

সিকোয়েন্স টাইপ 283 (ST283) এর সাথে যুক্ত ইনভেসিভ গ্রুপ বি স্ট্রিপ্টোকক্স সংক্রমণ

26 অক্টোবর 2021

কার্যকারক এজেন্ট

গ্রুপ বি স্ট্রিপ্টোকক্স (GBS), *Streptococcus agalactiae*, একটি এনক্যাপসুলেটেড গ্রাম-পজিটিভ নন-মোটাইল কোকাস ব্যাকটেরিয়া। এটি মানুষ, স্তন্যপায়ী প্রাণী, উভচর, সরীসৃপ এবং মাছ সহ বিভিন্ন প্রজাতির মধ্যে ব্যাপকভাবে সংক্রমিত হয়। জিবিএস-এর একটি নির্দিষ্ট স্ট্রেন, সিকোয়েন্স টাইপ 283 (ST283), জিবিএস-এর আরও মারাত্মক স্ট্রেনগুলির মধ্যে একটি ছিল এবং এটি অন্যথায় অনেক সুস্থ প্রাপ্তবয়স্ক বা অপেক্ষাকৃত কম অন্তর্নিহিত সহনশীলতা সহ প্রাপ্তবয়স্কদের মধ্যে আক্রমণাত্মক রোগের সৃষ্টি করে।

GBS ST283 এর উপস্থিতি মিঠা পানির মাছে, বিশেষ করে চাষকৃত মাছে, দক্ষিণ-পূর্ব এশীয় দেশগুলিতে 12.5% থেকে 100% পর্যন্ত বিস্তৃত বলে জানা গেছে। 2015 সালে, GBS ST283 সিঙ্গাপুরে কমপক্ষে 146 জন লোককে জড়িত করে একটি বড় আক্রমণাত্মক খাদ্যজনিত প্রাদুর্ভাবের কারণ হয়েছিল। মহামারী সংক্রান্ত তদন্তে দেখা গেছে যে প্রাদুর্ভাবের সাথে কাঁচা মিঠা পানির মাছ খাওয়ার একটি শক্তিশালী যোগসূত্র ছিল এবং এর ফলে ডিসেম্বর 2015 থেকে সিঙ্গাপুরে খাওয়ার জন্য প্রস্তুত কাঁচা মাছের খাবারে কাঁচা মিঠা পানির মাছের ব্যবহার নিষিদ্ধ করা হয়েছে। তারপরে, আক্রমণাত্মক GBS ST283 রোগটি দক্ষিণ-পূর্ব এশিয়া সহ অন্যান্য দেশ এবং অঞ্চলগুলিতেও রিপোর্ট করা হয়েছে যেমন মূল ভূখণ্ড চীন, হংকং এসএআর, লাও পিপলস ডেমোক্রেটিক রিপাবলিক, থাইল্যান্ড এবং ভিয়েতনাম।

ক্লিনিকাল বৈশিষ্ট্য

আক্রমণাত্মক GBS সংক্রমণ সেপসিস, মেনিনজাইটিস, সেপটিক আর্থাইটিস, সংক্রমক এন্ডোকার্ডাইটিস এবং এমনকি মৃত্যুও হতে পারে।

ট্রান্সমিশানের ধরন

ST283 এর সাথে যুক্ত আক্রমণাত্মক গ্রুপ বি স্ট্রিপ্টোকোকাল সংক্রমণের উৎসগুলি বেশিরভাগই অস্পষ্ট। রিপোর্ট করেছে যে এটি দৃষ্টিত খাবার খাওয়া বা অনুপযুক্ত পরিচালনার সাথে সম্পর্কিত, এবং কেউ কেউ এমনও রিপোর্ট করেছে যে আক্রমণাত্মক গ্রুপ বি স্ট্রিপ্টোকক্স স্বাদু পানির মাছে, বিশেষ করে চাষকৃত মাছে বিদ্যমান।

উচ্চ ঝুঁকি গ্রুপ

সাধারণভাবে বলতে গেলে, বয়স্ক এবং ইমিউনোকম্প্রামাইজড ব্যক্তিরা বেশি ঝুঁকিতে থাকতে পারে।

ব্যবস্থাপনা

আক্রমণাত্মক গ্রুপ বি স্ট্রিপ্টোকক্স সংক্রমণ অ্যান্টিবায়োটিক দিয়ে চিকিৎসা করা যেতে পারে।

প্রতিরোধ

ST283 এর সাথে যুক্ত আক্রমণাত্মক গ্রুপ B স্ট্রিপ্টোকক্স সংক্রমণ প্রতিরোধ করার জন্য, জনসাধারণের সদস্যদের ব্যক্তিগত, খাদ্য এবং পরিবেশগত স্বাস্থ্যবিধি বজায় রাখার জন্য স্মরণ করিয়ে দেওয়া হয় এবং তাদের হাত পরিষ্কার রাখা এবং সর্বদা ভাল ক্ষত যত্নের অনুশীলন করা উচিত, বিশেষত:

- জলজ পণ্য বা রেন্ডেরাঁ কর্মীদের জলজ পণ্যগুলি পরিচালনা করার সময় অবশ্যই গ্লাভস পরতে হবে এবং খালি হাতে জলজ পণ্য বা নোংরা জলের সাথে সরাসরি যোগাযোগ এড়াতে হবে।

- বাজার থেকে মাছ কেনার সময় মাছ স্পর্শ করা বা বাজারের স্টলে দেওয়া কোনো তোয়ালে ব্যবহার করা উচিত নয়। কাঁচা জলজ পণ্যের সংস্পর্শে থাকলে যত তাড়াতাড়ি সন্তুষ্ট তরল সাবান এবং জল দিয়ে হাত ধুয়ে নিন।
- ফ্লান্স পরুন এবং বাড়িতে জলজ পণ্যগুলি পরিচালনা করার পরে পুঞ্চানুপুঞ্চভাবে হাত ধুয়ে নিন।
- কোনো স্বাদুপানির মাছ শশিমি, কাঁচা বা কম রান্না করা মিঠা পানির জলজ পণ্য খাবেন না। নিশ্চিত করুন যে খাবারটি পুঞ্চানুপুঞ্চভাবে রান্না করা হয়েছে যেখানে খাবারের কেন্দ্র বা ঘন অংশটি 75 ডিগ্রি তাপমাত্রায় পৌঁছাতে হবে যাতে কমপক্ষে 15 সেকেন্ড রান্না করা যায় (যাতে রোগজীবাণু ধ্বংস করা যায়) যখন গরম পাত্রের খাবার বা কনজি আইটেমে রয়েছে জলজ পণ্য।
- হাতে ক্ষত থাকলে জলজ পণ্য সরাসরি স্পর্শ করা উচিত নয়। জলজ পণ্যগুলি পরিচালনা করার সময় যদি কোনও ক্ষত স্থায়ী হয় তবে ক্ষতটি অবিলম্বে পরিষ্কার করতে হবে এবং জলরোধী আঠালো ড্রেসিং দিয়ে সঠিকভাবে ঢেকে রাখতে হবে। ক্ষত সংক্রমণ পাওয়া গেলে অবিলম্বে ডাক্তারের পরামর্শ নিন।