



BÀI PHÁT THANH TUYÊN TRUYỀN Những tác hại của việc ăn tiết canh và cách phòng tránh

Kính mời quý vị và các bạn cùng lắng nghe bài phát thanh tuyên truyền của Trạm Y tế xã Quảng La. Chủ đề bài phát thanh hôm nay là: Những tác hại từ việc ăn tiết canh và cách phòng tránh.

Thưa quý vị và các bạn!

Tiết canh là một món ăn yêu thích của người dân nhiều vùng miền, nhiều người cho rằng ăn tiết canh mát, bổ, nhưng họ không biết rằng tiết canh chứa nhiều loại vi khuẩn có hại cho sức khỏe.

Tiết canh lợn, gà, vịt... bản chất là máu sống, được trộn thêm một vài nguyên liệu như: thịt, lạc, rau... để tăng thêm hương vị cho món ăn. Tuy nhiên đây chính là nguyên nhân sinh ra các loại vi khuẩn, ký sinh trùng phát triển.

Nếu ăn tiết canh lợn mà không được chế biến kỹ thì có thể gây nên nhiều mầm bệnh nguy hiểm từ những loại động vật gây bệnh. Các bác sĩ khẳng định nếu ăn tiết canh sống từ những loài động vật bị nhiễm giun sán, liên cầu lợn, viêm não mô cầu, bệnh đường tiêu hóa thì nguy cơ tử vong rất cao.

Khi ăn tiết canh có thể bị nhiễm một trong các bệnh sau:

1. Bệnh sán lợn gạo

Sán lợn gạo là do sán dây trưởng thành trong người. Chúng thường ký sinh ở ruột, với những con sán già thì đốt của chúng sẽ bị rụng dần và theo phân ra ngoài với trứng.

Lợn vô tình ăn phải trứng sán, trứng sán khi vào cơ thể lợn sẽ trở thành một loại ấu trùng có hình như hạt gạo trú ngụ tại các bắp thịt lợn như: **gân, mỡ, thịt nạc vai...**

Nếu không may ăn phải tiết canh của heo nhiễm loại sán này, người ăn sẽ mắc bệnh trong vòng vài tháng. Khi ấu trùng sán đi vào ruột, bám vào niêm mạc ruột và phát triển thành những loại sán trưởng thành. Ấu trùng sán phát triển trong cơ thể người cũng giống như ở cơ thể của lợn, gây nhiều nguy hiểm cho người bệnh.

2. Ăn tiết canh có thể nhiễm khuẩn liên cầu lợn.

Khi vi khuẩn liên cầu lợn vào trong máu thì nó sẽ nhân lên nhanh chóng tiết ra những độc tố vào trong cơ thể. Đây chính là nguyên nhân khiến người bệnh gặp phải các dấu hiệu như: đau đầu, sốt cao, ù tai, xuất huyết.

Nhiều người ăn tiết canh lợn bị hoại tử do xuất huyết dưới da từng mảng, xuất huyết tiêu hóa. Bên cạnh đó người bệnh còn có thể bị nhiễm độc tố rất nặng kèm theo các triệu chứng như: tụt huyết áp, suy hô hấp, trụy tim mạch có thể dẫn đến tử vong nếu không được điều trị kịp thời.

3. Ăn tiết canh có thể bị bệnh giun xoắn

Bộ Y tế cảnh báo giun xoắn nguy hiểm gấp nhiều lần những loại giun sán bình thường. Đây cũng là loại giun duy nhất gây nên tình trạng **sốt cao kéo dài** ở người bệnh.

Chúng thường ký sinh chủ yếu trong ruột non của loại động vật chủ yếu là lợn. Ấu trùng giun xoắn thường đi khắp cơ thể và dừng lại với dạng kén ở các cơ, **sống rất dai.**

Nhưng bệnh mạn tính bệnh giun xoắn chủ yếu là do ăn tiết canh lợn bị nhiễm giun xoắn mà không được chế biến kỹ nhất là món lòng luộc và tiết canh. Bệnh giun xoắn rất khó chữa và khả năng tử vong cũng rất cao.

Để chủ động phòng tránh những rủi ro, tác hại do ăn tiết canh gây ra người dân cần nâng cao ý thức tự bảo vệ sức khỏe bản thân và người thân trong gia đình bằng việc không chế biến tiết canh và không ăn tiết canh.

Quý vị và các bạn vừa nghe bài phát thanh tuyên truyền Những tác hại của việc ăn tiết canh của Trạm Y tế xã Quảng La. Cảm ơn sự quan tâm theo dõi của quý vị và các bạn!