

आक्रामक ग्रुप B स्ट्रेप्टोकोकस संक्रमण अनुक्रम प्रकार 283 (ST283)

26 अक्टोबर 2021

कारक एजेन्ट

ग्रुप B स्ट्रेप्टोकोकस (GBS), स्ट्रेप्टोकोकस अगलैक्टिया, इनक्यापसुलेटेट ग्राम-सकारात्मक गैर-गतिशील कोकस ब्याक्टेरियम हो। यो मानव, स्तनधारी जनावर, उभयचर, सरीसृप र माछा सहित विभिन्न प्रजातिहरूमा व्यापक रूपमा वितरित छ। GBS को विशिष्ट स्ट्रेन, सिकेन्स टाइप 283 (ST283), GBS को धेरै विषाक्त स्ट्रेनहरू मध्ये थियो र यसले धेरै अन्यथा स्वस्थ वयस्कहरू वा अपेक्षाकृत कम अन्तर्निहित कमोरबिडिटीहरू भएका वयस्कहरूमा आक्रामक रोगहरू निम्त्याउँछ।

GBS ST283 को उपस्थिति ताजा पानीको माछामा, विशेष गरी खेती गरिएको माछामा, दक्षिणपूर्वी एसियाली देशहरूमा 12.5% देखि 100% सम्म रहेको रिपोर्ट गरिएको थियो। 2015 मा, GBS ST283 ले सिङ्गापुरमा कम्तिमा 146 जनालाई समावेश गर्ने प्रमुख आक्रामक खाद्यजन्य प्रकोप निम्त्यायो। महामारीविज्ञान अनुसन्धानले देखायो कि प्रकोपको काँचो ताजा पानीको माछाको खपतसँग बलियो सम्बन्ध थियो र यसले डिसेम्बर 2015 देखि सिङ्गापुरमा सबै तयार-टु-ईट काँचो माछाको भाँडामा कच्चा ताजा पानीको माछाको प्रयोगमा प्रतिबन्ध लगाएको छ। त्यसपछि, आक्रमणकारी। GBS ST283 रोग मेनल्याण्ड चाइना, हङकङ SAR, लाओ पिपुल्स डेमोक्रेटिक रिपब्लिक, थाइल्याण्ड र भियतनाम लगायत दक्षिणपूर्वी एसियाका अन्य देश र क्षेत्रहरूमा पनि रिपोर्ट गरिएको छ।

क्लिनिकल सुविधाहरू

आक्रामक GBS संक्रमण सेप्सिस, मेनिन्जाइटिस, सेप्टिक गठिया, संक्रामक एन्डोकार्डाइटिस र मृत्युको रूपमा पनि हुन सक्छ।

सरुवा हुने माध्यम

ST283 सँग सम्बन्धित ग्रुप B स्ट्रेप्टोकोकल संक्रमणको स्रोत प्रायः अस्पष्ट छन्। साहित्यले रिपोर्ट गरेको छ कि यो दूषित खाना खाने वा अनुचित ह्यान्डलिङसँग सम्बन्धित छ, र कतिपयले ताजा पानीको माछा, विशेष गरी कल्चर गरिएको माछामा आक्रामक ग्रुप B स्ट्रेप्टोकोकस ST283 पाइन्छ भनेर पनि रिपोर्ट गरेका छन्।

उच्च जोखिम समूहहरू

सामान्यतया, वृद्धहरू र इम्युनोसुप्रेसिभ व्यक्तिहरू उच्च जोखिममा हुन सक्छन्।

व्यस्थापन

आक्रामक ग्रुप B स्ट्रेप्टोकोकस संक्रमण एन्टिबायोटिकसँग उपचार गर्न सकिन्छ।

रोकथाम

ST283 सँग सम्बन्धित आक्रामक समूह बी स्ट्रेप्टोकोकस संक्रमणलाई रोक्नको लागि, जनताका सदस्यहरूलाई व्यक्तिगत, खाना र वातावरणीय सरसफाइ कायम गर्न र आफ्नो हात सफा राख्न र सधैं राम्रो घाउ हेरचाह गर्ने अभ्यास गर्न सम्झाइन्छ, विशेष गरी:

- जलीय उत्पादनहरू वा रेस्टुरेन्टहरूका कामदारहरूले जलीय उत्पादनहरू ह्यान्डल गर्दा पन्जा लगाउनु पर्छ र खाली हातले जलीय उत्पादनहरू वा फोहोर पानीसँग प्रत्यक्ष सम्पर्कबाट बच्नुपर्छ।

- बजारबाट माछा किन्दा माछालाई छुनु हुँदैन वा बजार स्टलमा उपलब्ध गराइएको तौलिया प्रयोग गर्नु हुँदैन। कच्चा जलीय उत्पादनहरूसँग सम्पर्कमा आएमा जतिसक्दो चाँडो तरल साबुन र पानीले हात धुनुहोस्
- घरमा जलीय उत्पादनहरू ह्यान्डल गरेपछि पन्जा लगाउनुहोस् र हातहरू राम्ररी धुनुहोस्
- कुनै पनि ताजा पानीको माछा साशिमि, काँचो वा कम पकाएको ताजा पानीको जलीय उत्पादनहरू खानु हुँदैन। सुनिश्चित गर्नुहोस् कि खाना राम्ररी पकाइएको छ जसमा खानाको केन्द्र वा सबैभन्दा बाक्लो भाग कम्तिमा 15 सेकेन्डसम्म पकाउनको लागि 75 डिग्रीको तापक्रममा पुग्नुपर्दछ (प्याथोजेन नष्ट गर्नको लागि) तातो भाँडो खाना वा जलीय उत्पादनहरू समावेश भएको कन्जी वस्तुहरू उपभोग हुन्छ ।
- हातमा घाउ हुँदा जलीय उत्पादनलाई सीधै छुनु हुँदैन। यदि जलीय उत्पादनहरू ह्यान्डल गर्ने क्रममा घाउ कायम रह्यो भने, घाउलाई तुरुन्तै सफा गरिनुपर्छ र वाटरप्रूफ टाँसेको ड्रेसिङले राम्ररी छोप्नु पर्छ। घाउमा संक्रमण देखिएमा तुरुन्तै चिकित्सकको सल्लाह लिनुहोस्।