

# NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM DO ĐỘC TỐ BOTULINUM

Độc tố Botulinum là một loại độc tố do vi khuẩn *Clostridium Botulinum* sinh ra, có thể gây liệt cơ, suy hô hấp, nguy cơ tử vong cao nếu không được phát hiện, điều trị kịp thời.

## Ngộ độc Botulinum thường liên quan đến các loại thực phẩm như:

- Thực phẩm đóng gói kín nhưng không có biện pháp ngăn chặn vi khuẩn phát triển.
- Các món lên men, muối chua như thịt, cá muối; măng, dưa, cà muối,...
- Thực phẩm chế biến sẵn hoặc bảo quản lâu ngày trong điều kiện kín nhưng không đảm bảo an toàn.



## Biểu hiện của ngộ độc Botulinum:



Buồn nôn, nôn



Chướng bụng, đau bụng



Sụp mí mắt

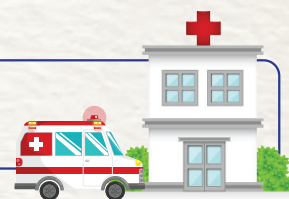


Nói ngọng, nuốt khó



Yếu cơ, liệt tay chân và toàn thân

Sau khi ăn nếu xuất hiện các triệu chứng ngộ độc Botulinum cần đến ngay cơ sở y tế để được khám và điều trị kịp thời.



## Các biện pháp dự phòng:

- Trong sản xuất, chế biến phải dùng những nguyên liệu bảo đảm an toàn thực phẩm, tuân thủ quy định về vệ sinh trong quy trình sản xuất.
- Trong sản xuất đồ hộp, phải chấp hành chế độ khử khuẩn một cách nghiêm ngặt.



- Thực hiện ăn chín, uống chín. Ưu tiên ăn thức ăn, thực phẩm mới chế biến, mới nấu chín.

- Bảo quản đúng cách, không để thực phẩm quá lâu trong điều kiện không phải đông đá.
- Không sử dụng các sản phẩm đóng hộp bị phồng, móp, rỉ sét, biến dạng, có màu sắc, mùi vị lạ hoặc đã hết hạn sử dụng.



- Đảm bảo đủ độ chua, mặn với các thực phẩm lên men, đóng gói hoặc che đậy kín theo cách truyền thống (như dưa muối, măng, cà muối...). Không nên ăn khi thực phẩm hết chua.

## THỰC PHẨM AN TOÀN LÀ CHÌA KHÓA BẢO VỆ SỨC KHỎE



Trung tâm Truyền thông - Giáo dục sức khỏe Trung ương

Tháng 3 năm 2026