



THÔNG TIN VỀ CAMPYLOBACTER

Campylobacter là gì?

Campylobacter là một sự nhiễm khuẩn ở đường ruột, thường gây ra tiêu chảy. Vi khuẩn gây ra sự nhiễm khuẩn đó gọi là Campylobacter. Sự nhiễm khuẩn này thường xảy ra vào mùa hè.

Những người nào có thể bị nhiễm trùng?

Bất kì ai cũng có thể bị nhiễm vi khuẩn Campylobacter.

Vi khuẩn này lây lan như thế nào?

Vi khuẩn này lây lan qua đường ăn uống hoặc qua nước bị nhiễm phân của người bệnh hoặc của động vật bị bệnh. Rửa tay trước khi chuẩn bị thức ăn và trước khi ăn là phương pháp tốt nhất để ngăn chặn sự lây lan của loại vi khuẩn này.

Triệu chứng nhiễm vi khuẩn Campylobacter biểu hiện như thế nào?

Triệu chứng chính là tiêu chảy, có thể tiêu chảy nhẹ hoặc nặng. Đau bụng, sốt, buồn ói, ói, và "không cảm thấy khoẻ" cũng có thể xảy ra.

Sau khi nhiễm khuẩn bao lâu thì triệu chứng bắt đầu xuất hiện?

Triệu chứng thường bắt đầu 2 đến 5 ngày sau khi nhiễm khuẩn.

Campylobacter được tìm thấy ở đâu?

Nhiều loại động vật như heo, bò, chó và chim (đặc biệt là gà), chứa vi khuẩn trong ruột của chúng. Những động vật bị nhiễm khuẩn có thể làm lây nhiễm các sản phẩm thịt, nguồn nước, sữa, và các loại thức ăn khác.

Một người có thể lây truyền Campylobacter trong thời gian bao lâu?

Con người có thể lây truyền vi khuẩn này đến những người khác trong một vài ngày cho đến một vài tuần sau khi họ bị nhiễm khuẩn.

Những người bị nhiễm khuẩn có nên cách ly khỏi trường học và công sở?

Vì vi khuẩn lây nhiễm qua phân, những người bị tiêu chảy (đặc biệt trẻ em trong nhà trẻ hoặc những người làm việc liên quan tới thực phẩm) không nên đi học hoặc đi làm. Thậm chí sau khi hết tiêu chảy, mọi người nên cẩn thận rửa tay sau khi đi vệ sinh.

Liên lạc Ban sức khoẻ quận-thành phố Oklahoma để biết thêm chi tiết
(405) 425-4437

duyet lai 04/2013

WELLNESS NOW



THÔNG TIN VỀ CAMPYLOBACTER

Điều trị nhiễm khuẩn Campylobacter như thế nào?

Nhiều người tự hồi phục. Những người bị tiêu chảy nên uống thật nhiều nước. Kháng sinh được sử dụng trong những trường hợp nặng.

Sự lây nhiễm Campylobacter có thể được ngăn chặn như thế nào?

Luôn bảo quản sản phẩm thịt trong tủ lạnh. Không bao giờ để thịt sống ở nhiệt độ phòng.

Luôn nấu chín thịt thật kĩ. Không bao giờ ăn thịt sống.

Luôn nấu trứng sống hoặc thức ăn chứa trứng sống thật kĩ.

Tránh sử dụng sữa chưa tiệt trùng.

Rửa tay cẩn thận trước và sau khi chuẩn bị thức ăn.

Hướng dẫn trẻ em rửa tay cẩn thận, đặc biệt sau khi đi vệ sinh hoặc sờ vào thú cưng.

Luôn rửa tay với xà bông và nước ấm sau khi đi vệ sinh hoặc sau khi thay tã.

Liên lạc Ban sức khoẻ quận-thành phố Oklahoma để biết thêm chi tiết
(405) 425-4437

duyet lai 04/2013

WELLNESS NOW