

دانشکده علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی مراغه
بیمارستان شهید دکتر بهشتی

وبا

تهیه و تنظیم: کارشناس کنترل عفونت
تابستان ۱۳۹۲

وبای التور

وبا یک بیماری اسهالی مناطق گرمسیری (یا در فصول گرم مناطق دیگر) واگیر است که توسط میکروبی بنام ویبروکلرا ایجاد می‌شود. نود درصد موارد می‌تواند به صورت خفیف یا بدون علامت باشد ولی در ده درصد موارد بصورت شدید و خطرناک ظاهر می‌شود.

علائم بیماری:

- اسهال حاد و آبکی جهنده و بدون فشار با دفعات اجابت مزاج فراوان
- نبودن دل درد و دل پیچه
- استفراغ، حالت تهوع
- گرفتگی عضلات پشت ساق پا
- عطش فراوان

راه‌های انتقال

(۱) تماس مستقیم: بیماری می‌تواند از طریق دست-های آلوده، تماس با مواد دفعی و استفراغ بیماران و یا لوازم آلوده بیمار انتقال یابد.
(۲) تماس غیرمستقیم:

۱. چون میکروب وبا می‌تواند در آب زنده بماند آشامیدن آب آلوده به مدفوع موجب انتقال بیماری

می‌شود. (معمولاً این آلودگی ثانویه بوده و از طریق دفع غیربهداشتی فاضلاب و نشت آن به منابع آب آشامیدنی صورت می‌گیرد)

۲. شستشوی میوه و سبزی با آب آلوده
۳. تهیه غذای سرد با آب آلوده، غذاهای پخته هم ممکن است پس از تهیه بوسیله دست یا مگس آلوده شود.

۴. استحمام یا شستشوی البسه در آب آلوده
۵. یخ اگر در مسیر تولید یا توزیع آلوده شده باشد می‌تواند تا مدت‌ها موجب انتقال بیماری شود.
۶. تغذیه کودکان و نوزادان با بطری به جای شیر مادر، یک عامل انتقال بیماری می‌تواند باشد.

خصوصیات میکروب وبا:

ویبروکلرا در روده باریک تکثیر می‌یابد و با تولید سم توکسین سبب می‌شود که مقادیر فراوانی آب و املاح از جریان خون به داخل روده سرازیر شده و به صورت اسهال دفع شوند به علت این که میکروب سبب آسیب و زخمی شدن جدار روده نمی‌شود. معمولاً تب ایجاد نشده و اسهال خونی هم دیده نمی‌شود.

میکروب و با نسبت به اسید معده حساس است و معمولاً در معده از بین می‌رود مگر اینکه آب یا غذای خورده شده بسیار آلوده باشد یا اینکه فرد داروهایی

برای کاهش اسیدیت معده مصرف کند. بنابراین افرادی که از داروهای آنتی اسید استفاده می‌نمایند بیشتر از دیگران در معرض ابتلاء به وبا هستند.

شیوع بیماری وبا در فصول گرم سال است ولی در اواخر تابستان تا اواسط مهر با خنک شدن هوا فعال تر می‌شود و تا آن زمان نمی‌توان گفت بیماری مهار شده است. در نواحی آندمیک بیماری در فصول تابستان و پاییز شایع تر است.

چگونه از ابتلا به بیماری وبا پیشگیری کنیم؟

استفاده از آب آشامیدنی سالم به منظور شست و شو، پخت و پز و آشامیدن و در صورت عدم دسترسی به آب سالم استفاده از آب‌های بطری شده.

قبل از مصرف میوه و سبزی آنها را ضدعفونی کنید. هنگام مسافرت از مصرف یخ، سبزی و سالادی که به سلامت آن اطمینان ندارید خودداری کنید.

در صورتی که کودک از شیر بطری استفاده می‌کند بلافاصله پس از خوردن شیر، باقیمانده را دور ریخته و بطری را با دقت شستشو دهید.

مواد غذایی و آشامیدنی را از دسترس حشرات دور نگه دارید.

قبل از تهیه و خوردن غذا و پس از اجابت مزاج دست‌های خود را با آب و صابون بشوید. با رعایت این نکته که حداقل ۴۰ ثانیه دست با کف صابون آغشته باشد.

کنترل تماس‌ها و مراقبت کامل از بیماران مبتلا به وبا

فردی که به این بیماری مبتلا می‌شود ممکن است تا مدت ۵ روز بدون هیچگونه علامتی ناقل این میکروب باشد و علائم بیماری پس از پنج روز مشخص شود. همچنین این میکروب دو هفته پس از بهبودی امکان دارد در مدفوع شخص باقی بماند و فرد مورد نظر ناقل بیماری باشد با وجود اینکه خود بهبود یافته است. همچنین این میکروب در عرق بدن تا ۳ هفته می‌تواند زنده بماند پس حداقل تا یکماه باید مراقبت‌های ویژه از فرد بیمار صورت بگیرد.

روش کلی ضدعفونی کردن میوه‌جات و سبزیجات:

الف) پاکسازی: ابتدا سبزیجات را به خوبی پاک کرده و با آب شستشو دهید تا گل و لای آن برطرف گردد.

ب) انگل زدایی: سبزیجات را در یک ظرف ۵ لیتری آب (بسته به میزان سبزی) ریخته و به ازای هر لیتر آب ۳ تا ۵ قطره مایع ظرفشویی معمولی به آن اضافه کرده و ظرف را از آب پر کنید و بهم بزنید تا تمام سبزی در داخل کفاب قرار گیرد. مدت ۵ دقیقه سبزی

را در کفاب نگه دارید تا تخم انگلها از آن جدا شوند. سبزی انگل زدایی شده را از روی کفاب جمع‌آوری و تخلیه نمائید و ظروف و ظروف و سبزی را مجدداً با آب سالم شستشو دهید تا باقی مانده مایع ظرفشویی از آن جدا شود.

ج) ضدعفونی: برای ضدعفونی سبزیجات و از بین بردن میکروبها، یک گرم (نصف قاشق چایخوری) پودر پرکلرین ۷۰٪ را در ظرف ۵ لیتری پر از آب (هر ۵ لیتر آب ۱ گرم پرکلرین ۷۰٪) ریخته کاملاً حل کنید تا محلول ضدعفونی بدست آید، سپس سبزی انگل زدایی شده را برای مدت ۵ دقیقه در محلول ضدعفونی کننده فوق قرار دهید تا ضدعفونی گردد.

د) آبکشی: سبزی ضدعفونی شده را مجدداً با آب سالم بشوئید تا باقی مانده کلر از آن جدا شود و سپس مصرف نمائید. سبزیجات ضدعفونی شده را از محلول بیرون آورده با آب سالم چندین بار شستشو دهید.