

Phân Ban về Bệnh Nấm và Bệnh do Vi Khuẩn Gây Ra

[Trang gốc](#) > [Danh sách bệnh](#) > *Escherichia coli* O157:H7

***Escherichia coli* O157:H7**

(Cập nhật vào ngày 24 tháng Chín, 2006)

[Español](#) (Spanish)

[繁體中文](#) (Chinese)

[한국말](#) (Korean)

[Tagalog](#) (Filipino)

[Tiếng Việt](#) (Vietnamese)

Tháng Chín năm 2006: Cập nhật về những trường hợp nhiễm bệnh từ rau bina (dền) tươi trong thời gian gần đây.

[Danh sách bệnh](#) | [Thông tin tổng quát](#) | [Thông tin kỹ thuật](#) | [Thông tin phụ trội](#)

Những Câu Hỏi Thường Đặt Ra

- [Escherichia coli O157:H7 là gì?](#)
- [E. coli O157:H7 lây lan như thế nào?](#)
- [E.coli O157:H7 gây ra bệnh gì?](#)
- [Làm cách nào để phát hiện bệnh do E. coli O157:H7 gây ra?](#)
- [Điều trị chứng bệnh như thế nào?](#)
- [Nếu bị bệnh này thì có những hậu quả lâu dài nào?](#)
- [Có thể làm gì để phòng ngừa bệnh?](#)
- [Quý vị có thể làm gì để phòng ngừa bệnh do E. coli O157:H7 gây ra?](#)

Escherichia coli O157:H7 là nguyên nhân hàng đầu gây ra các chứng bệnh xuất phát từ thực phẩm. Dựa theo ước tính vào năm 1999, mỗi năm có 73,000 trường hợp nhiễm bệnh và 61 trường hợp tử vong tại Hoa Kỳ. Trong mười Hệ Thống Theo Dõi Hoạt Động Bệnh Nhiễm Xuất Phát Từ Thực Phẩm (Foodborne Diseases Active Surveillance Network hay FoodNet) của CDC (ước lượng bằng 15% của dân số Hoa Kỳ), đã có giảm bớt 29% về số trường hợp bị nhiễm *E. coli* O157:H7 tính từ năm 1996-98 (tham khảo [Báo Cáo của Foodnet](#)).

Khi bị nhiễm *E. coli* thì thường bị tiêu chảy ra máu, và đôi khi cũng bị suy thận. Mọi người có thể bị nhiễm *E.coli* O157:H7 theo nhiều cách khác nhau. Tuy nhiên, hầu hết các bệnh trạng liên quan đến việc nấu thức ăn chưa chín, thịt bò bằm bị nhiễm, cũng có người bị bệnh vì ăn giá sống hoặc rau cải tươi có nhiều lá như xà lách hay rau bina. Tiếp xúc trực tiếp giữa những người trong gia đình với nhau và tại các nhà giữ trẻ cũng là cách lây truyền chính. Ngoài ra, cũng có thể bị bệnh sau khi uống sữa tươi và sau khi bơi lội trong nước nhiễm chất thải cống rãnh hoặc uống phải nước này.

Người tiêu dùng có thể phòng ngừa bị nhiễm *E. coli* O157:H7 bằng cách nấu nướng thịt bò

bầm thật kỹ, tránh dùng sữa chưa tiệt trùng, và rửa tay thật sạch trước khi chuẩn bị nấu hoặc ăn thực phẩm. Trái cây và rau củ phải được rửa thật sạch, nhưng rửa sạch không có nghĩa là đã diệt hết ô nhiễm. Dịch vụ công cộng thông báo trên truyền hình, radio, hoặc trên báo sẽ cho biết cần phải tránh dùng những loại thực phẩm nào khi có bệnh nhiễm bị bộc phát.

Vì có các vi sinh vật sống trong ruột của gia súc khỏe mạnh nên những biện pháp phòng chống tại các trại gia súc, trong quá trình chế biến thịt, và trong thời gian tăng trưởng, gặt hái và tiến trình sản xuất rau quả cũng đang được nghiên cứu.

***Escherichia coli* O157:H7 là gì?**

E. coli O157:H7 là một trong hàng trăm dòng vi khuẩn *Escherichia coli*. Mặc dù đa số các dòng vi khuẩn đó đều vô hại và sống trong ruột của người và thú vật khỏe mạnh, dòng này lại tạo ra độc tố mạnh và có thể gây bệnh nặng.

E. coli O157:H7 được nhìn nhận là lý do gây bệnh lần đầu tiên vào năm 1982, trong một trận dịch tiêu chảy ra máu trầm trọng; người ta lần theo dấu vết trận dịch này và phát hiện nguyên nhân là từ những miếng thịt bằm nhiễm bệnh. Kể từ đó, hầu hết bệnh dạng này đều xuất phát từ lý do ăn phải thịt bò xay chưa nấu chín.

Tập hợp các mẫu tự và chữ số trong tên của loại vi khuẩn này cho biết rõ những dấu hiệu cụ thể trên bề mặt của nó và giúp phân biệt vi khuẩn này với những dạng loại *E. coli* khác.

[Trở về đầu trang](#)

***E. coli* O157:H7 lây lan như thế nào?**

Có thể phát hiện thấy những vi sinh vật này ở một số ít trại gia súc - chúng sống trong ruột của gia súc khỏe mạnh. Thịt trở thành nhiễm bệnh trong quá trình giết mổ, và các vi sinh vật này có thể nằm lẫn với thịt bò khi xay nhuyễn. Vi khuẩn có mặt trong vú bò hoặc trên trang thiết bị có thể đi vào sữa tươi.

Khi ăn thịt - nhất là thịt bò xay - chưa được nấu nướng đủ để tiêu diệt hết *E. coli* O157:H7 thì có thể mắc bệnh. Thịt nhiễm bệnh vẫn có vẻ ngoài và mùi bình thường. Mặc dù vẫn chưa biết rõ số lượng vi sinh vật là bao nhiêu thì đủ để gây bệnh, người ta cho rằng sẽ là rất ít.

Một số nguồn lây bệnh khác đã biết là do tiêu thụ mầm giá, cải xà lách, thịt nguội salami, nước ép và sữa chưa tiệt trùng, và bơi lội trong - hoặc uống phải - nước nhiễm chất thải cống rãnh.

Vi khuẩn trong chất phân tiêu chảy của bệnh nhân có thể lan truyền từ người này qua người khác nếu giữ vệ sinh chưa đủ mức hoặc nếu có thói quen rửa tay chưa thích hợp. Điều này đặc biệt dễ xảy ra với trẻ con trong độ tuổi đi chập chững, vì các em chưa thuần thục với vấn đề đi vệ sinh. Người trong gia đình và những ai chơi đùa với các đứa bé này đều có nguy cơ nhiễm bệnh khá cao.

Nói chung các cháu nhỏ vẫn thải vi sinh vật ra theo phân trong suốt một hoặc hai tuần lễ sau khi hết bệnh. Những em lớn hơn hiếm khi còn chất chứa vi khuẩn này mà lại không có triệu chứng nào.

[Trở về đầu trang](#)

***E. coli* O157:H7 gây ra bệnh gì?**

Bệnh do *E. coli* O157:H7 gây nên thường làm cho đi tiêu chảy ra máu trầm trọng và co rút cơ bụng; đôi khi bệnh này cũng gây ra tiêu chảy không có lẫn máu, hoặc chẳng có triệu chứng nào cả. Nói chung thì sẽ bị sốt chút ít hoặc không sốt, và chứng bệnh sẽ hết sau khoảng 5 đến 10 ngày.

Ở một số người - đặc biệt là trẻ con dưới 5 tuổi và người cao niên - bệnh này cũng có thể gây ra biến chứng có tên gọi là HUS (Hemolytic Uremic Syndrome, hay Hội Chứng Tan Huyết-Urê Huyết); HUS dẫn đến việc phá hủy các hồng huyết cầu và làm cho thận suy sụp. Khoảng 2%-7% số trường hợp nhiễm bệnh sẽ bị biến chứng này. Tại Hoa Kỳ, HUS là nguyên nhân chính gây ra suy thận cấp tính ở trẻ em, và đa số trường hợp HUS đều có thủ phạm là *E. coli* O157:H7.

[Trở về đầu trang](#)

Làm cách nào để phát hiện bệnh do *E. coli* O157:H7 gây ra?

Người ta chẩn đoán bệnh do *E. coli* O157:H7 gây ra bằng cách dò tìm vi khuẩn này trong phân. Đa số các phòng lab nuôi cấy vi khuẩn trong phân đều không thực hiện thử nghiệm tìm *E. coli* O157:H7, vì vậy điều quan trọng là phải yêu cầu đem mẫu phân đi thử nghiệm với chất thạch SMAC (Sorbitol-MacConkey) để dò xem có vi sinh vật này hay không. Tất cả những người nào bị tiêu chảy ra máu bất ngờ đều phải mang phân đi thử nghiệm tìm *E. coli* O157:H7.

[Trở về đầu trang](#)

Điều trị chứng bệnh như thế nào?

Đa số bệnh nhân đều hồi phục trong vòng 5-10 ngày mà không cần dùng trụ sinh hay bất cứ phương thức đặc trị nào khác. Chưa có bằng chứng là thuốc trụ sinh sẽ giúp thuyên giảm bệnh, và người ta cho rằng cách chữa trị bằng một số loại trụ sinh có thể làm tăng nhanh chứng suy thận. Cũng phải tránh dùng những dược phẩm trị tiêu chảy, chẳng hạn như loperamide (Imodium).

HUS là tình trạng đe dọa đến tánh mạng và thường được điều trị tại nơi chăm sóc tăng cường. Thông thường cũng cần phải truyền máu và thẩm tách (lọc) thận. Nhờ có chăm sóc tăng cường nên tỷ lệ tử vong khi bị HUS chỉ còn 3%-5%.

[Trở về đầu trang](#)

Nếu bị bệnh này thì có những hậu quả lâu dài nào?

Những người nào chỉ bị tiêu chảy đơn thuần thì thường sẽ hồi phục hoàn toàn.

Thận của khoảng một phần ba số người bị HUS vẫn còn hoạt động bất bình thường trong nhiều năm sau đó, và một vài trường hợp đòi hỏi phải lọc thận suốt một thời gian dài. 8% khác trong số các bệnh nhân HUS cũng bị những biến chứng khác suốt đời, chẳng hạn như cao huyết áp, động kinh, mù lòa, bại liệt, và những ảnh hưởng liên quan đến việc cắt bỏ một phần đường ruột.

[Trở về đầu trang](#)

Có thể làm gì để phòng ngừa bệnh?

E. coli O157:H7 sẽ tiếp tục là mối quan tâm chính về sức khỏe công cộng nếu vẫn còn nhiễm bệnh trong thịt. Các biện pháp phòng ngừa có thể hạ thấp số lượng gia súc chất chứa vi khuẩn này và giảm bớt mức độ nhiễm bệnh cho thịt trong khi giết mổ và xay nhuyễn. Nghiên cứu về những biện pháp phòng ngừa như vậy chỉ mới bắt đầu.

[Trở về đầu trang](#)

Quý vị có thể làm gì để phòng ngừa bệnh do *E. coli* O157:H7 gây ra?

Hãy nấu nướng toàn bộ thịt bò xay và tất cả các miếng thịt băm thật kỹ. Vì thịt bò xay có thể chín vàng trước khi vi khuẩn gây bệnh bị tiêu diệt cho nên hãy dùng nhiệt kế tin số lập tức hiển thị giá trị nhiệt độ thịt để chắc chắn là đã nấu nướng kỹ lưỡng. Phải nấu nướng thịt bò xay cho tới khi nhiệt kế cắm vào nhiều nơi của khối thịt - kể cả chỗ dày nhất - đều có chỉ số ít nhất là 160°F. Những người nào nấu nướng thịt bò xay mà không dùng nhiệt kế có thể làm giảm nguy cơ nhiễm bệnh bằng cách không ăn phần thịt xay nào vẫn còn hồng hồng ở giữa.

Nếu quý vị được phục vụ món bánh mì thịt băm hay sản phẩm thịt bò xay khác chưa nấu

chín trong nhà hàng thì nên yêu cầu làm tiếp cho chín hẳn. Cũng nên yêu cầu đổi bánh mì và một cái đĩa sạch khác.

Tránh để cho lữ vi khuẩn có hại phân tán rộng trong nhà bếp. Hãy để thịt sống cách xa những thực phẩm có thể ăn ngay. Nhớ rửa tay, mặt bàn và đồ dùng nhà bếp bằng nước nóng cùng với xà bông sau khi có tiếp xúc với thịt sống. Đừng bao giờ đặt các miếng thịt băm hay thịt bò xay đã nấu nướng chín lên cái đĩa chưa rửa sau khi đã đựng phần thịt sống. Hãy rửa sạch nhiệt kế giữa những lần đo trên phần thịt nào cần phải nấu nướng tiếp cho chín.

Chỉ uống sữa, nước ép hay rượu bôm đã tiệt trùng. Các loại nước ép thương mại có thời hạn lưu giữ kéo dài và được bán ra ở nhiệt độ trong phòng (thí dụ như nước ép chứa trong hộp làm bằng cạc tông, nước ép trong vật chứa bằng thủy tinh đã rút chân không) đều đã tiệt trùng, mặc dù điều này thường không ghi rõ trên nhãn hiệu. Nước trái cây cô đặc cũng được hâm nóng đủ để giết tác nhân gây bệnh.

Rửa trái cây và rau cải thật kỹ, nhất là những món nào không nấu chín. Trẻ em dưới 5 tuổi, những người hệ thống miễn dịch bị yếu, và các lão niên nên tránh ăn giá alfalfa cho đến khi chắc chắn là an toàn cho họ. Các phương pháp khử nhiễm hạt và giá alfalfa đang được điều tra.

Nước từ phòng tên của thành phố đã được thanh lọc với chất clo hoặc các chất khử khuẩn có hiệu quả khác.

Tránh nuốt nước từ hồ ao hoặc nước trong hồ bơi trong khi bơi. [Hãy tham khảo thêm thông tin về điều này.](#)

Nhớ nhắc người nào bị tiêu chảy, nhất là trẻ em, phải rửa tay thật kỹ càng với xà bông sau khi đi tiêu để giảm bớt nguy cơ lây nhiễm, và phải rửa tay sau khi thay tã dơ của em bé.

Bất cứ người nào bị bệnh tiêu chảy không nên bơi tại các hồ bơi công cộng hoặc hồ ao, tắm chung bồn với người khác, và chuẩn bị nấu thức ăn cho người khác.

Để biết thêm thông tin về việc giảm bớt nguy cơ bị bệnh do thức ăn gây ra, hãy đến mạng lưới của Bộ Canh Nông Hoa Kỳ về Dịch Vụ An Toàn và Kiểm Tra Thực Phẩm (US Department of Agriculture's Food Safety and Inspection Service):

<http://www.fsis.usda.gov> hoặc Chương Trình Cộng Tác để Giáo Dục về An Toàn Thực Phẩm (Partnership for Food Safety Education) tại: Để được thêm tư vấn về cách nấu thịt bò xay, hãy đến mạng lưới của Bộ Canh Nông Hoa Kỳ (U.S. Department of Agriculture) tại: <http://www.fsis.usda.gov/OA/topics/gb.htm>

[Trở về đầu trang](#)

Ngày: 6 tháng Mười, 2005

Nội dung của nguồn tham khảo: Trung Tâm Phối Hợp về Bệnh Nhiễm / Phân Ban về Bệnh Nấm và Bệnh do Vi Khuẩn Gây Ra