

وبا

وبا بیماری‌ای است که از طریق آب توسط باکتری ویبریو کلرا ایجاد می‌شود. این بیماری در گذشته در ایران به نام مرگامرگی خوانده می‌شد و با نوشیدن آب آلوده یا خوردن ماهی نپخته و یا خوردن صدف‌ها وارد بدن می‌شود. در ایران بیشترین راه انتقال وبا، سبزی‌های آلوده است. سبزی‌هایی که در هنگام کاشته شدن با کود انسانی تغذیه می‌شوند دارای بیشترین آلودگی هستند.



نشانه‌ها

آغاز ناگهانی اسهال رقیق شدید و بدون درد و تب از نشانه‌های بیماری وبا است. اسهال وبایی به اسهال آب برنجی معروف است و فرد بیمار گاه روزانه بیش از ۳۰ لیتر آب دفع می‌کند که این مقدار دفع آب باعث اسیدوز و نهایتاً می‌تواند منجر به مرگ فرد شود. کمتر از ۵٪ بیماران وبایی تب دارند. گاهی در آغاز بیماری استفراغ دیده می‌شود. بیمار احساس تشنگی دارد و بی‌قرار است از درد پشت ساق پا شاکی است، زبان خشک، چشم‌ها گودرفته، نبض ناتوان است.

تشنگی زیاد، استفراغ بدون حالت تهوع، اسهال آبکی و پرفشار و بدون دل‌درد که بیمار نتواند آن را کنترل کند. گرفتن ماهیچه‌های پشت ساق پا، کم شدن ادرار، ادرار با رنگ زرد.

مدت زمان بروز بیماری از ۲ تا ۵ روز متغیر است.

راه‌های انتقال

۱- از طریق تماس مستقیم دست با مدفوع و استفراغ فرد بیمار و لوازم آلوده بیمار
۲- از طریق تماس غیر مستقیم:

- خوردن آب و غذای آلوده
- خوردن سبزی و میوه که با آب آلوده شسته شده‌اند
- شست و شوی لباس و ظروف غذا در آب‌های آلوده
- استحمام و شنا در آب‌های آلوده



پیشگیری

- از آب آشامیدنی سالم (آب لوله کشی) استفاده نمایید.



پمفلت آموزشی بیماری

وبا



واحد کنترل عفونت

گروه هدف: کلیه پرسنل و مراجعین

مرکز آموزشی درمانی الزهراء (س)

بهمن ماه ۱۴۰۱

_از شیر و فرآورده های لبنی پاستوریزه استفاده نمایید.

درمان

_نوشاندن آب و الکترولیتها به بیمار
_آنتی بیوتیک که کمک به کاهش حجم مدفوع میکند و هم مدت بیماری را کوتاه میکند و همچنین سیکل انتقال را کوتاه و قطع میکند.

_در بیمارانی که استفراغ دارند یا در بیمارانی که در اغما هستند و همچنین بیماران دارای فلج روده باید سرم تزریق شود.

واکسن وبا

به طور معمول یا به طور کلی واکسن به عنوان پیشگیری وبا توصیه نمی شود و رعایت نکات بهداشتی برای جلوگیری وبا کافی است.

صورتی که آب آشامیدنی در دسترس نباشد با جوشاندن آب و یا ضد عفونی کردن آن با کلر می توان آب آشامیدنی سالم تهیه کرد.

_بعد از توالیت و قبل از تهیه و صرف غذا دست ها را با آب و صابون بشویید.

_سبزی ها و میوه ها را مطابق با مراحل سالم سازی سبزیجات ضد عفونی نمایید.

_از مصرف مواد غذایی که توسط فروشندگان دوره گرد عرضه می گردد جدا خودداری نمایید.

_مواد غذایی فاسد شدنی را در ظروف در بسته در یخچال نگهداری نمایید.

_در صورت مصرف غذای پخته شده و سرد شده حتما غذا را گرم کرده و در حالی که گرم است مصرف نمایید.

_مواد غذایی را از دسترس حشرات و جوندگان دور نگه دارید.

_از ورود حشرات به محیط مسکونی جلوگیری نمایید.

_برای تغذیه کودک حتی الامکان از شیشه و پستانک استفاده نشود. در صورت استفاده از شیشه و پستانک آن را قبل از استفاده شسته و بجوشانید.

_کلیه وسایل پخت و پز و غذاخوری بعد از مصرف کاملاً تمیز و شسته شوند.