

Bệnh viện hữu nghị Việt Tiệp cảnh báo “Ngộ độc thực phẩm” dịp Tết

21:06 15/02/2026

Bệnh viện hữu nghị Việt Tiệp thành phố Hải Phòng vừa phát đi cảnh báo về việc “ Ngộ độc thực phẩm dịp Tết”.



CẢNH BÁO NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM DỊP TẾT



Đau bụng - Nôn ói - Tiêu chảy - Sốt



“

Nhận biết sớm về “Ngộ độc thực phẩm”

01

Dấu hiệu ngộ độc thực phẩm

- Đau bụng quặn từng cơn
- Buồn nôn hoặc nôn nhiều
- Tiêu chảy, có thể đi ngoài liên tục
- Sốt, mệt mỏi, chóng mặt

02

Ngừng ăn thực phẩm nghi ngờ và theo dõi sát tình trạng sức khỏe

”

Phòng ngừa “Ngộ độc thực phẩm” hiệu quả

Lựa chọn thực phẩm an toàn

03

- Chọn thực phẩm tươi, sạch
- Có nguồn gốc rõ ràng



04

Chế biến đúng cách

- Dùng nước sạch để chế biến
- Nấu chín đặc biệt các loại thịt, hải sản, trứng



Vệ sinh đón lộc

05

- Rửa tay trước khi ăn và sau khi chế biến thực phẩm
- Dọn dẹp bếp gọn gàng, sạch sẽ



06

Bảo quản hợp lý

- Tách riêng thực phẩm sống - chín
- Ăn chín đặc biệt các loại thịt, hải sản, trứng



CS1: 0225 629 2115

CS2: 0812 259 115



CS1: Số 1 Phố Nhà Thương, P. Lê Chân, TP. Hải Phòng



CS2: Tổ dân phố Cái Tắt, P. An Hải, TP. Hải Phòng

FACEBOOK



WEBSITE



YOUTUBE



Tết Nguyên đán cận kề, không khí xuân rộn ràng hiện diện trong từng nếp nhà, từng mâm cỗ sum vầy. Song song với niềm vui đoàn tụ là nguy cơ gia tăng ngộ độc thực phẩm do nhu cầu dự trữ, chế biến và tiêu thụ đa dạng món ăn trong thời gian ngắn. Chỉ một phút chủ quan trong lựa chọn, bảo quản hay chế biến cũng có thể khiến kỳ nghỉ bị gián đoạn bởi những triệu chứng như đau bụng quặn từng cơn, buồn nôn, nôn nhiều, tiêu chảy, sốt, mệt mỏi, chóng mặt – những dấu hiệu cảnh báo sớm của rối loạn tiêu hóa hoặc ngộ độc thực phẩm.

Các chuyên gia y tế khuyến cáo, khi xuất hiện biểu hiện nghi ngờ, người dân cần ngừng sử dụng thực phẩm liên quan, theo dõi sát tình trạng sức khỏe và đến cơ sở y tế nếu triệu chứng nặng hoặc kéo dài. Việc thăm khám kịp thời giúp hạn chế mất nước, rối loạn điện giải và các biến chứng nguy hiểm.

Để Tết trọn vẹn, mỗi gia đình cần chủ động phòng ngừa từ gốc: lựa chọn thực phẩm tươi, rõ nguồn gốc; ưu tiên cơ sở uy tín; thực hiện nghiêm nguyên tắc “ăn chín, uống sôi”; bảo quản thực phẩm đúng nhiệt độ, tách biệt sống – chín; giữ vệ sinh cá nhân và khu vực bếp. An toàn thực phẩm không chỉ là khuyến cáo, mà là trách nhiệm bảo vệ sức khỏe cộng đồng.

Trong những ngày cao điểm lễ Tết, Bệnh viện Hữu Nghị Việt Tiệp luôn duy trì lực lượng thường trực 24/7, sẵn sàng tiếp nhận và xử trí kịp thời các trường hợp cấp cứu, trong đó có ngộ độc thực phẩm. Với đội ngũ bác sĩ giàu kinh nghiệm, quy trình cấp cứu bài bản và hệ thống trang thiết bị hiện đại, bệnh viện khẳng định vai trò là địa chỉ y tế tin cậy, đồng hành cùng người dân thành phố trong bảo vệ sức khỏe mùa xuân.

Một cái Tết thực sự đủ đầy không chỉ nằm ở mâm cao cỗ đầy, mà ở sự an tâm của mỗi gia đình khi biết rằng luôn có điểm tựa y tế vững vàng phía sau. Chủ động phòng ngừa hôm nay chính là cách gìn giữ mùa xuân bình an ngày mai.

Quỳnh Nga (t/h)