

HƯỚNG DẪN

Điều trị ngộ độc thực phẩm

(Thực hiện theo Hướng dẫn của Công văn 4418/SYT-NVY ngày 28/04/2025)

I. ĐẠI CƯƠNG

1. Ngộ độc thực phẩm hoặc ngộ độc thức ăn hoặc nhiễm độc thức ăn là do ăn hoặc uống phải thức ăn hoặc đồ uống bị nhiễm vi khuẩn hoặc độc tố.
2. Biểu hiện bằng triệu chứng ở dạ dày - ruột, thần kinh hoặc các triệu chứng khác tùy theo tác nhân gây ngộ độc.
3. Ngộ độc thực phẩm thường là nhẹ, tự khỏi bệnh trong vòng 24 giờ. Tuy nhiên, cũng có những trường hợp nặng và có thể tử vong.
4. Nguyên nhân gây ra ngộ độc thực phẩm:
 - Ngộ độc thực phẩm do nhiễm khuẩn: Thực phẩm bị nhiễm vi khuẩn (*Salmonella*, *C. botulinum*) hoặc chứa sẵn độc tố của vi khuẩn không bị hủy ở nhiệt độ cao (*S. aureus*) gây viêm dạ dày - ruột.
 - Ngộ độc thực phẩm không do nhiễm khuẩn:
 - o Thực phẩm có sẵn độc chất như: ngộ độc cá nóc (*Tetrodotoxin*), trứng cóc (*Bufotoxin*), khoai mì cao sản (*Cyanide*)...
 - o Thực phẩm có chứa độc chất: hoặc phụ gia như hóa chất bảo quản, chất tạo màu, tạo mùi, tạo vị, rau nhiễm Phospho hữu cơ.

II. CHẨN ĐOÁN

1. Lâm sàng:

❖ Khai thác bệnh sử:

- Ăn hoặc uống thực phẩm nghi bị nhiễm khuẩn hoặc có chứa độc chất.
- Hoặc ăn cùng loại thực phẩm nhiều người (≥ 2 người) cùng có triệu chứng giống nhau.

❖ Khám Lâm sàng:

- Triệu chứng tiêu hoá: thường xảy ra vài phút, vài giờ hoặc có thể 1-2 ngày sau khi ăn, uống thức ăn, thức uống bị nhiễm khuẩn hoặc có độc tố.
 - o Đau bụng.
 - o Nôn ói.
 - o Tiêu chảy
- Dấu hiệu mất nước do nôn ói, tiêu chảy.
- Sốt (thường gặp trong ngộ độc thực phẩm do nhiễm khuẩn).
- Dấu hiệu lâm sàng đặc hiệu tùy tác nhân trong ngộ độc thực phẩm.

Dấu hiệu lâm sàng tùy tác nhân vi khuẩn trong ngộ độc thực phẩm do nhiễm khuẩn

Thời điểm khởi phát sớm < 6 – 8 giờ					
Vi khuẩn	Sinh bệnh	Dấu hiệu lâm sàng			Nguồn nhiễm
		Sốt	Đau bụng, nôn ói, tiêu chảy	Khác	
<i>S. aureus</i>	Enterotoxin A, B, C, D, E	(±)	(+)		- Thịt chưa nấu chín, trứng, bánh kem - Người chế biến bị nhiễm VK <i>S. aureus</i> da, mũi
<i>Bacillus cereus</i>	Enterotoxin	(±)	(+)		Thịt, nước sốt

Thời điểm khởi phát muộn > 16 – 48 giờ



E. coli	Enterotoxin	(+)	(+)	± Suy thận (E. coli O157-H7)	Nước hoặc thực phẩm bị nhiễm phân, thịt bò chưa nấu chín, sữa chưa tiệt trùng (E. coli O157-H7)
Salmonella	Vi khuẩn Và Endotoxin	(+)	(+)		Thịt, sản phẩm từ thịt, gia cầm, sữa chưa tiệt trùng, trứng sống và các sản phẩm từ trứng
V. cholerae	Enterotoxin	(±)	(+)		Hải sản sống hoặc chưa nấu chín
Campylobacter	Vi khuẩn	(+)	(+) Tiêu đàm máu		Sữa chưa tiệt trùng, thịt gia cầm chưa nấu chín, hào sống
C. botulinum (thường sau 12– 36 giờ, có thể đến 1 tuần)	Độc tố thần kinh A, B, E và F (không bị hủy khi đun sôi)	(±)	(±)	- Nhìn mờ - Nuốt khó - Liệt cơ - Liệt hô hấp	Thực phẩm đóng hộp không đúng cách, quá hạn sử dụng
Listeria monocytogenes	Vi khuẩn	(+)	(+)	Đau cơ ± NK huyết (suy giảm MD)	Sữa chưa tiệt trùng, thịt nguội chế biến sẵn

2. Cận lâm sàng:

- Tổng phân tích tế bào máu
- Chức năng gan, thận, điện tâm đồ (nếu cần).
- Nếu nghi ngờ tác nhân ngộ độc là vi sinh vật: thực hiện tại phòng xét nghiệm của bệnh viện (nếu có khả năng) và thông báo kết quả xét nghiệm về Trung tâm Kiểm soát bệnh tật Thành phố. Hoặc gửi bệnh phẩm về Trung tâm Kiểm soát bệnh tật Thành phố để thực hiện xét nghiệm.
- Nếu nghi ngờ tác nhân ngộ độc là độc chất: Bệnh viện gửi bệnh phẩm về Viện Y tế công cộng để thực hiện xét nghiệm. Thông báo kết quả xét nghiệm về Trung tâm Kiểm soát bệnh tật Thành phố.

3. Chẩn đoán

a. Chẩn đoán nghi ngờ ngộ độc thực phẩm

- ❖ Bệnh sử:
 - Ăn hoặc uống thực phẩm nghi bị nhiễm khuẩn hoặc có chứa độc chất.
 - Hoặc ăn cùng loại thực phẩm nhiều người (≥ 2 người), cùng có triệu chứng giống nhau.
- ❖ Lâm sàng:
 - Nôn ói.
 - Đau bụng.
 - Tiêu chảy.

b. Chẩn đoán xác định tác nhân gây ngộ độc thực phẩm

- Có các dấu hiệu lâm sàng chẩn đoán nghi ngờ ngộ độc thực phẩm.
- Xét nghiệm: tìm thấy vi khuẩn trực tiếp hoặc cấy trong chất nôn ói, dịch dạ dày, phân, máu hoặc xét nghiệm độc tố dương tính.

c. Chẩn đoán phân biệt

- Dị ứng thức ăn.
- Tiêu chảy do siêu vi Rotavirus ở trẻ nhỏ.
- Viêm dạ dày ruột.
- Nhiễm khuẩn huyết, bệnh lý tiêu hóa ngoại khoa.

III. ĐIỀU TRỊ:

1. Nguyên tắc điều trị:

- Điều trị tình huống cấp cứu.
- Nhanh chóng loại bỏ độc chất.
- Thuốc đối kháng đặc hiệu.
- Điều trị triệu chứng và biến chứng.

2. Điều trị ngoại trú:

❖ Tiêu chuẩn điều trị ngoại trú:

- Tổng trạng tốt.
- Sinh hoạt bình thường.
- Ăn uống tốt.
- Không dấu hiệu mất nước.
- Tiêu chảy phân không máu.
- Sốt nhẹ hoặc không sốt.

❖ Điều trị:

- Nằm nghỉ.
- Khuyến khích nôn.
- Uống Oresol giảm áp lực thẩm thấu.
- Hạ sốt khi sốt > 38,5 độ C (Paracetamol uống liều: người lớn: 500 mg/lần và trẻ em: 10-15 mg/kg/lần, mỗi 6-8 giờ.
- Dinh dưỡng.
- Tái khám mỗi 1-2 ngày.
- Hướng dẫn dấu hiệu nặng cần đưa trở lại cơ sở y tế.
- Các dấu hiệu nặng như sau:
 - + Có dấu hiệu mất nước: khát nước, mắt trũng, không đi tiểu trong > 6 giờ.
 - + Không ăn uống được.
 - + Mệt lả, không đứng dậy được.
 - + Nôn ói nhiều.
 - + Sốt cao > 39°C.
 - + Tiêu phân có máu.
 - + Tiêu chảy kéo dài > 72 giờ.
- Hội chẩn nội viện khi có các dấu hiệu nặng, chuyển viện (nếu cần):
 - + Tổng trạng xấu.
 - + Có dấu hiệu mất nước.
 - + Không ăn uống được.
 - + Mệt lả, không đứng dậy được.
 - + Nôn ói nhiều.
 - + Sốt cao > 39 độ C.
 - + Khó thở.
 - + Rối loạn tri giác.
 - + Có dấu hiệu sốc.
 - + Tiêu chảy có máu, tiêu chảy kéo dài > 72 giờ.
 - + Có bệnh lý nền (đái tháo đường, suy thận, suy gan, bệnh tim mạch) hoặc suy giảm miễn dịch hoặc người cao tuổi.
 - + Nhà xa hoặc người nhà lo lắng xin nhập viện.

3. Điều trị trường hợp ngộ độc thực phẩm hàng loạt:

- Ngộ độc thực phẩm hàng loạt khi có nhiều người (≥ 2 người) cùng có triệu chứng giống nhau sau khi ăn hoặc uống cùng loại thực phẩm.
- Điều trị trường hợp ngộ độc thực phẩm hàng loạt cần phối hợp đa ngành (cơ sở y




tế, dự phòng, an toàn thực phẩm) và phải tuân thủ tốt quy trình phối hợp và cấp cứu ngộ độc thực phẩm hàng loạt của Bộ Y tế và Sở Y tế Thành phố

IV. GIÁM SÁT NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM: Quy trình giám sát ngộ độc thực phẩm thực hiện các bước sau:

1. Phát hiện ca/chùm ca bệnh nghi ngờ khai thác kỹ tiền sử ngộ độc thực phẩm tại phòng cấp cứu Khoa khám bệnh.
2. Tiếp nhận điều trị người bệnh ngộ độc thực phẩm: điều trị theo hướng dẫn của bệnh viện.
3. Báo cáo khẩn cấp lãnh đạo bệnh viện, chỉ đạo phòng KHTH báo cáo về Sở Y (phòng Nghiệp vụ Y) tế và HCDC qua điện thoại, báo cáo bằng văn bản Báo cáo bằng văn bản về phòng Nghiệp vụ Y và Trung tâm Kiểm soát bệnh tật thành phố (khoa Phòng chống bệnh truyền nhiễm cấp tính), gửi báo cáo theo địa chỉ email: khoapcbtn@hcdc.vn trong vòng 24 giờ theo mẫu (*dính kèm*).
4. Tìm tác nhân gây bệnh: lấy mẫu bệnh phẩm, gửi đến Viện Y tế công cộng để thực hiện xét nghiệm (nếu được yêu cầu).

V. PHÒNG NGỪA NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM

1. Lựa chọn thực phẩm an toàn: sản phẩm có nguồn gốc rõ ràng, không biến chất, không đổi màu hay ôi thiu, còn hạn sử dụng.
2. Chế biến thực phẩm:
 - Rửa tay sạch và không chế biến thực phẩm nếu bàn tay đang nhiễm khuẩn.
 - Sử dụng nước sạch.
 - Tránh ô nhiễm chéo giữa thức ăn sống và chín, và giữ sạch các bề mặt chế biến.
 - Nấu chín kỹ thực phẩm.
3. Ăn ngay sau khi nấu.
4. Bảo quản cẩn thận thức ăn đã nấu chín và che đậy thực phẩm.
5. Không ăn cá nóc, trứng cóc, khoai mì cao sản, nấm rừng, nấm lạ hoặc nghi ngờ chứa độc tố. 

5. BIỂU MẪU BÁO CÁO

Đơn vị:

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày tháng năm 20...

BÁO CÁO BAN ĐẦU VỤ NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM (Dùng để báo cáo vụ ngộ độc thực phẩm của các tuyến)

Kính gửi:

1	Địa điểm, địa chỉ xảy ra vụ NĐTP			
2	Thời gian xảy ra vụ NĐTP (thời gian ca mắc đầu tiên) giờ, ngày tháng năm 20.....			
3	Loại hình xảy ra vụ NĐTP (đánh dấu X vào ô tương ứng)	1. Gia đình	2. Nhà hàng
		3. Bếp ăn tập thể	4. Khách sạn
		5. Đám cưới/giỗ	6. Bếp ăn trường học
		7. Thức ăn đường phố	8. Khác (ghi rõ)
				
4	Triệu chứng lâm sàng (ghi triệu chứng chính của bệnh nhân)			
5	Tác nhân nghi ngờ gây ra NĐTP (đánh dấu X vào ô tương ứng)	Vi sinh	Hóa chất	Độc tố tự nhiên	Chưa xác định
	
6	Bữa ăn nghi ngờ gây ra NĐTP (đánh dấu X vào ô tương ứng)	Sáng	Trưa	Chiều	Khác (ghi rõ)
	
7	Thức ăn nghi ngờ gây ra vụ NĐTP (ghi tên cụ thể thức ăn nghi ngờ)			
8	Số người liên quan đến vụ NĐTP (đính kèm danh sách theo mẫu)	1. Số người mắc		
		2. Số người chết		
9	Lấy mẫu (đánh dấu X vào ô tương ứng)	Có		Không	
	a) Mẫu thực phẩm	
	b) Mẫu bệnh phẩm	

* Thông tin liên hệ (Họ tên người báo cáo, số điện thoại)

Nơi nhận:

- Như trên;

- Lưu:...

LÃNH ĐẠO ĐƠN VỊ

(Ký tên, đóng dấu)



