

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。Các nhân tố như độ tuổi người bệnh, tình trạng sức khỏe cá nhân, vi khuẩn gây nhiễm trùng và đã ăn bao nhiêu lượng thức ăn bị ô nhiễm v.v..., đều sẽ ảnh hưởng đến triệu chứng ngộ độc và mức độ nghiêm trọng của nó. Người có sức đề kháng đặc biệt yếu thì triệu chứng sẽ nghiêm trọng hơn, thậm chí có thể dẫn đến tử vong. Thông thường triệu chứng sẽ duy trì 1 ngày hoặc 2 ngày, có một số trường hợp kéo dài 7 ngày cho tới 10 ngày.

細菌性腸胃炎的潛伏期有多長？

Kỳ ủ bệnh của viêm dạ dày do vi khuẩn là bao lâu?

一般潛伏期為數小時至 5 天。

Thông thường kỳ ủ bệnh là vài giờ cho tới 5 ngày.

如何預防細菌性腸胃炎？

Phòng ngừa viêm dạ dày do vi khuẩn như thế nào?

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。
Thức ăn phải nấu chín hoàn toàn, nhất là trứng gà, thịt gia cầm, hải sản tươi và cá ồc v.v...
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。
Trước khi nấu ăn, trước khi ăn cơm hoặc sau khi đi vệ sinh đều phải rửa sạch hai tay, cẩn thận xử lý thức ăn; khi chưa ăn xong thì phải dùng ni-lông bọc lại cho vào tủ lạnh, chia riêng đồ ăn sống và đồ ăn chín, trước khi ăn tiếp thì phải làm nóng nấu chín.
3. 被蒼蠅沾染、過期或腐敗等不潔食物，均應丟棄，切勿食用。
Thức ăn bị ruồi nhặng bâu, quá hạn hoặc mốc hỏng, đều phải đổ đi, không được ăn.
4. 確實撲滅並阻隔蒼蠅等病媒，垃圾桶應加蓋並定時清除。
Xác thực diệt và ngăn cách vật trung gian lây bệnh như ruồi nhặng, thùng rác phải có nắp đậy và thu dọn định kỳ.
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、老人或小孩等行為，以防傳播他人。
Nếu có các triệu chứng như nôn ói, tiêu chảy hoặc sốt v.v..., thì phải nhanh chóng đến Bệnh viện khám chữa, nhất là nhân viên nấu ăn trong nhà bếp, nhân viên chăm sóc Y tế, nhân viên chăm sóc người già và nhân viên chăm sóc trẻ nhỏ v.v..., tạm thời không được thực hiện hành vi nấu ăn hoặc chăm sóc bệnh nhân, người già hoặc trẻ nhỏ, để tránh lây nhiễm cho người khác.