhật V -

Nhân viên ngộ độc thần kinh pho m t nh ng b nh nh n ăn Pate Minh Chay v a qua, hôm nay chúng ta cùng tìm hi u v lo i đ c t nguy hi m nh t th gi i đ c ùng phòng tránh. Nó có tên là Botulinum toxins.

Botulinum là ch t đ c th n kinh r t m nh, nó xâm nh p vào các t bào th n kinh, ngăn ch n s gi i phóng acetylcholine. M t khi chúng đ ã c ch phóng thích acetylcholine thành công, xung th n kinh không th truy n đ n đ c c n a, giao ti p các t bào th n kinh không đ ã c th c hi n, làm cho các c b t tê li t, trong đó nguy hi m nh t ph i k đ n các c hô h p, li t c hô h p là nguyên nhân chính y u đ n đ n suy hô h p và t vong cho b nh nh n.

Đ c t Botulinum đ ã c s n xu t b i vi khu n Clostridium botulinum. Vi khu n này là 1 sinh v t không hi m g p, t n t i kh p n i trong t nhiên, ru ng n c, ao h , đ t, phân và th m chí c đ ng v t khác. Th nh ng các v ng đ c liên quan đ n Botulinum i đôi khi m i x y ra.



## Ngộ độc thực phẩm do Clostridium botulinum

Viết bởi Biên tập viên

Thủ bài, 30 Tháng 1 2021 10:57 - Lần cập nhật cuối Thủ bài, 30 Tháng 1 2021 11:01

---

*Trên khuẩn kỵ khí Clostridium Botulinum gây nên bệnh ngộ độc thực phẩm.*

### Điều gì làm nên ngộ độc lý này?

Đó là do điều kiện sống thích hợp của Clostridium Botulinum, nó chỉ có thể tồn tại và phát triển trong điều kiện môi trường như :

- Thiếu oxygen
- pH từ 4,6 → 9,0
- Trong khoảng nhiệt độ thích hợp 25 – 42°.

Trong điều kiện thuận lợi như trên Clostridium Botulinum mới có thể phát triển mạnh và sản xuất ra một lượng lớn độc tố Botulinum. Trong tự nhiên, các điều kiện không cung cấp cho vi khuẩn này môi trường thuận lợi, nhưng chúng vẫn có thể tồn tại dưới dạng nha bào. Nha bào cho phép C.Botulinum “ngủ đông” qua hàng tháng trời, đến khi chúng gặp điều kiện môi trường thuận lợi sẽ trở lại thành dạng vi khuẩn hoạt động và sản xuất độc tố Botulinum.

Dù rằng Botulinum rất nguy hiểm khi xâm nhập và cơ thể, nhưng chúng lại vô cùng “mạnh mẽ” trước nhiệt độ. Botulinum có bản chất là protein. Khi gặp nhiệt độ, protein sẽ biến tính và không còn giữ được những tính chất ban đầu. Botulinum cũng không ngoại lệ, khi đun ở 100°C, trong 2 phút độc tố này biến tính và giảm đáng kể, đun tiếp 10 phút nữa có thể phá hủy hoàn toàn. Đây là điều vô cùng may mắn vì khi nấu ăn, thức phẩm được đun luôn ở nhiệt độ khoảng 100°C, thậm chí cao hơn.

### Vậy khi nào chúng ta dễ bị ngộ độc Botulinum?

Clostridium Botulinum, theo tiếng Latin thì botulus có nghĩa là xúc xích, nguồn gốc phát hiện ra Botulinum toxins và vi khuẩn Clostridium thích nghi với ngộ độc thực phẩm ăn có liên quan đến xúc xích hun khói. Xúc xích hun khói là món ăn phổ biến thời xa xưa, nhưng “hun khói” là môi trường rất kém khí oxy và nhiệt độ cũng không đủ cao để phá hủy cấu trúc Botulinum toxins và các vi khuẩn C.Botulinum hay cấu trúc nha bào của nó, từ đó dẫn đến các vụ ngộ độc với biểu hiện

## Ngộ độc thịt do Clostridium botulinum

Viết bởi Biên tập viên

Thủ quỹ, 30 Tháng 1 2021 10:57 - Lần cập nhật cuối Thủ quỹ, 30 Tháng 1 2021 11:01

---

Các nhân nhân nh: ban đầu bị rối loạn tiêu hóa như nôn mửa và tiêu chảy, nhng sau đó bị yếu cơ, liệt tứ chi, sưng mí, mất nhìn mờ, nhìn đôi, cuối cùng nạn nhân hôn mê.

Độc tố, C.Botulinum rất ưa thích môi trường có nhiều protein, nghĩa là các sản phẩm chế biến từ động vật như xúc xích, dăm bông, thịt hun khói, thịt hộp, cá hộp... các thực phẩm đóng gói kín và đóng gói trong các bao bì, hộp “kín khí”, đó là điều kiện vô cùng thuận lợi cho C.Botulinum phát triển (nhiều protein và thiếu oxygen) như quy trình sản xuất không đảm bảo. Vì vậy, để hạn chế các vụ ngộ độc thực phẩm như Pate Minh Chay, chúng ta nên hạn chế sử dụng các loại thực phẩm chế biến sẵn, nếu có thể, nên đun sôi lại trước khi sử dụng.

Bên cạnh đó, nên tránh các loại thực ăn sống từ động vật, thực vật vì nguy cơ các loại thực phẩm đó chứa vi khuẩn hay nha bào của C.Botulinum.

### Khi nào cần đến sự chăm sóc y tế?

Khi mất ngủ, có biểu hiện rối loạn tiêu hóa như nôn mửa, tiêu chảy, đau bụng; tê liệt, nếu có biểu hiện tay chân yếu, sưng mí, nhìn mờ; trong vòng từ đó vài ngày có ăn thực phẩm chế biến sẵn, các loại thực ăn xông khói, dăm bông, hay ăn các loại thực ăn chế biến chín kỹ càng; cần đưa người đó đến cơ sở y tế gần nhất để được hỗ trợ y tế.

Cần biết rõ, ngộ độc Botulinum là tình trạng cấp cứu trong y tế, chỉ với liều 0,004µg / kg cân nặng là đủ để giết chết một người trưởng thành, vì vậy, với các bệnh nhân có biểu hiện độc tố như trên, bao gồm các triệu chứng và tiến triển có dùng các loại thực phẩm không đảm bảo, nên được cân nhắc chăm sóc hỗ trợ y tế sớm nhất có thể để hạn chế tử vong.

## Ngộ độc thịt do Clostridium botulinum

Viết bởi Biên tập viên

Thứ bảy, 30 Tháng 1 2021 10:57 - Lần cập nhật cuối Thứ bảy, 30 Tháng 1 2021 11:01

---

