

MỸ: PHÁT HIỆN NGUYÊN NHÂN BÙNG PHÁT NGỘ ĐỘC Ở 20 TIỂU BANG

Cá ngừ vây vàng được sử dụng để làm các món như sushi và sashimi là nguyên nhân của đợt bùng phát khuẩn Salmonella, loại vi khuẩn là căn nguyên gây ra ngộ độc thực phẩm, cho hơn 100 người thuộc 20 tiểu bang và Quận Columbia của Mỹ, nhà

Cá ngừ vây vàng được sử dụng để làm các món như sushi và sashimi là nguyên nhân của đợt bùng phát khuẩn Salmonella, loại vi khuẩn là căn nguyên gây ra ngộ độc thực phẩm, cho hơn 100 người thuộc 20 tiểu bang và Quận Columbia của Mỹ, nhà chức trách của liên bang thông báo hôm thứ Sáu (13/4).

>>> Đu đủ gây bùng phát dịch salmonella ở Mỹ?

Cá ngừ vây vàng là nguyên nhân gây ra đợt bùng phát khuẩn Salmonella tại 20 tiểu bang của Mỹ lần này

Cục quản lý Dược và Thực Phẩm (FDA) cho biết 116 người nhiễm khuẩn trong đó 12 trường hợp nhập viện, chưa có trường hợp nào tử vong.

Sau khi có thông báo của các chuyên gia, tổ chức Moon Marine USA Corp đã tiến hành thu hồi 58.828kg cá ngừ vây vàng đông lạnh trên thị trường.

Triệu chứng thường gặp nhất ở người bệnh là tiêu chảy, đau bụng và sốt trong vòng 72 tiếng sau khi ăn phải thực phẩm nhiễm khuẩn. Những trường hợp nặng có thể tử vong. Salmonella đặc biệt đối với trẻ sơ sinh, người già, phụ nữ mang thai và những người có hệ miễn dịch kém.

FDA khuyến cáo mọi người phải thận trọng đối với việc ăn hải sản sống, cần tìm hiểu nguồn gốc và chỉ ăn khi không có nghi ngờ.