

Cách xử trí khi bị nhiễm khuẩn, nhiễm độc thức ăn

Nhiễm khuẩn, nhiễm độc ăn uống là bệnh truyền nhiễm cấp tính lây theo đường tiêu hoá, thường do vi khuẩn gây ra do thức ăn bị nhiễm bẩn trong quá trình cầm nắm, lưu trữ, bảo quản, chế biến. Bệnh thường khởi phát đột ngột sau khi ăn phải thức ăn đã bị ô nhiễm bởi vi sinh vật gây bệnh hoặc độc tố của chúng.

Có nhiều loại vi khuẩn gây nên tình trạng này như độc tố có tụ cầu vàng, E.coli, phẩy khuẩn tả, E.coli 0157 - H7, Salmonella, Rotavirus... Trong đó nguyên nhân thường xuyên và hay gặp nhất là do Salmonella (thương hàn) và độc tố của tụ cầu vàng.

Triệu chứng nhận biết: Sau bữa ăn 6 - 12 giờ, tình trạng ngộ độc xuất hiện đột ngột với các triệu chứng: Sốt cao 38 –39⁰C, rét run, đau mỏi toàn thân; đầy bụng, đau quặn bụng, đau thượng vị rồi đi ngoài, phân lỏng, nhiều nước, lỏng nhớt thức ăn chưa tiêu, ngày đi 3 - 10 lần hoặc hơn; nôn sau 1 - 2 lần đại tiện phân lỏng; nôn thốc, nôn tháo những thức ăn chưa xuống ruột, chua, nhiều nước, ngày 2 - 3 lần hoặc hơn làm bệnh nhân càng bị mất nước và điện giải. Có thể chỉ có nôn mà không có đại tiện lỏng, mất nước nhiều; huyết áp thấp, mạch nhanh, dễ có trụy tim mạch.

Cách xử trí nhanh tại nhà: Bù nước và điện giải là vấn đề quan trọng nhất, đặc biệt nếu tiêu chảy cấp xảy ra ở trẻ em, phải cho trẻ uống bù nước ngay vì ở trẻ em thể trọng cơ thể nhỏ, khi tiêu chảy bị mất nước và điện giải, sẽ nhanh chóng gây giảm khối lượng tuần hoàn và rối loạn nước điện giải. Ngay tại nhà, cần bù nước bằng dung dịch oresol hoặc viên hydrit. Cần chú ý pha dung dịch bù nước phải theo đúng hướng dẫn sử dụng, không được chia nhỏ gói oresol hoặc viên hydrit để pha làm nhiều lần. Nếu không có Oresol, có thể pha nước gạo rang với muối ăn. Thường bù từ 1 - 2 lít/ngày. Dung dịch bù nước đã pha nếu quá 12 giờ không uống hết phải bỏ đi.

Trong mọi trường hợp ngộ độc thực phẩm, chúng tôi khuyến cáo bà con nên đưa bệnh nhân đến các cơ sở y tế để điều trị nhằm giảm thiểu rủi ro cao nhất có thể xảy ra.

Nguồn: Báo Sức khỏe và Đời sống