|  |  |
| --- | --- |
| **TRUNG TÂM Y TẾ TP.THỦ ĐỨC** |  |

**NGỘ ĐỘC BOTULINUM**

Trong thời gian vừa qua, trên địa bàn Thành phố Thủ Đức đã xảy ra một số vụ ngộ độc thực phẩm gây ra bởi độc tố botulinum, làm một số người ngộ độc phải nhập viện điều trị. Trong đó, gần đây nhất là các trường hợp ngộ độc do mua và sử dụng các loại thực phẩm không có nguồn gốc, nhãn mác rõ ràng.

Ngộ độc do độc tố botulinum là ngộ độc nặng, nguy cơ tử vong cao hoặc ảnh hưởng lâu dài tới sức khỏe. Người bệnh bị ngộ độc do độc tố botulinum có biểu hiện buồn nôn, nôn, chướng bụng, đau bụng, liệt theo trình tự liệt bắt đầu từ vùng đầu mặt cổ lan xuống hai tay, sau đó tới hai chân, liệt các cơ hô hấp; liệt nặng có thể gây suy hô hấp là nguyên nhân gây tử vong.

Ngộ độc thực phẩm do độc tố botulinum thường do ăn uống các thực phẩm có sẵn độc tố botulinum do các chủng vi khuẩn Clostridium sinh ra. Độc tố botulinum được sinh ra do vi khuẩn Clostridium botulinum trong môi trường thiếu không khí. Các sản phẩm từ các thự phẩm lên men, đóng hộp không đảm bảo điều kiện an toàn thực phẩm có nguy cơ bị nhiễm vi khuẩn Clostridium botulinum và sinh độc tố botulinum.

Để chủ động bảo đảm an toàn thực phẩm, sau đây là 8 chìa khóa phòng ngộ độc botulinum mà bạn cần biết:

1. Trong sản xuất, chế biến phải dùng những nguyên liệu bảo đảm an toàn thực phẩm, tuân thủ theo đúng yêu cầu quy định về vệ sinh trong quy trình sản xuất.

2. Trong sản xuất đồ hộp, phải chấp hành chế độ khử khuẩn một cách nghiêm ngặt.

3. Chỉ sử dụng các sản phẩm, nguyên liệu thực phẩm có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng.

4. Tuyệt đối không sử dụng các sản phẩm đóng hộp đã hết hạn sử dụng, bị phồng, bẹp, biến dạng, hoen gỉ, không còn nguyên vẹn hoặc có mùi vị, màu sắc thay đổi khác thường.

5. Thực hiện ăn chín, uống sôi. Ưu tiên ăn các thực phẩm mới chế biến, mới nấu chín.

6. Không nên tự đóng gói kín các thực phẩm và để kéo dài trong điều kiện không đông đá.

7. Với các thực phẩm lên men, đóng gói hoặc che đậy kín theo cách truyền thống (như dưa muối, măng, cà muối...) cần đảm bảo phải chua, mặn. Khi thực phẩm hết chua thì không nên ăn.

8. Khi xuất hiện các triệu chứng ngộ độc Botulinum, cần đến ngay cơ sở y tế gần nhất để được chẩn đoán và điều trị kịp thời.

***PHÒNG DÂN SỐ - TRUYỀN THÔNG VÀ GIÁO DỤC SỨC KHỎE***