Harris County
Public Health
Building a Healthy Community

BỆNH NGỘ ĐỘC THỰC ĂN DO SALMONELLA
TỜ THÔNG TIN
(SALMONELLOSIS - FACT SHEET)

Bệnh ngộ độc thức ăn do Salmonella là gì?
Ngộ độc thức ăn do Salmonella là một loại nhiễm khuẩn do vi khuẩn Salmonella gây ra. Loại nhiễm trùng này thường gây bệnh đường tiêu hóa.

Quý vị bị nhiễm Salmonella như thế nào?
Vi khuẩn Salmonella thường vào cơ thể người khi ăn hoặc uống thức ăn, nước bị nhiễm bẩn. Thức ăn nhiễm bẩn thường có nguồn gốc từ động vật như gia cầm, thịt bò, sữa hay trứng, nhưng mọi loại thức ăn, kể cả rau, đều có thể nhiễm bẩn. Salmonella bị tiêu diệt thông qua việc nấu chín thức ăn.

Nhiễm Salmonella còn có thể gặp thông qua tiếp xúc với phân của các vật cảnh như rùa, thằn lằn, rắn, gà/gà con và chim non. Luôn rửa tay sau khi chạm vào thú vật và bò sát.

Triệu chứng của bệnh ngộ độc thức ăn do Salmonella là gì?
Các triệu chứng thường gặp nhất là tiêu chảy, mất nước, đau quặn bụng, và sốt. Tuy hiếm nhưng nhiễm khuẩn có thể trở nên nghiêm trọng hơn nếu vi khuẩn vượt ra ngoài đường tiêu hóa, đi vào máu hoặc các bộ phận khác của cơ thể (xương, não hoặc các cơ quan khác).

Các triệu chứng xuất hiện bao lâu sau khi nhiễm Salmonella?
Người bị nhiễm Salmonella có thể xuất hiện các triệu chứng trong vòng 6 đến 72 giờ sau khi phơi nhiễm. Hầu hết mọi người sẽ có biểu hiện bệnh trong vòng 12 đến 24 sau khi tiếp xúc. Bệnh thường kéo dài 4 đến 7 ngày, và thường hồi phục mà không cần điều trị. Tuy nhiên một số người phải nhập viện do bị tiêu chảy nặng. Người già, trẻ sơ sinh, và những người suy giảm miễn dịch có khả năng tiến triển bệnh nặng.

Điều trị bệnh ngộ độc thức ăn do Salmonella như thế nào?
Thông thường, cơ thể tự phục hồi mà không cần dùng thuốc trong vòng 7 ngày. Không cần thiết sử dụng thuốc kháng sinh và thuốc chống tiêu chảy trong trường hợp bị nhiễm khuẩn nhẹ. Một số trường hợp (đặc biệt trẻ em) có thể cần bù dịch để chống mất nước. Hãy liên hệ với nhân viên y tế trong trường hợp tiêu chảy nặng.

Phòng bệnh ngộ độc thức ăn do Salmonella như thế nào?
Cách quan trọng nhất để đề phòng nhiễm Salmonella là rửa tay đúng cách bằng xà bông và nước. Quý vị nên rửa tay:

- Trước và sau khi chế biến thức ăn.
- Sau khi dùng nhà tắm, nhà vệ sinh hoặc thay tã.
- Sau khi tiếp xúc với động vật.

Khi chế biến thức ăn:

- Đừng bao giờ chuẩn bị thức ăn cho người khác nếu quý vị bị tiêu chảy.
- Rửa kỹ rau quả trước khi ăn.
- Rửa thớt, kệ và đồ dùng để chế biến thịt/gia cầm ngay tức thì để tránh làm nhiễm bẩn thức ăn khác.
- Tránh ăn trứng sống, trứng, thịt gia cầm hay thịt chưa nấu chín kỹ.
- Bảo quản thức ăn trong tủ lạnh kịp thời và đúng cách.
- Chỉ uống sữa đã khử trùng.

Tôi có thể lấy thêm thông tin ở đâu?
www.cdc.gov
www.dshs.state.tx.us

Nguồn Thông tin
Trung tâm Phòng ngừa và Kiểm soát Bệnh (CDC)

Rev. June 2016