



Bạn đang đánh bắt cá có nguy hiểm không?

NHIỄM KHUẨN *VIBRIO*

Bạn có thể "đang đánh bắt cá có nguy hiểm" nếu bạn là một thương mại hoặc ngư dân làm việc hoặc giải trí trong nước biển. Vi khuẩn *Vibrio* là hình giông được sinh tự nhiên số cao trong biển trong những tháng mùa hè ở Vịnh Biển Mexico và ngoài khơi bờ biển Đông Nam của Hoa Kỳ. Bị một vết thương từ một loài cá, cua, tôm, móc, dao, hoặc các nguồn khác của nước biển có thể khiến bạn bị nhiễm trùng nghiêm trọng. Vi khuẩn *Vibrio* gây 450 nhiễm trùng và gây 39 tử vong hàng năm tại Mỹ. *Vibrio vulnificus* gây ra nhiễm trùng nguy hiểm nhất trong gia đình của vi khuẩn *Vibrio*. Khoảng một nửa các báo cáo nhiễm trùng *Vibrio vulnificus* gây ra bởi vết thương.

Bạn có bị nguy hiểm nhiễm trùng nghiêm trọng không?

Tỷ lệ tử vong cho nhiễm trùng *Vibrio vulnificus* trong vết thương là 22%. Mặc dù một người khỏe mạnh có thể phát triển một nhiễm trùng *Vibrio* trong vết thương, các điều kiện sau đây đặt bạn có nguy hiểm lớn nhất của việc duy trì một nhiễm trùng nghiêm trọng.

- Bệnh gan
- Bệnh tiểu đường
- Nghiện rượu
- Ung thư
- Hệ thống miễn dịch bị suy yếu
- Bệnh thận hay không làm việc
- HIV / AIDS
- Các bệnh dạ dày
- Bệnh quá nhiều tải sắt



Để biết thêm thông tin, hãy truy cập

www.SafeOysters.org



TRIỆU CHỨNG nhiễm trùng *Vibrio vulnificus* thường phát triển

trong vòng 3-48 giờ và có thể bao gồm:

- Sưng nhanh, đau, đỏ của da xung quanh vết thương
- Mụn nước, mô chết xung quanh vết thương
- Sốt / ớn lạnh
- Buồn nôn / đau dạ dày / nôn / tiêu chảy
- Tích tụ chất lỏng, đặc biệt là ở chân
- Vĩ lớn, đôi khi chứa đầy máu
- Nhiễm khuẩn trong máu
- Giảm nhanh huyết áp (sốc)
- Cái chết



Nếu bạn có một hoặc nhiều điều kiện nguy hiểm và phát triển các triệu chứng, TÌM KIẾM Y TẾ ĐIỀU TRỊ NGAY.

TRÁNH NHIỄM TRÙNG

- Loại bỏ hoặc hạn chế tối đa việc tiếp xúc với nước biển (đặc biệt là ở vùng Vịnh Biển Mexico và Nam Đại Tây Dương)
- Bảo vệ vết thương từ nước biển và tránh vết đâm, vết trầy, hoặc vết cắt trong khi đánh bắt cá và xử lý các hải sản sống
- Mang găng tay và kính bảo vệ mắt khi bóc vỏ sò

SAU NHIỄM TRÙNG

Nguyên nhân quan trọng thứ hai của bị nhiễm trùng *Vibrio vulnificus* trong nhóm liệt kê trước đó là việc ăn sò hoặc nghêu sống hoặc nấu chưa chín. Cái chết từ nhiễm trùng *Vibrio vulnificus* thông qua việc ăn là 50-61%. Nếu bạn là một thành viên của nhóm nguy hiểm:

- Ăn hải sản nấu; tránh ăn sò và nghêu sống hoặc nấu chưa chín
- Không làm ô nhiễm thủy sản nấu với nước biển hoặc nước ép từ hải sản sống

Nếu bạn không chắc chắn về nguy hiểm của bạn, tham khảo ý kiến bác sĩ của bạn.

