

Infeksi Streptokokus Grup B Invasif terkait Tipe Urutan 283 (ST283)

26 Oktober 2021

Agen penyebab

Streptokokus Grup B (GBS), *Streptococcus agalactiae*, adalah bakteri kokus non-motil gram positif yang dienkapsulasi. Ini tersebar secara luas di antara beragam spesies termasuk manusia, hewan mamalia, amfibi, reptilian, dan ikan. Unting khusus GBS, Tipe Urutan 283 (ST283), adalah salah satu unting GBS yang lebih ganas dan menyebabkan penyakit invasif pada banyak orang dewasa atau orang dewasa yang sehat dengan penyakit penyerta yang relatif sedikit.

Keberadaan GBS ST283 dilaporkan pada ikan air tawar, khususnya ikan budidaya, di negara-negara Asia Tenggara dengan prevalensi yang dilaporkan berkisar antara 12,5% sampai 100%. Pada tahun 2015, GBS ST283 menyebabkan wabah bawaan makanan invasif besar yang melibatkan setidaknya 146 orang di Singapura. Penyelidikan epidemiologis menunjukkan bahwa wabah tersebut memiliki hubungan yang kuat dengan konsumsi ikan air tawar mentah dan ini telah menyebabkan larangan penggunaan ikan air tawar mentah di semua hidangan ikan mentah siap saji di Singapura sejak Desember 2015. Setelah itu, Penyakit GBS ST283 invasif juga telah dilaporkan di negara dan wilayah lain di dan sekitar Asia Tenggara termasuk Tiongkok Daratan, Hong Kong SAR, Republik Demokratik Rakyat Laos, Thailand, dan Vietnam.

Fitur klinis

Infeksi GBS invasif dapat muncul sebagai sepsis, meningitis, artritis septik, endokarditis infeksi, dan bahkan kematian.

Cara penularan

Sumber infeksi Streptokokus Grup B invasif yang terkait dengan ST283 sebagian besar tidak jelas. Literatur melaporkan bahwa hal ini berkaitan dengan makan atau penanganan yang tidak tepat dari makanan yang terkontaminasi, dan beberapa bahkan melaporkan bahwa Streptokokus ST283 Grup B invasif ada pada ikan air tawar, terutama ikan budidaya.

Kelompok risiko tinggi

Secara umum, orang tua dan orang dengan gangguan kekebalan mungkin berisiko lebih tinggi.

Manajemen

Infeksi Streptokokus Grup B invasif dapat diobati dengan antibiotik.

Pencegahan

Untuk mencegah infeksi streptokokus grup B invasif yang terkait dengan ST283, anggota masyarakat diingatkan untuk menjaga kebersihan pribadi, makanan, dan lingkungan dan harus menjaga tangan mereka tetap bersih dan mempraktikkan perawatan luka yang baik setiap saat, terutama:

- Pekerja produk air atau restoran harus mengenakan sarung tangan saat menangani produk air dan menghindari kontak langsung dengan produk air atau air kotor dengan tangan kosong
- Tidak boleh menyentuh ikan atau menggunakan handuk yang disediakan di kios pasar saat membeli ikan dari pasar. Cuci tangan dengan sabun cair dan air sesegera mungkin jika kontak dengan produk air mentah

- Kenakan sarung tangan dan cuci tangan dengan bersih setelah menangani produk air di rumah
- Tidak boleh memakan sashimi ikan air tawar, produk air tawar mentah atau setengah matang. Pastikan makanan benar-benar matang di mana bagian tengah atau bagian paling tebal dari makanan harus mencapai suhu 75 derajat untuk dimasak selama minimal 15 detik (untuk menghancurkan patogen) saat mengonsumsi makanan *hot pot* (makanan daging dan sayur) atau bubur yang terdiri atas produk air.
- Tidak boleh menyentuh produk air secara langsung setiap kali ada luka di tangan. Jika luka bertahan selama penanganan produk air, luka harus segera dibersihkan dan ditutup dengan benar dengan pembalut perekat kedap air. Cari saran medis segera ketika infeksi luka ditemukan.