

# Nâng cao - tham khảo

## MỘT SỐ PHƯƠNG PHÁP PHÁT HIỆN VI KHUẨN GÂY BỆNH TRUYỀN QUA THỰC PHẨM

Vũ Thị Thu Trà, Hoàng Minh Đức,  
Cam Thị Thu Hà, Phạm Hồng Ngân  
Khoa Thú y, Học viện Nông nghiệp Việt Nam

### I. GIỚI THIỆU CHUNG

Vi sinh vật (VSV) trong thực phẩm rất đa dạng, bao gồm cả VSV mong muốn (có lợi) và VSV không mong muốn. Những VSV mong muốn thường có mặt tự nhiên trong thực phẩm và được ứng dụng trong công nghệ chế biến thực phẩm để sản xuất các sản phẩm chế biến từ thịt, sữa chua, phô mát và nhiều sản phẩm khác. Bên cạnh đó, trong thực phẩm còn có những VSV không mong muốn như VSV gây hư hỏng thực phẩm làm ảnh hưởng tới chất lượng và giảm thời gian sử dụng, đặc biệt nguy hiểm là sự có mặt của một số VSV gây bệnh truyền qua thực phẩm có khả năng gây hại tới sức khỏe người tiêu dùng. Theo thống kê của Tổ chức Y tế thế giới, trong số các tác nhân gây bệnh truyền qua thực phẩm thì vi khuẩn là tác nhân gây bệnh phổ biến nhất trên thế giới, đứng đầu về số ca mắc cũng như số ca tử vong (WHO, 2015). Trong đó, các vi khuẩn như *Escherichia coli*, *Campylobacter* spp., *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* spp. và *Vibrio* spp. là nguyên nhân chủ yếu gây bệnh (WHO, 2015). Các vi khuẩn gây bệnh này được tìm thấy trong nhiều loại thực phẩm khác nhau, nhất là trong thịt và hải sản (Gölz *et al.*, 2018; Sugiri *et al.*, 2014; Vu *et al.*, 2016). Bệnh truyền qua thực phẩm thường liên quan tới thói quen tiêu thụ thực phẩm sống hoặc chưa được nấu chín (Law *et al.*, 2015).

Tại Việt Nam, theo số liệu báo cáo của Cục An toàn thực phẩm, trong 4 năm (2012-2015) VSV là nguyên nhân phổ biến nhất gây ra các vụ ngộ độc thực phẩm (42%), trong đó các vụ ngộ độc chủ yếu liên quan tới tiêu thụ hải sản. Các vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm ở Việt Nam chủ yếu là *E. coli*, *Salmonella* spp., *Campylobacter* spp., *L. monocytogenes*, *Streptococcus suis*, *Shigella* spp. và *Staphylococcus aureus* (Carrique-Mas và Bryant, 2013; Vo *et al.*, 2017).

Thực phẩm bị nhiễm khuẩn không những ảnh hưởng tới sức khỏe người tiêu dùng trong nước mà còn gây ra những thiệt hại lớn về kinh tế do chi phí điều trị các ca bệnh, cũng như ảnh hưởng tới xuất nhập khẩu nông sản, thủy sản và cả du lịch. Do vậy, để giảm thiểu nguy cơ đối với sức khỏe người tiêu dùng cũng như thiệt hại về kinh tế, việc phát hiện các tác nhân gây bệnh truyền qua thực phẩm là hết sức cần thiết. Bài tổng quan này giúp người đọc có được thông tin cập nhật về một số phương pháp phát hiện vi khuẩn gây bệnh truyền qua thực phẩm.