

adakalanya diiringi dengan najis berdarah atau berpus. Namun, bukan semua gejala akan berlaku pada masa yang sama.

2. 患者的年齡、個人健康狀況、感染之致病菌，以及吃了多少被污染的食物量等因素，均會影響症狀及其嚴重程度。抵抗力特別弱的人症狀會比較嚴重，甚至可能會導致死亡。症狀通常會持續 1 天或 2 天，有些會持續 7 至 10 天。Faktor-faktor seperti umur, keadaan kesihatan individu, dan patogen yang menjangkiti pesakit serta jumlah makanan tercemar yang dimakan oleh pesakit boleh mempengaruhi jenis gejala dan tahap keseriusannya. Orang yang berintangan rendah mungkin akan mengalami gejala-gejala yang serius dan mungkin akan mati. Gejala-gejala ini lazimnya akan kekal selama 1 atau 2 hari. Ada juga yang akan berterusan sebanyak 7 hingga 10 hari.

細菌性腸胃炎的潛伏期有多長？

Berapa lamakah tempoh inkubasi penyakit gastroenteritis bakteria?

一般潛伏期為數小時至 5 天。

Tempoh inkubasi penyakit ini biasanya adalah beberapa jam hingga 5 hari.

如何預防細菌性腸胃炎？

Bagaimana mencegah penyakit gastroenteritis bakteria?

1. 食物要完全煮熟，尤其是雞蛋、家禽肉類、生鮮海產及魚貝類等。
Pastikan bahawa makanan adalah masak sepenuhnya, terutamanya telur, dan daging ayam dan itik, makanan laut serta ikan dan kerang.
2. 烹調食物前、餐前或便後應確實洗手，小心處理食物；食用完畢應以保鮮膜包裹存放於冰箱，生熟食分開，再次食用前應加熱煮熟。
Cuci tangan dengan teliti sebelum memasak, sebelum makan atau selepas berkumuh. Berhati-hati semasa mengendalikan makanan. Selepas makan, balut makanan dengan pembalut makanan dan letakkannya di dalam peti sejuk. Asingkan makanan mentah dan makanan masak. Semasa menggunakan makanan yang disimpan, panaskannya sehingga ia adalah masak.
3. 被蒼蠅沾染、過期或腐敗等不潔食物，均應丟棄，切勿食用。
Buang makanan yang tidak seperti makanan yang dicemari oleh lalat, tamat tempoh atau telah rosak. Jangan makan makanan di atas.
4. 確實撲滅並阻隔蒼蠅等病媒，垃圾桶應加蓋並定時清除。
Bunuh dan asingkan vektor seperti lalat. Tutup tong sampah dengan penutup dan kosongkan tong sampah dengan kerap.
5. 如有嘔吐、腹瀉或發燒等症狀，應儘速就醫，尤其廚房工作人員、醫護人員、看護工及托兒所員工等等，暫時不得從事餐飲工作或照顧病患、老人或小孩。