

## Cảnh Báo An Toàn Thực Phẩm

Bùng Phát Nhiễm Khuẩn *Listeria* Liên Quan Đến Các Sản Phẩm Thịt Lợn Được Sản Xuất bởi Công Ty Cổ Phần 165368 (Công Ty Cổ Phần Thực Phẩm Long Phụng)

URL: <https://www.cdc.gov/listeria/outbreaks/porkproducts-11-18/index.html>

Đăng tải ngày 21/11/2018

CDC, các cán bộ quản lý thực phẩm và y tế cộng đồng ở một số tiểu bang, và Phòng Dịch Vụ Thanh Tra và An Toàn Thực Phẩm trực thuộc Bộ Nông Nghiệp Hoa Kỳ đang điều tra đợt bùng phát nhiễm khuẩn *Listeria monocytogene* liên quan đến các sản phẩm thịt lợn được sản xuất bởi Công Ty Cổ Phần 165368, hay còn gọi là Công Ty Cổ Phần Thực Phẩm Long Phụng.

### Thu Hồi và Lời Khuyên dành cho Người Tiêu Dùng, Nhà Hàng và Nhà Bán Lẻ

#### Thu hồi

- Ngày 20/11/2018, Công Ty Cổ Phần 165368, hiện đang kinh doanh với tên gọi là Công Ty Cổ Phần Thực Phẩm Long Phụng, tại Houston, TX [đã thu hồi](#) các sản phẩm thịt lợn ăn liền do có thể đã nhiễm khuẩn *Listeria*.
- Không ăn, bán hoặc phục vụ các sản phẩm bị thu hồi từ Công Ty Cổ Phần Thực Phẩm Long Phụng.
  - Danh sách đầy đủ các [súc thịt lợn ăn liền bị thu hồi](#) được đăng tải trên trang web của USDA-FSIS.
  - Các sản phẩm bị thu hồi đều dán nhãn ghi rõ mã “EST. 13561” bên trong nhãn kiểm định của USDA.
- Các súc thịt lợn bị thu hồi được sản xuất tại các thời điểm khác nhau tính từ ngày 21/05/2018 đến ngày 16/11/2018. Chúng được chuyển tới các nhà phân phối và các cửa hàng bán lẻ trên toàn quốc.

#### Lời khuyên

- Trả lại các sản phẩm thịt lợn bị thu hồi về các cửa hàng để được hoàn tiền hoặc tốt nhất là không sử dụng nữa. Ngay cả khi đã sử dụng một lượng sản phẩm nhất định và không gặp sự cố gì thì quý vị cũng không nên tiếp tục sử dụng nữa. Nếu không biết thịt lợn đã mua có nằm trong diện bị thu hồi hay không, hãy đến hỏi trực tiếp nơi bán hoặc không sử dụng nữa.

- Rửa và vệ sinh các ngăn kéo hoặc kệ đựng đồ trong tủ lạnh và tủ đông nơi đã từng chứa các sản phẩm thịt lợn bị thu hồi. Làm theo năm bước [dưới đây để vệ sinh tủ lạnh của quý vị](#).
- Các nhà bán lẻ cần phải [rửa và vệ sinh các máy thái thịt](#) và các khu vực khác nơi được sử dụng để chuẩn bị, bảo quản hoặc phục vụ các món thịt lợn nằm trong diện bị thu hồi. Làm theo các khuyến cáo của nhà sản xuất về nồng độ và cách sử dụng chất tẩy rửa để đảm bảo vệ sinh hiệu quả.
- Nếu cơ thể quý vị xuất hiện [các triệu chứng của nhiễm khuẩn \*Listeria\*](#) sau khi ăn các sản phẩm thịt lợn bị thu hồi, hãy liên hệ ngay với nhà cung cấp dịch vụ chăm sóc sức khỏe và nói rõ là quý vị đã ăn phải các sản phẩm thịt lợn bị thu hồi đó. Điều này đặc biệt quan trọng nếu quý vị đang mang thai, từ 65 tuổi trở lên, hoặc có hệ miễn dịch kém.

### Tóm tắt nhanh

- Các trường hợp đã được báo cáo: 4
- Số bang: 4
- Số ca nhập viện: 4
- Số ca tử vong: 0
- Thu hồi: Có

### Thông Tin Bùng Phát Mới Nhất

- Đã có bốn người bị nhiễm khuẩn *Listeria monocytogene* bùng phát được báo cáo từ bốn tiểu bang.
  - Các mẫu *Listeria* từ những người nhiễm khuẩn đã được thu thập từ ngày 01/07/2017 đến ngày 24/10/2018.
  - Bốn người đã phải nhập viện. Chưa có trường hợp tử vong nào được báo cáo.
- [Bảng chứng xét nghiệm và dịch tễ học](#) đã chỉ ra rằng các sản phẩm thịt lợn từ Công Ty Cổ Phần 165368, có tên giao dịch là Công Ty Cổ Phần Thực Phẩm Long Phụng, chính là nguồn bệnh.
- Ngày 20/11/2018, Công Ty Cổ Phần 165368, tên giao dịch là Công Ty Cổ Phần Thực Phẩm Long Phụng, [đã thu hồi](#) các sản phẩm thịt lợn ăn liền do có thể đã nhiễm khuẩn *Listeria*.
- Hiện vẫn đang tiến hành điều tra, và CDC sẽ cập nhật tình hình khi có thêm thông tin.

### Thông Tin về cuộc Điều Tra

Ngày 21/11/2018

CDC, các cán bộ quản lý thực phẩm và y tế cộng đồng ở một số tiểu bang, và Phòng Dịch Vụ Thanh Tra và An Toàn Thực Phẩm trực thuộc Bộ Nông Nghiệp Hoa Kỳ đang điều tra cơn bùng phát nhiễm khuẩn *Listeria monocytogene* tại nhiều tiểu bang.

Các nhà điều tra y tế cộng đồng đang ứng dụng hệ thống PulseNet để xác định các bệnh mà có thể là một phần của đợt bùng phát này. PulseNet là mạng lưới quốc gia bao gồm các phòng thí nghiệm trực thuộc cơ quan quản lý thực phẩm và y tế cộng đồng có hợp tác với CDC. Quá trình điều tra cũng lấy mẫu DNA để xét nghiệm đối với khuẩn *Listeria* phân lập từ người bệnh trên cơ sở ứng dụng công nghệ có tên là giải trình tự toàn bộ hệ gen (WGS). CDC PulseNet có chức năng quản lý cơ sở dữ liệu quốc gia về các mẫu DNA này nhằm nhận biết được các đợt bùng phát có thể xảy ra. WGS thực hiện trên các vi khuẩn phân lập từ người bệnh cho thấy có mối liên hệ chặt chẽ về gen. Tức là những người bị ảnh hưởng bởi đợt bùng phát này có nhiều khả năng bị nhiễm từ cùng một nguồn bệnh.

Kể từ ngày 20/11/2018, đã có bốn người bị nhiễm khuẩn *Listeria monocytogene* bùng phát được báo cáo từ bốn tiểu bang. Danh sách các tiểu bang và số ca nhiễm khuẩn tại từng tiểu bang được đăng tải trên trang [Bản Đồ Các Ca Nhiễm Khuẩn Đã Báo Cáo](#).

Các mẫu *Listeria* từ những người nhiễm khuẩn đã được thu thập từ [ngày 01/07/2017 đến ngày 24/10/2018](#). Người mắc bệnh có độ tuổi từ 35 đến 84, theo đó trung bình là 60 tuổi. Cả bốn người mắc bệnh nói trên đều là nữ, tất cả (100%) đều phải nhập viện. Chưa có trường hợp tử vong nào được báo cáo.

Có thể có những ca mắc bệnh không được báo cáo trong khoảng thời gian từ khi một người bị bệnh đến khi bệnh được báo cáo. Khoảng thời gian này kéo dài trung bình từ 2 đến 10 tuần. Vui lòng xem [Thời Gian Báo Cáo Các Ca Nhiễm Khuẩn \*Listeria\*](#) để biết thêm chi tiết.

### Điều Tra Cơn Bùng Phát

[Bảng chứng xét nghiệm và dịch tễ học](#) đã chỉ ra rằng các sản phẩm thịt lợn từ Công Ty Cổ Phần 165368, tên giao dịch là Công Ty Cổ Phần Thực Phẩm Long Phụng, có khả năng chính là nguồn bệnh.

Trong các cuộc phỏng vấn, người mắc bệnh đã trả lời các câu hỏi về thực phẩm mà họ đã ăn và các yếu tố phơi nhiễm khác xảy ra trong vòng bốn tuần trước khi họ mắc bệnh. Đã có bốn người được phỏng vấn và cả bốn đều cho biết đã từng ăn các món ăn Châu Á. Ba người cho biết đã mua hàng tại các cửa hàng nơi bày bán các Sản Phẩm Lương Thực của Công Ty Long Phụng.

Các kết quả giải trình tự toàn bộ hệ gen của các mẫu lấy từ cơ sở của Công Ty Cổ Phần Thực Phẩm Long Phụng đều chứng minh khuẩn *Listeria* có tại cơ sở có độ trùng khớp rất lớn so với khuẩn *Listeria* lấy từ người bệnh. Các kết quả này càng chứng thực một điều rằng người bệnh bị mắc bệnh là do ăn các sản phẩm thịt lợn bị nhiễm khuẩn.

Ngày 20/11/2018, Công Ty Cổ Phần 165368, tên giao dịch là Công Ty Cổ Phần Thực Phẩm Long Phụng, [đã thu hồi](#) các sản phẩm thịt lợn ăn liền do có thể đã bị nhiễm khuẩn *Listeria*. Các sản phẩm thịt lợn bị

thu hồi được sản xuất từ ngày 21/05/2018 đến ngày 16/11/2018. Người tiêu dùng nên trả lại các sản phẩm thịt lợn cho nơi bán để được hoàn tiền hoặc tốt nhất là không sử dụng nữa. Các nhà hàng và người bán lẻ không nên phục vụ hoặc bán các sản phẩm thuộc diện bị thu hồi của Công Ty Long Phụng. Hiện vẫn đang tiến hành điều tra, và CDC sẽ cập nhật tình hình khi có thêm thông tin.

## Thông Tin Tổng Quát về Khuẩn *Listeria*

- Nếu đã ăn các sản phẩm thịt lợn bị thu hồi và không có triệu chứng nhiễm khuẩn *Listeria*, theo ý kiến của hầu hết các chuyên gia, quý vị sẽ không cần phải xét nghiệm hoặc điều trị thậm chí với cả những người có nguy cơ cao bị nhiễm khuẩn *Listeria*.
- Nhìn chung, những người có nguy cơ cao bị nhiễm khuẩn *Listeria* không nên ăn pa-tê đông lạnh hoặc bơ thịt mua từ các cửa hàng bán thịt hoặc gian hàng đông lạnh. Không ăn xúc xích, thịt hộp, thịt nguội hoặc thịt mua từ các cửa hàng khác (ví dụ như xúc xích hun khói), hoặc các loại xúc xích lên men hoặc khô trừ phi trước khi ăn phải đun nóng sao cho nhiệt độ bên trong thịt phải đạt 165°F (khoảng 74°C) hoặc đến khi thịt bốc hơi nóng.
- Các món ăn không cần phải đông lạnh, ví dụ như pa-tê hộp, pa-tê không bị phân hủy và bơ thịt đều an toàn nên có thể ăn được. Bảo quản đông lạnh các loại thực phẩm này sau khi mở.
- Tìm hiểu thêm các [bước ngăn ngừa nhiễm khuẩn \*Listeria\*](#).

## Các Triệu Chứng Nhiễm Khuẩn *Listeria*

- Nhiễm khuẩn *Listeria* có thể gây ra nhiều triệu chứng tùy thuộc vào người nhiễm và vị trí bị nhiễm trên cơ thể.
  - **Phụ nữ mang thai:** Phụ nữ mang thai thường chỉ gặp phải các triệu chứng sốt và cảm cúm khác, ví dụ như mệt mỏi và đau cơ. Tuy nhiên, nếu bị nhiễm trong giai đoạn thai kỳ có thể dẫn đến việc bị sảy thai, thai chết non, sinh non hoặc đe dọa tính mạng trẻ sơ sinh.
  - **Những người không phải là phụ nữ mang thai:** Các triệu chứng có thể là đau đầu, khó chịu, mất thăng bằng, co giật đi kèm với sốt và đau cơ.
- Người bị nhiễm khuẩn *Listeria* xâm nhập thường gặp phải các triệu chứng trong vòng từ 1 đến 4 tuần kể từ khi ăn phải thức ăn nhiễm *Listeria*; có người gặp triệu chứng sau 70 ngày kể từ ngày phơi nhiễm hoặc thậm chí có triệu chứng ngay khi bị phơi nhiễm. Nhiễm khuẩn *Listeria* được điều trị bằng kháng sinh.
- Phụ nữ mang thai và trẻ sơ sinh, người lớn từ 65 tuổi trở lên và những người có hệ miễn dịch kém [thường có nhiều khả năng bị nhiễm](#) *Listeria* hơn.

## Các Nguồn Thông Tin Chính

- [Công Ty Cổ Phần 165368 Thu Hồi Các Sản Phẩm Thịt Lợn Do Có Thể Đã Bị Nhiễm Khuẩn \*Listeria\*](#)
- [Hỏi và Đáp về Khuẩn \*Listeria\*](#)

CHỈ SỬ DỤNG NỘI BỘ

KHÔNG PHỔ BIẾN RA NGOÀI

- [Thông Tin của CDC về Ngăn Ngừa Nhiễm Khuẩn \*Listeria\*](#)
- [Cách Thức Báo Cáo Bệnh Do Thực Phẩm](#)
- [Thông Tin An Toàn Thực Phẩm của CDC](#)
- [FoodSafety.gov](http://FoodSafety.gov)

DO NOT COPY