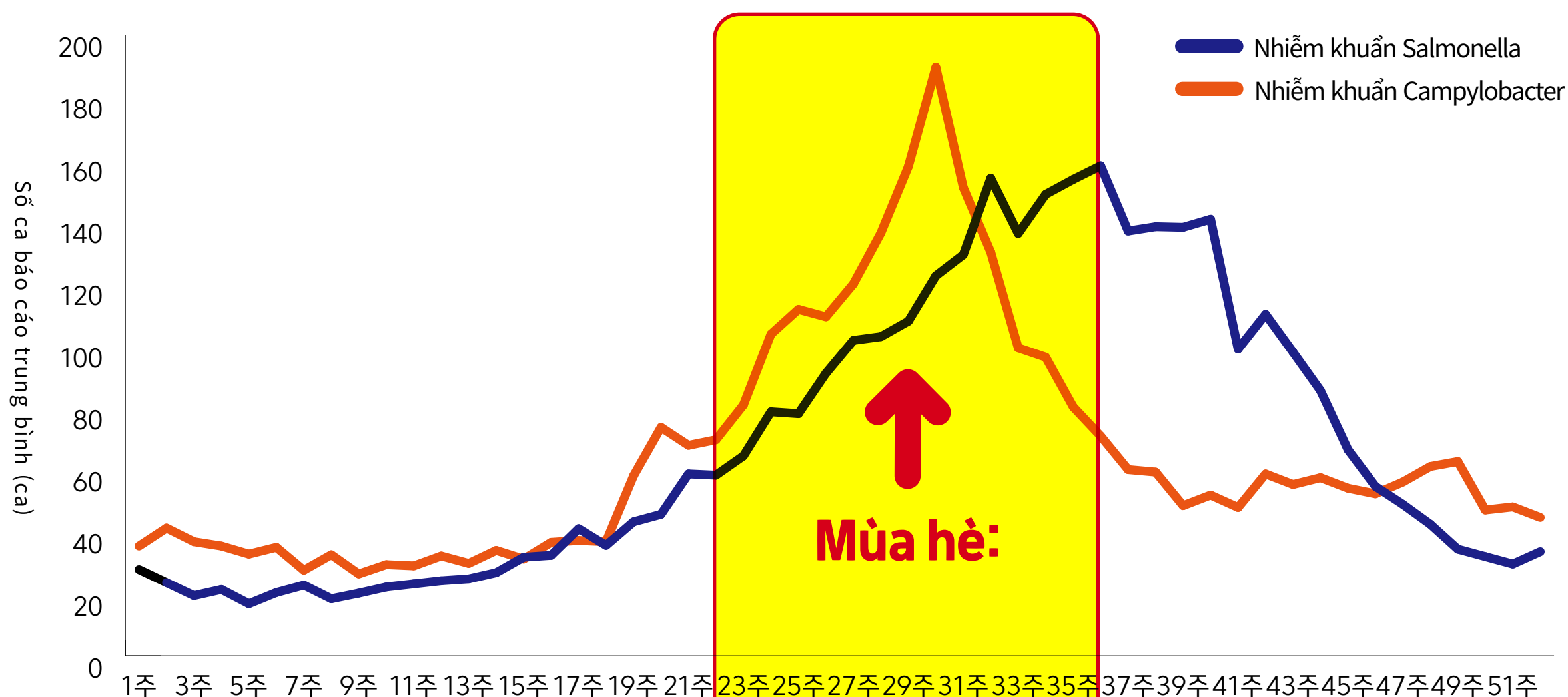


Các bệnh lây truyền qua nước và thực phẩm cần chú ý trong mùa hè

Bệnh truyền qua nước và thực phẩm là gì?

Là các bệnh gây ra các triệu chứng đường ruột như nôn ói, tiêu chảy, đau bụng... do ăn uống phải nước hoặc thực phẩm bị nhiễm vi khuẩn, vi rút...

Số ca nhiễm Salmonella và Campylobacter trung bình theo tuần giai đoạn 2021~2025



Nguồn dữ liệu: Cổng thông tin bệnh truyền nhiễm của Cơ quan Kiểm soát và Phòng ngừa Dịch bệnh Hàn Quốc (KDCA), thống kê giám sát mẫu các bệnh nhiễm khuẩn đường ruột.

Đặc biệt lưu ý trong **mùa hè** nóng ẩm,
số ca **nhiễm khuẩn đường ruột**
do **vi khuẩn** gây tiêu chảy,
đau bụng, nôn mửa...
có xu hướng **gia tăng**!

Các vi khuẩn gây bệnh chính

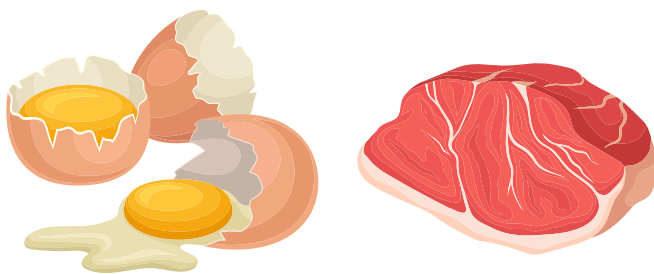
Nhiễm khuẩn Salmonella

Thời gian ủ bệnh

Từ 6 giờ đến 10 ngày
(thông thường 6~48 giờ)

Các thực phẩm gây bệnh chính

Trứng sống, trứng chưa nấu chín kỹ và các sản phẩm chế biến từ trứng, thịt bị nhiễm khuẩn, các sản phẩm chế biến từ thịt



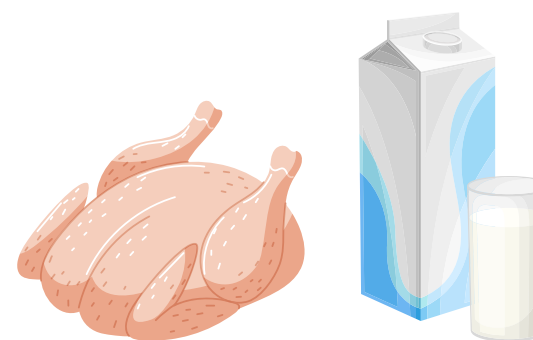
Nhiễm khuẩn Campylobacte

Thời gian ủ bệnh

Từ 2 đến 10 ngày
(thông thường 2~5 ngày)

Các thực phẩm gây bệnh chính

Thịt chưa nấu chín kỹ (đặc biệt là thịt gia cầm như thịt gà), Sữa và các sản phẩm từ sữa chưa tiệt trùng



Triệu chứng chính



Đau bụng, tiêu chảy



Nôn mửa, buồn nôn



Sốt, đau đầu



Các biện pháp phòng ngừa chính



Thực hiện thói quen **rửa tay đúng cách**



Nấu chín kỹ thức ăn trước khi ăn



Uống nước đã đun sôi



Rau củ, trái cây phải được **rửa sạch bằng nước sạch** trước khi ăn



Nếu có triệu chứng tiêu chảy, **không được chế biến hoặc chuẩn bị thức ăn**



Chế biến thực phẩm đảm bảo vệ sinh

Khử trùng dao, thớt sau khi sử dụng, dùng riêng thớt cho cá, thịt và rau củ quả, v.v.



Khi có các triệu chứng như tiêu chảy,
nôn mửa, không được chế biến thức ăn.

Nếu nghi ngờ xảy ra ổ dịch tập thể từ
2 người trở lên, vui lòng báo cáo tới:



 **1339** – Tổng đài của Cơ quan Kiểm soát và
Phòng ngừa Dịch bệnh Hàn Quốc
(Korea Disease Control and Prevention Agency)
hoặc Trung tâm y tế công
cộng gần nhất

