

Nghêu, Sò, Ốc, Hến

Tác Giả: Nguyán Tháng Chánh DVM
Thứ Ba, 30 Tháng 3 Năm 2010 13:35

Tái Canada, dân sáng ven sông và vùng duyên hải tháng có thú đào vát nghêu sò.

Tuy nhiên, ít có ngáng ý thác ráng các loái tháy sán này đôi khi có thá là mái đe dọa cho sác kháe. Háng năm, chuyán ngáng đác nghêu sò ván tháy thánh thoáng xáy ra, nhát là vào đáp hè, mùa mà mái ngáng i đá xô ra nháng bãi cát và bãi bián đá vui chái và nghá mát.



Cũng nhá bát cá loái tháy sán nào khác, sò ác cũng có thá bá nhiám bái các loái vi khuán nhá E. coli spp, Salmonella spp, Vibrio vulnificus, Vibrio parahaemolyticus và các loái virus nhá virus Norwalk (Norovirus) và virus bánh viêm gan A.

Háng Kông: Sò Hán Tái Gây Ngáng Đác Viát Báo Thá Tá, 9/10/2008, 12:02:00 AM

Hong Kong nói hôm Thá Ba là đang sẵn lòng hàng trăm thùng sò hán ái nhiám trùng, sau khi có tin ngáng đác thác phám làm ít nhát 150 thác khách á thiên đáng sáng bài Macau ngáng bánh.

Ngä đäc này gây ra bäi virus Norwalk, truyän qua thäc phäm, gäy ói mäa... Khoäng 1,560 thùng sä hän có thä là nguyän nhän nän ngä đäc này, trong đó có 420 thùng xuät cäng sang Macau, 43 thùng täi Hong Kong và khoäng 300 thùng täi các näi khác, và 500 thùng niäm phong đä thä nghäm.

Ăn phäi các loäi đä biän näu không thät chín chúng ta có thä bä räi loän tiêu hóa. Näc cäng ränch cäa các thành phä, näc phä thäi xuät phát tä các khu käng hä, cũng nhä tä các vùng canh tác nông nghiäp đäu rät bän và chäa vô sä mäm bänh, hóa chät đäc và các kim loäi näng, v.v... Các chät näy sä nhiäm và tích tä vào nghêu sä.

Nói chung, täi Canada nghêu, sä, ốc và hän thäng chäa mät näng đä hóa chät ô nhiäm đäi mäc quy đänh cäa chánh phä. Tuy väy, täi tänh bang British Columbia, nghêu sä có thä chäa mät näng đä cadmium khá cao. Chät näy thäng hiän diän trong môi sinh.

Nhiäm cadmium đä mäc đä cao và trong thäi gian lâu dài sä làm tän häi đän thän. Sau hät, sä hän cũng còn có thä bä nhiäm bäi các đäc tä thiên nhiên (biotoxins) hiän diän tä nhiên trong mät sä rong biän vi sinh mà ngäi ta gäi là nhäng phiäu sinh vät (plankton).

Báo chí bên nhà có cho biät là mät vài loäi ốc có thä chäa đäc tä mät cách tä nhiên hoäc chúng cũng có thä là ký chä trung gian cäa nhiäu loäi giun sän có thä lây nhiäm sang cho ngäi.

Ngäc väi vi khuän, virus và ký sinh trùng, nhiät đä cao hoäc sä näu näng không thä häy diät đäc đäc tä thiên nhiên.

Fisheries and Oceans Canada. Shellfish contamination
Phycotoxin, đäc tä gây bäi liệt (paralytic shellfish poisoning, PSP)

Đäc tä Phycotoxin do phiäu sinh vät nhóm Dinoflagellate sinh ra. Sä bä nhiäm lúc chúng đäc näc biän đä kiäm ăn, tuy väy chúng đäi không bä hä hän gì cä. Triäu chäng ngä đäc xuät hiän 30 phút sau khi ăn. Đó là cäm giác tê môi, tê mät, tê các ngón tay ngón chân nhä có kiän bò bên trong, chóng mät, nhäc đäu, nói năng không mäch đäc, mäch đäp nhanh và thä khó. Träng häp näng có thä chät vì liệt hô häp.

Domoic acid, đäc tä làm mät trí nhä (Amnesic shellfish poisoning, ASP)

Loäi đäc tä này do phiäu sinh vät nhóm Diatom gây nên.

Nghêu, Sò, Ốc, Hến

Tác Giả: Nguyễn Thế Hùng Chánh DVM
Thứ Ba, 30 Tháng 3 Năm 2010 13:35

Sò bọ nhím mọc qua vỏ cứng bọc bên ngoài để bảo vệ mình. Trùng chấy bám trên vỏ sò và hến ra trong vòng từ 30 phút đến 6 giờ đồng hồ sau khi ăn. Bệnh nhân bọ nhím mọc và tiêu chảy. Nếu sử dụng vỏ đã bị suy yếu sẽ nhiễm bệnh và lây nhiễm cho người khác, thì trùng chấy sẽ bám trên vỏ hến.

Năm 1987, người dùng ASP đã xảy ra tại tỉnh bang PEI (Canada) và đã làm 4 người thi thoảng, tất cả bốn người đều là nông nghiệp cao tuổi.

Sò hến bán ngoài chợ có bọ đốm hay không?

Sò hến bán tại các chợ Bắc Mỹ và Châu Âu nếu đã được kiểm tra kỹ lưỡng thì không có gì nguy hiểm gì hết, vì chúng được đánh bắt tại những vùng nước an toàn.

Tuy vậy, nếu ai kém sức khỏe thì không nên dùng tại các món này...

Ngày 6 mai 1999, Quebec đã ban bố quy định mới về vấn đề nhãn hiệu. Nếu chúng may, sò hến mua ngoài chợ gây ngộ độc thì nhà nông ký hiệu mã vạch bar code trên bao bì, sẽ giúp cơ quan trách nhiệm truy nguyên nguồn gốc của sản phẩm để có thể ban bố những biện pháp thích nghi nhằm bảo vệ sức khỏe công chúng.

Cần thận khi mua sò hến.

Nên mua tại các siêu thị hay tại những cửa hàng đáng tin cậy chuyên bán thủy sản mà thôi, tránh mua tại những người bán dạo.

Sò hến phải được rửa kỹ dưới vòi nước chảy.

Nên mua những hàng còn tươi.

Muốn biết sò còn sống hay đã chết thì gõ nhẹ lên con sò, nếu hai nắp vỏ gõ nhẹ thì đó là sò còn sống, ngược lại nếu hai nắp vỏ gõ nhẹ thì sò đã chết rồi. Sò tươi không được có mùi hôi thối và khi nấu chín, sò phải mở hai nắp vỏ ra, nếu hai nắp vỏ còn đóng chặt thì có nghĩa là sò đã chết trước khi nấu.

Tại Canada và Hoa Kỳ không nên quá tin vào lời truyền miệng trong dân gian

Tại Canada và Hoa Kỳ dân chúng thường hay nói rằng chúng ta chỉ nên ăn sò hến vào những tháng có chữ R mà thôi, thí dụ như January, February, March, April, September, October, November và December. Ngoài các tháng này ra thì không nên ăn sò hến.

Thức ăn cho thủy, các tháng không nên ăn như May, June, July, August đều là những tháng nóng và trùng vào mùa sinh sản của sò hến.

Vào mùa này, sò rất nhiều con, thật trẻ nên mua những trứng để ăn sò a không mấy hấp dẫn cho lắm. Có phải vì vậy nên lý do này, mà người ta khuyên chúng ta đừng nên ăn sò hến vào mùa hè chăng?

A. Oysters can be eaten year round because of present day refrigeration. Formerly, oysters were eaten during months having an "R" in their name. This old "R" rule is no longer followed, and availability alone now governs when and how oysters may be eaten. In June, oysters spawn, which make them less plump; they are still safe for consumption

Trong thức ăn, chuyên ngành để ăn sò hến vẫn có thể xảy ra vào bất kỳ tháng nào trong năm.
Oyster myths and truths

<http://www.salishseafoods.com/index.html?pages/nutrition.html~mainFrame>

Làm sao biết trứng cò hến đã bị nhiễm độc?

Bên cạnh thức ăn không thể nào biết trứng cò có bị nhiễm độc hay không. Để biết không phải chỉ nhìn nhìn trong mắt hai con.

Có thể nói rằng trứng cò trong bát đều có chổa để vì lẽ đó hi vọng là chúng đều để trứng vào một vùng ô nhiễm.

Chỉ có phòng pháp xét nghiệm của phòng thí nghiệm mới có thể cho chúng ta biết trứng cò sò hến nhìn của để mà thôi.

Cơ quan Kiểm tra Thực Phẩm Canada (CFIA) thường xuyên theo dõi và cho thực nghiệm tình trạng ô nhiễm để của cả trăm vùng duyên hải phía Đông cũng như phía Tây Canada.

Nếu để trứng để phát hiện một mức độ cao trên mức quy định, thì lập tức Cơ quan Pêches et Océans Canada sẽ để thông báo và cho ban hành ra những biện pháp thích nghi nhằm ngăn cấm việc đánh bắt tất cả các loại nghêu sò trong vùng ô nhiễm nói trên trong một thời gian nhất định cho đến khi tình trạng nhiễm để cò hến cải thiện.

Không đào vớt sò hến trong phạm vi 200 mét từ cửa tàu hay bến cảng. Không đào bới tìm sò hến tại những nơi có bến cảng. Nếu có sự nghi ngờ thì hãy gọi:

***Vùng British Columbia:**

- Pêches et Océans Canada Tel: 1- 604 666-2828 hoặc www.pac.dfo-mpo.gc.ca

***Vùng Quebec:**

- Cơ quan Kiểm tra thực phẩm Canada (CFIA) Tel: 1-418 648 5888.

- Bộ Canh nông ngư nghiệp và thực phẩm Quebec (MAPAQ) Tel: 1-800 463 5888.

Du lịch Việt Nam coi chừng bệnh viêm màng não vì ăn ốc

<http://www.cdc.gov/NCIDOD/EID/vol8no3/01-0316.htm>

Bên nhà đôi khi ốc cũng có thể nhiễm mầm giun có tên là *Angiostrongylus cantonensis*. Giun trưởng thành (adult) sống trong phổi chuột và ấu trùng (larvae) đào cày sống ký sinh trong mắt sò ốc dẹt hoặc trên côn.

Ăn thịt ốc nếu không chín, sò bít nhiễm giun *Angiostrongylus cantonensis*.

Vào đường tiêu hóa, ấu trùng xuyên qua thành ruột, theo đường máu đi lên đến nhện vùng não và gây ra bệnh viêm màng não tăng bạch cầu ái toan (eosinophilic meningitis) rất nguy hiểm.

Theo tài liệu của TS-BS Trần Phú Mạnh Siêu- BV Bệnh nhiệt đới TP.HCM

“Số bệnh nhân mắc bệnh cao hến gặp đôi so với năm. Triệu chứng hay gặp nhất là nhức đầu, sốt, căng cứng, nôn ói, phù nề, liệt thị kính số, bí tiểu, chứng nhìn đôi, liệt nửa hai chi dưới.”

Vậy không nên ăn tất cả loài ốc?

+ Sai. Chúng không nên ăn ốc sống hoặc không xào nấu kỹ. Nếu rửa sạch, làm kỹ, nấu chín thì ốc sẽ là một món ăn nhiều dinh dưỡng.

Ngoài vượn dẹt nhiễm giun, mầm vài loài ốc bên Việt Nam cũng có thể chứa mầm nguy hiểm.

Tại Việt Nam có bao nhiêu loài ốc độc?

Theo ĐÀO VIỆT HÀ

(Viện Higiên sinh học Nha Trang)

<http://vietbao.vn/Khoa-hoc/Co-bao-nhieu-loai-oc-doc/40173736/188/>

“Vụ ngộ độc do ăn ốc bít xảy ra ngày 4-4 tại Phú Yên đã làm một người chết và hai người phải cấp cứu. Ngày 17-10 vừa qua, một vụ ngộ độc tại xã xảy ra tại Quảng Ngãi, kết quả là hai trong số ba nạn nhân tử vong sau khi ăn ba người ăn khoảng 500g món ốc nướng.”

❑ Có bao nhiêu loài ốc đũa?

Đôi khi người đũa vong do ốc bị nqua con đũa ng th c ăn nh v người đũa đã nêu trên là tr ng h p đ u tiên đ c ghi nh n t i VN. Tuy nhiên, các tr ng h p người đũa ng t đã t ng x y ra khá ph bi n t i khu v c Thái Bình D ng, đ i n hình là t i Nh t B n.

Thông thường, các loài ốc bị n có th ăn đũa c, nh ng đũa t nhiên l i tr thành đũa c mà chúng ta không th bi t lý do t i sao chúng tr nên đũa c. M t số loài ốc ch đũa c m t b ph n nào đó nh t đũa nh (th ng là tuyền n c b t), nh ng cũng có nh ng loài ốc hoàn toàn đũa c và h t s c nguy hi m đ n tính m ng n u nh chúng ta vô tình ăn chúng.

Ở n đây, khá nhi u loài ốc đũa c ghi nh n là nguyên nhân c a các v người đũa c cho con ng i thông qua con đũa ng th c ăn nh c m t trắng (turban), ốc đũa n (the top of shells), ốc tù và (trumpet shells), ốc h ng Nh t B n (ivory snails), ốc trám (oliva).

Tùy vào t ng loài ốc, b n ch t đũa c có th là saxitoxin (đũa c t vi t o tích lũy trong các sinh v t hai m nh v , m t số loài cua r n...) ho c tetrodotoxin (đũa c cá nóc, m c đũa m xanh, so...). Đũa c t trong các loài ốc m t trắng, ốc đũa n và ốc trám đã đũa c xác đũa nh là saxitoxin (m t lo i đũa c t th n kinh th ng g p m t số loài vi t o giáp Alexandrium)".

❑ Có th t là sò h n có tính tr đũa ng không?

Cũng nh h u h t các loài th y s n, sò h n ch a nhi u vitamines (B12), khoáng ch t và acid béo omega-3.

Sò h n có nhi u protein, nh ng ch a ít ch t béo bão hòa vì v y nên ít calories. Sò h n đũa c xem nh m t lo i th c ph m b đũa ng, cung c p cho c th các khoáng ch t thi t y u nh ch t s t (Fe), ch t k m (Zn), selenium, ch t đũa ng (Cu)...Ch t k m r t c n thi t cho vi c s n xu t tinh trùng cũng nh r t t t cho ho t đũa ng sinh d c.

Vài năm tr đũa c đây, tháng 6/2007 báo chí có đũa a tin m t nhà chuyên nuôi sò bên Úc châu qu ng cáo là ông ta có s n xu t ra đũa c sò Viagra.

<http://www.infoniac.com/offbeat-news/super-aphrodisiac.html>

Không bi t ông ta nuôi đũa ng sò b ng cách nào thì không th y nói đũa n?

Nhà bào ch Viagra là công ty Pfizer đã không m y b ng lòng nên đã ki n nhà k ng nh nuôi sò và c m h s đũa ng tên thu c Viagra trong kinh doanh sò h n. Nói tóm l i đây ch là m t l i

Nghêu, Sò, Ốc, Hến

Tác Giả: Nguyễn Thế Anh Chánh DVM
Thứ Ba, 30 Tháng 3 Năm 2010 13:35

quáng cáo tháng mái táo báo mà thôi. (chú thích thêm: Viagra thá thiát đát giá 1ám, mua tái các pharmacy Canada 15\$/viên)

Tháy sán là nháng món ăn rát khoái kháu, rát bá dáng, mà có ngáoi còn nói nó còn có tính trá dáng thuác loái ông đáp bà khen đá đá!
Có đúng nhá vậy hay không thì ngáoi i viát cháu thua. Cuái tuán náy, các bán thá tá mình làm báy vài ký sò huyát thí nghiám xem thá nào.

Theo đa sá dân nháu thì há đáu nghĩ là ăn sò thì có tác dáng làm nóng máy cho cái vá kia 1ám. Có 1á là hình dáng con sò trên đĩa gái 1ái trong trí bán nháu hình 1á nhá cáa con chám cháp hay cái đá mà bán háng quen thuác cháng?

Khoa hác gái đó là tá ká ám thá giúp bán háng phán vái đáu kián là máy móc và súng đán còn tám xái đá cá káa.

Hên chi không nháng các ông mà cá các bà đáu rát 1áa chuáng cái món tháy sán náy, âu cũng là chuyán đá hiáu mà thôi

Thành phán các chát dinh dáng trong 100gr sò (táng đáng vái 8 con sò): 68kcalories
Protein 9gr - Lipide 0.8-2gr - Glucide 5gr - Nác 83gr - Potassium 200mg - Calcium 86mg -
Magnesium 37mg - Kám(Zn) 6,5mg - Sát (Fe) 5.8mg - Đáng (Cu) 1.2mg - Manganese 1mg -
vitamin A 0.075mg - vitamin B1: 0.18mg - vitamin B2: 0.20mg - vitamin C: 8mg - Selenium:
0.06mg - Iode 0.06mg - vitamine E: 0.85mg.

Kát luán

Tái Canada, có rát nhiáu nái chúng ta có thá đi đáu vát sò 1ác mát cách an tâm.
Ngá đác sò hán rát hiám tháy xáy ra tái xá này.

Sò là món rát đáng cá nhiáu ngáoi 1áa thích, dù vậy trong thác tá chúng ta cũng chá thánh thoáng mái ăn mà thôi.

Bên nhà thì có hái khác...Bát ká con gì, sáng 1á đáu, sông, bián, ao, há, máng, rách ô nhiám cũng đáu có thá đáng dùng làm món ăn hát. Mà ngon thiát. 1á bát cá nái đáu cũng đáu có quán

những đứa bà con có thể lại rai ba sọt và bình bè. Chắc hẳn đây là đồ chay nên các miến ngửi rất dễ.

Những, nếu nếu nếu không cần thì, thậm chí đôi khi ngửi thì ta còn ăn sống một vài loại thì y sụn nào đó nữa, nên lẽ có một bình cũng dễ hiểu mà thôi.

Bài tiêu chay vì ăn hến sống, uống nước sông, Bài viết cập nhật lúc: 04:29 ngày 05/02/2010

<http://www.tinmoi.vn/Bi-tieu-chay-vi-an-hen-song-uong-nuoc-song-02119079.html>

Nghêu, sò, ốc, hến là những loại thủy sản rất phổ biến trong ẩm thực Việt Nam.

Cơm hến là một món tiêu biểu của miền Trung. Quảng Nam là vùng rất nổi tiếng về nghề cào hến dưới sông.

Nghề này tuy rất vất vả và lợi nhuận vì phải tự mình đào và nấu, nhưng cũng nuôi sống được nhiều gia đình có hoàn cảnh kinh tế khó khăn.

"Hến ngon nhất vào các tháng hai, ba. Tất cả sông Bà Rén, tất cả bao nhiêu đã sản sinh ra hến ngon nhất cho các con dân nơi đây bám sông, giêng nghề làm ăn, sinh sống. Công việc vất vả, nhưng nhàn, lợi trong nghề, mà cào - xúc - nhai, để "ăn nhai một chút nước sông". Do đó, đã được xã hội - gia đình phân công: "đàn bà đi bán, đàn ông đi cào". Võ Khoa Châu.

BaoQuangNam.com.vn

Một năm gần đây, sò xanh (green mussels) đông đảo như khắp Tân Tây Lan và Trung Quốc được bày bán tại các chợ Á Đông, Canada.

Giá cả không mấy đắt nhưng phẩm chất không thể sánh bằng các sản phẩm tươi sống.

Montreal, March 25, 2010