

Nhiều khả năng 15 trẻ ngộ độc thực phẩm do ăn phải thức ăn bị nhiễm độc tố vi khuẩn

09:07 04/05/2024

Sở Y tế TP. Hồ Chí Minh vừa thông tin về nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm ở 15 học sinh tiểu học tại TP. Thủ Đức, TP. Hồ Chí Minh. Theo đó, nhiều khả năng các học sinh bị ngộ độc do ăn phải thức ăn bị nhiễm độc tố vi khuẩn.

Sở Y tế TP. Hồ Chí Minh cho biết, đã chỉ đạo Trung tâm Kiểm soát bệnh tật thành phố (HCDC) tiến hành điều tra dịch tễ, cử chuyên gia cấp cứu của Bệnh viện Nhi Đồng 1 đến hỗ trợ sau khi 15 trẻ nhỏ cấp cứu tại Bệnh viện Lê Văn Thịnh.

Tổ công tác ghi nhận bệnh nhân gồm 15 học sinh từ 7-11 tuổi đang học tại 4 trường tiểu học trên địa bàn thành phố Thủ Đức, bao gồm: Trường tiểu học Thạnh Mỹ Lợi, Trường tiểu học Bình Trưng Đông, Trường tiểu học Nguyễn Văn Trỗi, Trường tiểu học Lương Thế Vinh.

Phụ huynh cho biết, sáng 2/5, tất cả các em đều ăn cơm cuộn mua trước cổng trường. Sau khi ăn khoảng 2,5-3 giờ, trẻ lần lượt xuất hiện triệu chứng buồn nôn, nôn nhiều lần, đau bụng, chóng mặt, mệt mỏi, một số trẻ tiêu chảy. Đến sáng 3/5, tình trạng các em đã cải thiện, hoạt bát, còn tiêu chảy ít.



Một trường hợp cấp cứu tại Bệnh viện Lê Văn Thịnh (Ảnh: Song Lê)

Các chuyên gia HCDC và nhi khoa nhận định, đây là một vụ ngộ độc thực phẩm, nghi do ăn phải độc tố vi khuẩn có trong thức ăn, khả năng cao là sau khi ăn cơm cuộn bán hàng trước cổng trường.

Sở Y tế TP. Hồ Chí Minh chỉ đạo HCDC tiếp tục phối hợp Trung tâm Y tế TP. Thủ Đức giám sát tình hình dịch bệnh tại các trường học và cộng đồng.

Về nguồn gốc gây ra ngộ độc thực phẩm, Sở An toàn thực phẩm TP. Hồ Chí Minh sẽ tiến hành điều tra và xác định.

Để chủ động bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng, chống ngộ độc thực phẩm cho trẻ trong thời gian tới, HCDC khuyến cáo: cần chọn lựa sử dụng thực phẩm tươi, sạch, an toàn; rau, quả ăn sống phải được ngâm và rửa kỹ bằng nước sạch; nấu chín kỹ thức ăn; nấu chín kỹ hoàn toàn thức ăn là bảo đảm nhiệt độ trung tâm thực phẩm phải đạt tới trên 70°C; ăn ngay sau khi nấu vì thức ăn càng để lâu thì càng nguy hiểm; bảo quản cẩn thận các thức ăn đã nấu chín.

Muốn giữ thức ăn quá 5 tiếng đồng hồ, cần phải giữ liên tục nóng trên 60°C hoặc lạnh dưới 10°C. Thức ăn cho trẻ nhỏ không nên dùng lại; nấu lại thức ăn thật kỹ. Các thức ăn chín dùng lại sau 5 tiếng và nhất thiết phải được đun kỹ lại; tránh gây ô nhiễm chéo giữa thức ăn chín và sống với bề mặt bẩn; rửa tay sạch trước khi chế biến thức ăn và sau mỗi lần gián đoạn để làm việc khác.

Nếu bạn bị nhiễm trùng ở bàn tay, hãy băng kỹ và kín vết thương nhiễm trùng đó trước khi chế biến thức ăn; giữ sạch các bề mặt chế biến thức ăn.

Do thức ăn dễ bị nhiễm khuẩn, bất kỳ bề mặt nào dùng để chế biến thức ăn cũng phải được giữ sạch. Khăn lau bát đĩa cần phải được luộc nước sôi và thay thường xuyên trước khi sử dụng lại; che đậy thực phẩm để tránh côn trùng và các động vật khác trong hộp kín, chạn, tủ kính, lồng bàn...

Chỉ sử dụng các sản phẩm, thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, tuyệt đối không sử dụng các sản phẩm đóng hộp bị phồng, bẹp, biến dạng, hoen gỉ, không còn nguyên vẹn hoặc có mùi vị, màu sắc thay đổi khác thường.

Phản ánh cho các đơn vị chức năng nếu phát hiện cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm không an toàn, buôn bán thực phẩm không rõ nguồn gốc, xuất xứ, không nhãn mác, gây nguy hại đối với sức khỏe con người.

Đến ngay cơ sở y tế gần nhất để được cấp cứu, điều trị kịp thời khi xuất hiện các triệu chứng nghi ngờ ngộ độc.

Hoàng Bách (t/h)