

Vài dòng về dịch nhiễm trùng EHEC

Đi tìm nguồn nhiễm trùng?

Dr. Dương Hồng-Ân
Neckartenzlingen, Đức Quốc



Phần II

CHLB Đức, 25.06.2011. Dịch nhiễm trùng EHEC nay đang lắng dịu, số người bị nhiễm trùng đã giảm. Thống kê cho biết cho tới nay có tất cả khoảng 3600 trường hợp nhiễm bệnh và 42 bệnh nhân EHEC thiệt mạng, tất cả đều sống ở các tiểu bang miền bắc Đức.

Như đã nhắc đến trong phần I, việc xác định được nguồn nhiễm trùng (Infektionsquelle, source of infection) rất khó khăn. Trong phần II tôi xin bàn thêm vài chi tiết về vấn đề khó giải quyết này.

Để xác định được nguồn nhiễm trùng người ta thường phải có các giai đoạn hành động sau.

Giai đoạn 1:

Tìm và xác định loại vi trùng nào khiến bệnh nhân lâm bệnh.

Tìm và xác định thực phẩm nào bị nhiễm trùng.

Lời khai của bệnh nhân.

Phương cách điều trị.

Giai đoạn 2:

Tìm và xác định nguồn vi trùng nhiễm vào thực phẩm.

GIẢI ĐOẠN 1: LỜI KHAI CỦA BỆNH NHÂN?

Bệnh nhân là đối tượng đầu tiên cần được quan tâm đến. Bác sĩ sẽ hỏi bệnh nhân đã ăn uống gì và lúc nào. Câu hỏi này nghe thì đơn giản lắm nhưng trả lời chính xác thì không dễ gì. Bạn còn nhớ là đã ăn gì, uống gì cách đây 12 tiếng, 24 tiếng.... không? Nhất là khi nằm trên giường bệnh, bị đau bụng, bị “tào tháo” đuối thì không biết trí nhớ của bạn có còn sáng suốt không để trả lời cho rõ ràng. Có thể bạn sẽ trả lời là đã ăn thịt, ăn cá, ăn rau sà lách, nhưng lại quên nói bạn đã ăn cơm nguội....Bạn trả lời đã uống nước suối, nước trà, nhưng lại quên khai đã uống sữa vài tiếng trước khi ăn cơm tối.... Hoặc bạn cho biết là đã ăn ở một tiệm cơm nào đó...Lời khai của bạn nhiều khi làm cho tiệm này “lãnh đủ”, bị cơ quan y tế lục soát, có thể bị đóng cửa nữa. Tôi còn nhớ, cách đây khoảng 20 năm, một bệnh nhân khai đã ăn mì tây (Nudel, noodle) do hãng Birkel sản xuất. Thế là mì Birkel bị mang tiếng là nguồn gây bệnh và bị tịch thu. Vì lời khai này mà Birkel xem bị phá sản, nhưng sau này được bồi thường vì bị oan.

Như thế đủ thấy lời khai của người bệnh rất quan trọng. Khai chính xác được chừng nào càng tốt chừng ấy. Ngoài ra ít ai ngờ được là lời khai của mình có tác dụng “sống còn” cho một tiệm ăn, một siêu thị, một hãng thực phẩm....Nếu bạn theo dõi tin tức các ngày qua, bạn còn nhớ viện Robert Koch Institut đã bị chỉ trích là làm việc quá “tài tử”. Viện này chỉ gửi một bản câu hỏi (Fragebogen, questionnaire) cho các bệnh nhân EHEC, xin họ điền các câu trả lời vào mẫu câu hỏi, thay vì đến gặp tận mặt, đối thoại với bệnh nhân dưới hình thức Interview. Hỏi qua giấy tờ như vậy khó thẩm định được tình hình một cách đích xác. Hơn nữa bản câu hỏi chỉ giới hạn vào 4 loại rau sà lách, dưa leo, cà chua và dâu mà không hỏi thêm về bất cứ một thực phẩm nào khác, mà bệnh nhân có thể đã ăn. Giá sống hoàn toàn không được quan tâm đến. Có lẽ dựa theo những lời khai không được chính xác cho lắm của người bệnh, nên Robert Koch Institut đã lúng túng và kết luận sai lầm dưa leo Tây Ban Nha là lý do gây bệnh tiêu chảy. Đến gần một tháng sau khi dịch EHEC bộc phát, các viện y tế mới tìm ra được giá sống bị nhiễm trùng EHEC là thủ phạm gây bệnh qua lời khai của một số bệnh nhân đã ăn giá sống tại một tiệm ăn ở Lübeck. Giới chức y tế cũng tìm ra được một nông trại ở Bienenbüttel thường bán giá sống cho tiệm ăn nói trên. Kể từ lúc này dưa leo được “trắng án!”

Tiện đây tôi xin phụ chú (hơi ra ngoài đề!) vài câu về việc nấu đồ ăn một lần, bỏ vào tủ lạnh để ăn dần. Bạn hãy để ngay đồ ăn “thừa” vào tủ lạnh, kể cả cơm nguội. Nếu được thì để vào ngăn đá là tốt nhất. Chắc bạn cũng biết là nhiệt độ thấp trong tủ lạnh (6°C đến 8°C) kìm hãm sự sinh sản của phần lớn các loại vi trùng. Đồ ăn có giữ lâu được trong tủ lạnh hay không còn tùy thuộc nhiều dữ kiện khác như đồ ăn lỏng

(nhiều nước) hay đồ ăn khô (rất ít nước), thành phần các hóa chất, độ chua pH... trong thực phẩm, Tuy nhiên cho “chắc ăn” bạn hãy chỉ giữ các đồ ăn trong tủ lạnh một ngày thôi và phải hâm nóng lên 70-80°C khoảng 5-10 phút trước khi ăn.

Cũng xin nhắc các bạn hãy vứt bỏ thực phẩm bị mốc, dù chỉ mốc một phần nhỏ thôi (trái cây, bánh mì, sữa chua Joghurt, nước ngọt...vv...) ngay cả khi để trong tủ lạnh. Nhớ là vứt cả miếng, cả quả, chứ không phải chỉ cắt bỏ chỗ bị mốc đi thôi.

Trong trường hợp cơ thể bạn không chịu được vài hóa chất trong thực phẩm như đường có trong sữa (Milchzucker, Milk sugar, Lactose) - coi phần I - hay bột hành tây (Zwiebelpulver, Onion powder), ăn vào bị phình bụng, thì nên tránh các đồ ăn có chứa các chất kể trên. Để biết thực phẩm có chứa các chất này hay không, bạn chỉ cần đọc thành phần hóa chất in trên bao bì (Zutaten, Ingredients). Có người ăn súp đóng bao hoặc ăn bánh biscuit (Keks) xong thì bị đau bụng, phình bụng, coi lại thì hóa ra súp, biscuit có lượng đường sữa rất cao do hãng thực phẩm bỏ thêm vào.. Tương tự, mì Nhật ăn liền cũng chứa nhiều bột hành tây.



Bạn có thể tưởng tượng được là trong dịp ăn sinh nhật một người bạn Đức, sau khi ăn bánh sinh nhật (Kuchen) xong, tôi lại ngà ngà say, mặc dù không uống rượu. Hóa ra là bà chủ nhà bỏ vào bánh nhiều rượu nặng, có hiệu quả ngay đối với những ai từa lượng kém như tôi.

Thành phần các hóa chất trong sôcôla Thụy Sĩ Lindt&Sprüngli

TÌM VÀ XÁC ĐỊNH VI TRÙNG GÂY BỆNH?

Trước tiên người ta phải lấy mẫu từ bệnh nhân (trong trường hợp này thường là phân) hay từ các thực phẩm bị nghi ngờ bị nhiễm vi trùng EHEC trong vụ này như dưa leo, cà chua, sà lách, giá sống... để thử nghiệm trong phòng thí nghiệm (Labor). Các mẫu được cấy lên nhiều loại môi trường nuôi vi trùng khác nhau. Sau khi chờ cho vi trùng sinh sản và mọc trên môi trường xong, người ta sẽ xác định loại vi trùng qua các phương pháp đặc biệt. Kết quả thử nghiệm có thể là „âm“ (vi trùng không mọc hay mọc nhưng không được xác định là EHEC) hay „dương“ (vi trùng mọc và được kiểm chứng đích y là EHEC). Thử nghiệm vi trùng thường tốn nhiều thì giờ, từ 2,3 ngày đến 5,6 ngày. Nếu dùng một vài phương pháp tân tiến, có thể có kết quả trong vòng 1, 2 ngày.

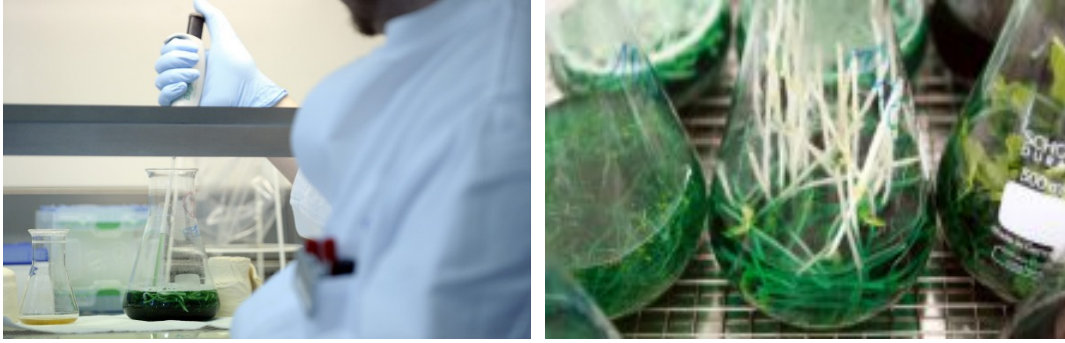


Thử nghiệm trùng EHEC (nguồn: AFP)



EHEC mọc trên môi trường nuôi vi trùng

Trong việc thử nghiệm, xác định EHEC cũng có nhiều xung khắc, tranh luận giữa các viện y tế, các Labor. Chẳng hạn như giáo sư Klaus-Dieter Zastrow, chủ tịch hội các chuyên viên vệ sinh học Đức (Berufsverband der Deutschen Hygieniker) không những phê bình bản câu hỏi của Robert Koch Institut có nội dung hời hợt, mà ông còn chỉ trích các phòng thí nghiệm đã dùng các phương pháp không thích hợp. Các phòng thí nghiệm thực sự đã tìm và xác định được vi trùng EHEC trong dưa leo Tây Ban Nha, nhưng loại EHEC này lại không phù hợp với loại EHEC O104:H5 tìm được ở bệnh nhân. Về sau các kết quả thử nghiệm EHEC trong giá sống mới kết luận rõ ràng được 2 loại EHEC trong thực phẩm và trong người bệnh là một.



Thử nghiệm dưa leo, giá trong Laboratory

PHƯƠNG CÁCH ĐIỀU TRỊ? DÙNG TRỤ SINH ĐƯỢC KHÔNG?

Đề tài phương cách trị bệnh tiêu chảy EHEC thuộc lãnh vực của các bác sĩ y khoa chuyên ngành, nằm ngoài phạm vi bài này. Nói chung chung thì người ta thường dùng thuốc trụ sinh (Antibiotika), khi bệnh nhân bị nhiễm trùng, bất cứ loại gì, từ cảm lạnh (nhưng cúm thì không), các chứng sưng... đến tiêu chảy....vv... Tuy thế việc sử dụng trụ sinh là cả một vấn đề, vì nhiều lý do.

Theo các chuyên gia y khoa thì trụ sinh tuyệt đối không được dùng để trị bệnh EHEC, vì sau khi vỏ tế bào của vi trùng bị trụ sinh phá hủy thì chất độc, có nhiều trong tế bào, sẽ “tự do” thoát ra và tấn công màng ruột.

Tiện đây xin có vài dòng phụ chú về việc sử dụng trụ sinh. Chắc các bạn cũng đã thường nghe báo chí nói đến các loại vi trùng có sức đề kháng rất cao (multiresistent) khiến các loại trụ sinh mất hiệu lực tiêu diệt vi trùng. Trong nhà thương có một loại vi trùng đặc biệt tên là MRSA (viết tắt chữ Methicillin-resistente Staphylococcus aureus) có tính chất kháng cự được hầu hết các loại trụ sinh. Nhiều bệnh nhân, vì duyên có khác phải nhập viện, bị lây MRSA đã thiệt mạng vì “hết thuốc chữa”. Nguyên do cho sức đề kháng mãnh liệt của của MRSA là trong quá khứ người ta đã dùng trụ sinh quá “ồ ạt”, “bạ” gi cũng cho bệnh nhân uống trụ sinh, hoặc tệ hại hơn nữa, người ta còn trộn trụ sinh vào thức ăn của nông súc như bò, heo để ngừa bệnh cho chúng, nên loại vi trùng Staphylococcus aureus lâu ngày thành “quen thuốc” và hóa “nhòn, lòn” với trụ sinh. Staphylococcus aureus dần dần biến dạng thành loại vi trùng “siêu kháng” có tên MRSA nói trên. Loại vi trùng “Siêu Kháng” này được gọi trong Anh ngữ là SUPER BUG Các loại SUPER BUG này không những xuất thân từ vi trùng Staphylococcus aureus nói trên mà còn “thay hình, đổi dạng” từ các loại vi trùng khác nữa. Đây là một hiểm họa cho nhân loại.

Một ngày nào đó sự kiện “hết thuốc chữa” có thể thật sự sẽ xảy ra như cơn bão, đe dọa tinh mạng cho mỗi bệnh nhân bị lây bệnh truyền nhiễm. Hiện nay SUPER BUG là một đề tài nghiên cứu tại nhiều đại học. Các nhà khoa học đang cố gắng tìm tòi một loại thuốc mới thay thế cho trụ sinh đang dần dần hết hiệu nghiệm.

Chính vì loại vi trùng siêu kháng MRSA này mà trong phần I tôi đã nhắc quý bạn, sau khi thăm ai trong bệnh viện, nên rửa và khử trùng tay cho kỹ trước khi rời nhà thương. Ở bên Nhật người Nhật còn có biện pháp hơi quá đáng như luôn luôn đeo loại mặt nạ che miệng, mũi và đeo găng tay để tránh cảm cúm và các bệnh truyền nhiễm khác.



Mặt nạ che mũi, miệng ngừa lây bệnh truyền nhiễm



Bình chứa thuốc khử trùng, thường treo trên tường trong nhà thương

GIAI ĐOẠN 2: VAI TRÒ CỦA NÔNG TRẠI, CỦA CÁC HÃNG THỰC PHẨM.... NHƯ THẾ NÀO?

Lời khai của người bệnh đã quan trọng thì lời khai của nông trại, của các hãng thực phẩm, các siêu thịcòn quan trọng hơn nữa.

Từ nhiều năm nay, các tổ chức quốc tế đã soạn thảo những tiêu chuẩn về vệ sinh thực phẩm (Standard für Lebensmittelsicherheit) có giá trị cho mọi quốc gia. Các tiêu chuẩn này đòi hỏi tất cả các thành phần trong chuỗi dây thực phẩm (Nahrungskette/food chain), từ nông trại, vận chuyển thực phẩm, các hãng chế biến, đóng hộp, đóng bao bì, tiệm bán thực phẩm cho đến tiệm ăn phải giữ đúng các quy định vệ sinh căn bản. Tiếng Anh gọi chuỗi dây thực phẩm này là from farm to fork (từ nông trại đến nĩa ăn),. Chỉ một thành phần trong chuỗi này “trật đờng rầy” là thực phẩm có thể sẽ gây bệnh cho người tiêu thụ (thành phần đứng sau chót trong chuỗi dây thực phẩm).

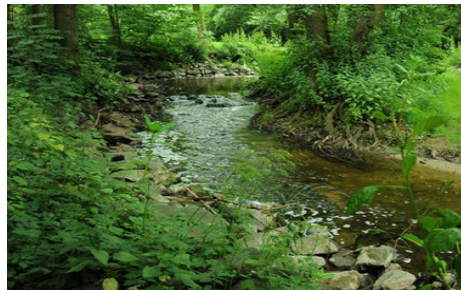
Một khi có tin dịch nhiễm trùng xảy ra là người ta phải quan tâm ngay đến thành phần đầu tiên trong chuỗi dây thực phẩm, tức là nơi thực phẩm được nuôi, trồng, sản xuất, chế biến. Trường hợp thực phẩm thực vật (rau, dưa leo, cà chua, giá sống, trái cây...vv...) thì ta lập tức phải đến các nông trại bị nghi ngờ, đòi hỏi nhà nông phải cho biết kỹ lưỡng họ trồng trọt, vun xới, tưới bón cây...như thế nào, ngoài việc lấy mẫu hàng mang về thử nghiệm.

Nếu thực phẩm động vật (thịt, xúc xích, sữa..vv...) bị nghi ngờ thì các nông trại nuôi bò, heo...các hãng chế biến thực phẩm...là nơi sẽ được quan sát, thanh tra kỹ càng. Vì sữa bị “hư” mà cá nhân tôi đã bao lần thăm viếng các cơ xưởng công nghệ chế biến sữa (Molkerei, dairy plant) trong và ngoài nước, có khi lưu lại đó cả 3, 4 ngày để “thăm vấn” nhân viên công ty, từ cấp quản lý lãnh đạo (management), cho tới các công nhân, điều khiển trực tiếp các máy móc...chưa kể phải mang mẫu hàng về Labor thử nghiệm. Trong trường hợp, này Labor chúng tôi làm việc túi bụi, tối ngày, thử cả trăm, cả ngàn mẫu hàng. “Thăm vấn” ở đây có nghĩa là “xin” tin tức trong suốt quá trình sản xuất mà mọi người làm việc trong công ty cung cấp được. Thường ra họ quên những chuyện cũ xảy ra mấy ngày trước thành ra phải hỏi đi, hỏi lại, vận trí nhớ của họ. Có trường hợp thợ thuyền bực tức với chủ, cố tình phá hoại (Sabotage) thì việc “săn” tin càng khó hơn, họ sẽ dấu nhem tin tức. Chẳng hạn như anh nhân viên nào đó, xích mích với “ca rô”, ngừng cho máy chạy vài giây, rồi nhỏ nước miếng vào thực phẩm là thực phẩm sẽ có ngay vi trùng Staphylococcus aureus. Khi thâm thập đủ các dữ kiện, cộng thêm kết quả Labor thử nghiệm, chúng tôi sẽ có thể dự đoán được “thủ phạm” gây nhiễm trùng là ai, là chỗ nào trong máy, trong hãng xưởng. Với kết quả này chúng tôi bàn thảo với nhân viên trách nhiệm trong hãng về các biện pháp loại trừ nguồn nhiễm trùng.

Trong phần I ngày 08.06.2011 tôi đã đề cập đến việc nhiễm trùng có thể xảy ra vì nhà nông làm ăn tấc trách, dùng nước phệ thải tưới cây. Ngày 17.06.2011 có tin trùng EHEC tìm được trong một kênh rạch nhỏ gần Frankfurt am Main.



Nông trại trồng rau



Kênh rạch nhỏ Erlenbach ở gần Frankfurt am Main

Một nông trại gần đó đã dùng nước ở kênh rạch này để tưới rau. Sau khi xác định được rau trồng ở đây quả thật chứa EHEC, dù không phải là loại EHEC O104. H4, rất độc vì gây thêm chứng tán huyết tăng urê máu (HUS), các viện y tế lập tức cấm các nông trại chung quanh không được tưới rau bằng nước lấy ở sông rạch này.

Kết luận

Qua các thống kê dò hỏi ý kiến của giới tiêu thụ thì trên phân nửa dân Đức không hài lòng với lối giải quyết (Management) vấn đề bệnh dịch EHEC của các cơ quan y tế nhà nước. Cũng dễ hiểu thôi, vì các viện y tế

ở Đức làm việc không ăn khốp. Thí dụ viện Robert Koch Institut đã công bố kết quả thử nghiệm quá sớm, khiến dưa leo bị oan, nước Đức phải bồi thường cho nông dân cả trăm triệu Euro. Mấy hôm sau một viện y tế khác lại kiểm ra EHEC trong giá sống. Ngày 21.06.2011 Nga (Russland) bỏ lệnh cấm nhập cảng rau xuất phát từ các nước EU, nhưng lại cấm sản phẩm của 10 hãng sữa và 3 hãng thịt của Đức không được xuất cảng qua Nga vì cho rằng trùng E. coli (không phải trùng EHEC) có trong các thực phẩm sữa, thịt. Không những ở Đức mà ở cả Pháp và Anh câu chuyện EHEC cũng rối beng. Tuần trước ở Lille (Pháp) có vài bệnh nhân tiêu chảy, bị nghi ngờ nhiễm trùng EHEC sau khi ăn thịt đông lạnh, xuất phát từ Đức, mua ở tiệm Lidl. Ngày 25.06.2011 ở vùng Bordeaux (Pháp) phát hiện 10 trường hợp người bệnh bị nhiễm trùng EHEC. Nhưng giá sống họ ăn lại bắt nguồn từ bên Anh.

Qua những trường hợp trên, dù giá sống nhiễm trùng EHEC được coi là thủ phạm chính, nhưng các nhà khoa học vẫn còn nhiều hoài nghi không biết EHEC chỉ nhiễm vào giá sống thôi hay còn vào nhiều thực phẩm khác.



Cấm ăn, đừng ăn.....



....sà lách, dưa leo.....



.....cứ ăn.....

Như đã thưa với các bạn ở trên, việc đi tìm nguồn nhiễm trùng hết sức khó khăn. Nhiều lúc chẳng khác gì như cảnh sát, thám tử đi tìm một hung thủ mưu mô, xảo quyệt, vô hình, vụn vụn. Tôi nghĩ, có khi chẳng bao giờ khám phá ra được kẻ tội phạm thật sự.

Trong khi chờ đợi nội vụ được đưa ra ánh sáng, tôi đề nghị các bạn ..cứ ăn các loại rau, dưa, giá, với điều kiện bạn giữ đúng các tiêu chuẩn vệ sinh tôi đã nói đến trong phần I.

Dr. Dương Hồng-Ân, chuyên viên vi trùng học và vệ sinh học thực phẩm
Neckartenzlingen, Đức Quốc