

Bệnh Nhiễm Khuẩn Yersinia Yersiniosis

Bệnh nhiễm khuẩn Yersinia là gì?

Bệnh nhiễm khuẩn Yersinia là một nhiễm trùng đường ruột do vi khuẩn có tên là *Yersinia* gây ra.

Bệnh nhiễm khuẩn yersinia lây lan như thế nào?

Vi khuẩn *Yersinia* có thể nằm trong dạ dày hoặc đường ruột của người và động vật, bao gồm cả động vật nuôi và hoang dã. Cả người và động vật đều có thể mang vi khuẩn và vẫn có dáng vẻ cũng như cảm thấy khỏe mạnh. Hồ và suối cũng có thể bị nhiễm những vi khuẩn này.

Bạn có thể mắc bệnh nhiễm khuẩn yersinia khi ăn thức ăn hoặc uống nước bị nhiễm vi khuẩn *Yersinia*. Các đợt bùng phát bệnh nhiễm khuẩn yersinia đều liên quan đến nước không được xử lý, thịt heo/lợn bị nhiễm khuẩn và sữa chưa được tiệt trùng.

Vi khuẩn *Yersinia* cũng có thể lây lan sang các thực phẩm khác khi dùng thớt hoặc dụng cụ để thái thịt sống, đặc biệt là thịt heo/lợn. Nếu thớt và dụng cụ đó không được làm sạch và khử khuẩn đúng cách sau khi sử dụng, vi khuẩn có thể lây lan sang các thực phẩm khác khi dùng chung thớt hoặc dụng cụ đó.

Vật nuôi trong nhà và các vật nuôi khác như động vật tại vườn thú được sờ/chạm vào thú (petting zoo) có thể chứa và lây lan vi khuẩn *Yersinia*. Mọi người, đặc biệt là trẻ nhỏ, rất dễ bị nhiễm khuẩn khi đưa tay hoặc ngón tay vào, hoặc gần, miệng sau khi họ tiếp xúc với vật nuôi hoặc động vật bị nhiễm bệnh.

Các triệu chứng của bệnh là gì?

Các triệu chứng thường xuất hiện từ 3 đến 7 ngày sau khi bạn bị nhiễm bệnh. Các triệu chứng này bao gồm đau bụng, sốt và tiêu chảy. Tiêu chảy ra máu có thể xảy ra ở trẻ em.

Trong một số trường hợp, cơn đau bụng rất dữ dội và bệnh nhiễm khuẩn yersinia có thể bị chẩn đoán nhầm là viêm ruột thừa. Nếu bạn bị đau bụng dữ dội hoặc tiêu chảy nghiêm trọng, hãy đến gặp chuyên gia chăm sóc sức khỏe của bạn.

Tôi có thể ngăn ngừa nhiễm khuẩn yersinia bằng cách nào?

- Luôn rửa tay đúng cách sau khi bạn sử dụng nhà vệ sinh và trước khi bạn ăn hoặc chế biến và xử lý thực phẩm, đặc biệt là thực phẩm chế biến sẵn
- Rửa tay cho trẻ em sau khi trẻ đi vệ sinh và trước khi ăn
- Rửa tay của bạn và con bạn sau khi chạm vào động vật hoặc đồ chơi mà động vật sử dụng dù ở nhà hay ở vườn thú được sờ/chạm vào thú
- Luôn bảo quản thịt sống ở ngăn thấp nhất của tủ lạnh trong một cái bát có nắp đậy để tránh nước từ thịt sống nhỏ giọt gây nhiễm khuẩn các thực phẩm khác
- Luôn rửa và khử trùng thớt, các bề mặt và dụng cụ ngay sau khi bạn chế biến thực phẩm và luôn trước làm vậy khi đặt thực phẩm chế biến sẵn lên chúng

- Nấu chín kỹ tất cả các loại thực phẩm được chế biến từ nguồn động vật, đặc biệt là thịt heo/lợn. Sử dụng nhiệt kế để kiểm tra thực phẩm đã đạt đến nhiệt độ bên trong là 74°C (165.2°F) hay chưa
- Chỉ sử dụng sữa và các sản phẩm từ sữa đã được tiệt trùng
- Nâng cao hiểu biết về an toàn thực phẩm cho những người xử lý và chuẩn bị thực phẩm
- Giữ bếp sạch sẽ
- Bảo vệ thực phẩm khỏi loài gặm nhấm

Bệnh nhiễm khuẩn yersinia được điều trị như thế nào?

Nếu bạn bị bệnh nhiễm khuẩn yersinia, chuyên gia chăm sóc sức khỏe của bạn có thể cho bạn dùng thuốc kháng sinh, nhưng đôi khi bệnh này được để cho tự khỏi. Hãy nhớ rằng vi khuẩn vẫn còn trong cơ thể bạn và bạn có thể lây bệnh này cho người khác trong thời gian bạn đang dùng thuốc kháng sinh. Không xử lý thức ăn hoặc chế biến thức ăn cho người khác cho đến 48 giờ sau khi bạn đã hết các triệu chứng.

Uống nhiều chất lỏng (có thể bao gồm thức uống có chất điện giải) để thay thế chất lỏng trong cơ thể. Hiện tượng mất nước xảy ra khi bạn mất quá nhiều chất lỏng do tiêu chảy và là một trong những lý do chính khiến bạn phải nhập viện.

Điều gì xảy ra trong thời gian bùng phát bệnh?

Nếu có một đợt bùng phát bệnh nhiễm khuẩn yersinia trong cộng đồng của bạn, các viên chức y tế công cộng tại địa phương sẽ điều tra để tìm ra nguyên nhân. Nếu bạn đã bị nhiễm bệnh, nhân viên y tế công cộng địa phương của bạn có thể hỏi bạn một số câu hỏi. Họ cũng có thể yêu cầu bạn cung cấp mẫu phân (cứt). Điều này sẽ giúp tìm ra nguồn lây nhiễm và ngăn bệnh lây lan sang người khác.

Để Biết Thêm Thông tin

Để biết thêm thông tin, hãy xem các HealthLinkBC File sau:

- [HealthLinkBC File #03 Sữa Đã qua và Chưa qua Tiệt trùng](#)
- [HealthLinkBC File #59a An toàn Thực phẩm: Những Cách Dễ dàng để Chế biến Thực phẩm An toàn hơn](#)
- [HealthLinkBC File #61a Vai trò của Thú cưng trong Bệnh ở Người](#)
- [HealthLinkBC File #61b Đi thăm Vườn thú cho Sờ/Chạm vào Thú và Trang trại Mở](#)
- [HealthLinkBC File #85 Rửa Tay: Giúp Ngăn chặn Vi trùng Lây lan](#)



BC Centre for Disease Control
Provincial Health Services Authority