

Tus mob foodborne botulism zoo li cas?

Muaj peb hom mob botulism: hom ib yog raug lom los ntawm kev noj haus, (saib "Botulism, Infant" fact sheet) thiab hom uas kis rau qhov txhab. Thaum noj tau tus kab mob no mas yuav ua mob tuag tes tuag taw hnyav heev vim tus kab mob *Clostridium botulinum* no tso cov taug los mus lom cov leeg. Yog noj tau tej zaub mov uas muaj tus kab mob uas muaj taug ces yuav ua mob li no. Cov taug kuj yuav tsis ua kom tej zaub mov tsw phem los yog qab txawv li cas. Yog noj cov khoom noj las tom tsev ntim hauv kaus poom los yog hauv lam fwj cia uas tsis huv thiab tsis siav zoo mas kuj yuav raug tus kab mob no. Tsis tas li ntawd, noj tej khoom noj muag nyob tom khw los yog tsev muag khoom noj kuj raug taus tus kab mob no thiab.

Cov tsos mob ntawm tus mob foodborne botulism no zoo li cas?

Tus kab mob no mas tsuas ua mob rau cov leeg paj hlwb xwb. Cov tsos mob mas kuj muaj li no: qhov muag plooj los yog pom ob txheej, tawv muag ntxi, nqos nyuaj, qhov ncauj qhuav, hais lus tsis meej, thiab tsaug leeg. Tsis muaj kub ce dab tsi, tsuas yog tsam ho chiv lwm yam mob xwb. Yog tsis kho mas yuav ua mob hnyav zuj zus, yuav ua rau tuag npab tuag ceg, lub cev tsis muaj zog, lub ntsws ua tsis taus pa ces thaum kawg mas tuag xwb.

Yuav sai npaum li cas cov tsos mob thiaj li tshwm sim?

Thaum noj raug tus kab mob tas mas yuav yog li 12-36 teev tom qab mas cov tsos mob yuav tshwm sim. Kuj muaj tsawg zaub kawg uas tej zaum twb yog peb plaub hnuv lawm mam pom cov tsos mob tshwm sim.

Leej twg ntxim yuav raug tus kab mob foodborne botulism no?

Thaum noj tej zaub mov uas muaj tus kab mob muaj taug mas yuav ua mob xwb.

Tus mob foodborne botulism no ri li cas?

Tus mob no yuav sib kis tsis tau, thiab kuj kis tsis tau ntawm ib leeg mus rau lwm leej. Yog noj tej khoom noj muaj tus kab mob cov taug lawm mas kawg yuav ua mob xwb.

Yuav kho tus mob foodborne botulism li cas?

Yog thaum raug mob hnyav lawm mas kawg yuav tsum mus pw hauv tsev kho mob xwb. Yog thaum twg cov taug mus lom rau cov nqaij tav tuav lub ntsws ua pa lawm mas yuav tsum tau siv lub tshuab ua pa pab lawm xwb. Kuj yuav siv cov tsuaj fab los pab cawm thiab. Yuav yog tsheej hli mas mam yuav rov zoo zuj zus tuaj.

Yog tsis kho tus mob no ne yuav muaj dab tsi tshwm sim?

Yog tsis nrhiav kev kho mas kawg tuag xwb. Thawj tus neeg uas raug tus kab mob no thaum ib pawg neeg coob coob raug ua ke, mas muaj li 25% ntawd ntxim yuav tuag taus. Lwm cov neeg raug tom qab ntawd mas muaj li 4% uas ntxim yuav tuag taus, vim li no mas thiaj yuav tsum kuaj thiab kho cov neeg no kom sai.

Yuav tiv thaiv tus kab mob foodborne botulism no li cas?

Txhua yam khoom noj las ntim rau hauv kaus poom/lam fwj mas yuav tsum ua raws li cov txheej txheem las tej khoom noj ntawd kom zoo. Yog las tej khoom noj kaus poom/lam fwj tom tsev mas yuav tsum muab ncu rhaub kom tus kub siab txog 241°F (116°C) thiab siv lub lauj kaub uas muaj hau kaw ntom nti mas thiaj yuav tua tau tej noob kab mob nroj tsuag *Clostridium botulinum*. Tseem Fwv Fab Ua Liaj Ua Teb USDA muaj cov ntaub ntawv qhia txog cov txheej txheem ntim khoom noj hauv kaus poom/lam fwj uas ua hauv tsev. Thov mus muab cov ntaub ntawv no hauv tshuab hlwb hlau qhov chaw hu ua <http://ext.usu.edu/publica/foodpubs.htm>). Cov kaus poom/lam fwj uas ntim tom tsev mas yuav tsum tau muab rhaub dej kub kub li 10 feeb ua ntej mam li noj; ua li no thiaj li tua tau tus kab mob cov taug. Tej khoom noj qub uas yuav muab rhaub dua mas yuav tsum rhaub kom tus kub nto 165°F. Tej khoom noj uas khov dej lawm es yuav muab los noj mas yuav tsum muab thau los cia hauv lub rhawv txias ua ntej, tsis txhob muab thau los cia saum txee. Tej kaus poom uas su lawm tsis txhob muab tho, thiab tej kaus poom khoom noj tom tej khw uas mluav lawm mas yuav tau coj mus thim rov qab rau lub khw uas yuav qhov khoom ntawd los.