

NHỮNG DỮ KIẾN VỀ BỆNH SALMONELLA (SALMONELLOSIS)

Bệnh Salmonella là gì?

Bệnh Salmonella là do nhiễm phải vi khuẩn Salmonella. Việc nhiễm khuẩn này thường gây ra căn bệnh về đường ruột bao tử.

Quý vị bị bệnh này như thế nào?

Salmonella có thể tìm thấy nơi các loài vật, như gia cầm, thú nuôi và một vài gia súc, đặc biệt là rùa và các loài bò sát khác. Con người thường tiếp xúc với vi khuẩn Salmonella qua việc ăn uống thực phẩm hoặc nước bị nhiễm khuẩn, tiếp xúc với các con vật (thí dụ, rùa nuôi trong nhà) hoặc người bị nhiễm khuẩn. Bất cứ ai bị nhiễm khuẩn đều có thể bị bệnh, nhưng thường hay xảy ra cho trẻ em, người lớn tuổi và những người có hệ thống miễn nhiễm bị suy yếu.

Các triệu chứng gồm có những gì?

Các triệu chứng thông thường nhất là tiêu chảy, đau quặn bụng và sốt. Hiếm khi việc nhiễm bệnh có thể trở nên nghiêm trọng hơn nếu vi khuẩn dời ra bên ngoài đường ruột bao tử, vào trong máu hoặc các bộ phận khác của cơ thể (xương, não hoặc các bộ phận khác)

Bao lâu sau thì người bị nhiễm bệnh này mới bị bệnh?

Những người bị nhiễm khuẩn Salmonella có thể phát hiện các triệu chứng từ 12 tới 72 giờ sau khi tiếp xúc. Đa số sẽ bị đau ốm trong vòng 24 giờ sau khi tiếp xúc. Một người bị bệnh salmonella có thể lây cho những người khác trong nhiều tuần sau khi phát hiện các triệu chứng.

Tôi cần phải làm gì nếu nghĩ là mình bị bệnh salmonella?

Đa số người ta tự hồi phục mà không cần thuốc men. Thuốc trụ sinh và thuốc chống tiêu chảy thường được đề nghị là không nên dùng. Tuy nhiên, một số người (đặc biệt là trẻ em) có thể bị mất nước nghiêm trọng do tiêu chảy. Quý vị cần liên lạc với bác sĩ nếu bị tiêu chảy nặng hoặc kéo dài.

Chúng ta có thể ngăn ngừa bệnh salmonella bằng cách nào?

Cách thức quan trọng nhất để ngăn ngừa hoặc giảm thiểu việc truyền nhiễm các căn bệnh đường ruột bao tử là rửa tay đúng cách bằng xà bông và nước. Quý vị nên rửa tay:

- trước và sau khi làm thức ăn
- sau khi dùng nhà vệ sinh hoặc thay tã
- sau khi chạm vào thú vật

Khi làm thức ăn:

- làm lạnh thức ăn đúng cách
- rửa thớt cắt, quây và đồ dùng nấu ăn dùng để làm thịt/gia cầm ngay sau khi dùng xong để tránh lây nhiễm sang các thực phẩm khác
- không bao giờ được sửa soạn đồ ăn cho người khác nếu quý vị bị tiêu chảy

Quý vị cũng được khuyến cáo là không bơi lội trong các hồ bơi hoặc ao hồ nếu mình bị tiêu chảy.

Tôi có thể lấy thêm tài liệu về bệnh salmonella ở đâu?

www.cdc.gov

www.tdh.state.tx.us

Nguồn gốc của tài liệu này:

Trung Tâm Kiểm Soát và Phòng Ngừa Bệnh Tật (Centers for Disease Control and Prevention - CDC)