

การติดเชื้อ Group B Streptococcus ชั้นลูกกลมที่เกี่ยวข้องกับเชื้อ Sequence Type 283 (ST283)

26 ตุลาคม 2564

สาเหตุ

Group B Streptococcus (GBS), *Streptococcus agalactiae* เป็นแบคทีเรียคือกคัสที่ไม่เคลื่อนตัวแบบแกรมบวกทรงแคปซูล ซึ่งแพร่กระจายไปทั่วในสายพันธุ์ต่าง ๆ รวมทั้งมนุษย์ สัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม สัตว์ครึ่งบกครึ่งน้ำ สัตว์เลื้อยคลานและปลา สายพันธุ์เฉพาะของ GBS สายพันธุ์ Sequence Type 283 (ST283) เป็นหนึ่งในสายพันธุ์ GBS ที่มีความรุนแรงมากกว่าและทำให้เกิดการแพร่กระจายของโรคในผู้ใหญ่ที่มีสุขภาพดีหรือในผู้ใหญ่ที่มีโรคประจำตัวค่อนข้างน้อย

จากรายงานพบ GBS ST283 ในปลาน้ำจืด โดยเฉพาะปลาที่เลี้ยง ในประเทศแถบเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ โดยมีการแพร่ตั้งแต่ 12.5% ถึง 100% ในปี 2015 GBS ST283 ส่งผลให้เกิดการระบาดของโรคที่เกี่ยวข้องกับอาหารโดยลูกกลมครั้งใหญ่อย่างน้อย 146 คนในสิงคโปร์ การตรวจสอบทางระบาดวิทยาพบว่าการระบาดมีความเชื่อมโยงอย่างมากกับการบริโภคปลาน้ำจืดดิบและสิ่งนี้นำไปสู่การห้ามใช้ปลาน้ำจืดดิบในอาหารประเภทปลาดีพร้อมทานในสิงคโปร์ตั้งแต่เดือนธันวาคม 2015 หลังจากนั้น การระบาดของโรค GBS ST283 ยังคงพบในพื้นที่ประเทศอื่น ๆ แถบเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ รวมไปถึง จีนแผ่นดินใหญ่ ฮองกง SAR สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว ประเทศไทย และเวียดนาม

ลักษณะทางคลินิก

การติดเชื้อ GBS แบบแพร่กระจายอาจเป็นแบบติดเชื้อ เยื่อหุ้มสมองอักเสบ โรคข้ออักเสบ เยื่อหุ้มหัวใจอักเสบติดเชื้อ และอาจถึงแก่ชีวิต

ส่วนของการแพร่เชื้อ

แหล่งที่มาของการติดเชื้อ *Group B Streptococcal* อย่างลูกกลมที่เกี่ยวข้องกับ ST283 ไม่มีความชัดเจนแต่อย่างใด มีเอกสารรายงานว่ามีความเกี่ยวข้องกับการกินหรือการจัดการอาหารปนเปื้อนอย่างไม่เหมาะสม และบางรายงานระบุว่าการระบาดของ *Group B Streptococcus* ST283 มาจากปลาน้ำจืด โดยเฉพาะปลาที่เพาะเลี้ยง

กลุ่มความเสี่ยงสูง

โดยทั่วไปแล้วจะเป็นผู้สูงอายุ และผู้ที่มีภูมิคุ้มกันบกพร่องอาจมีความเสี่ยงสูง

การจัดการ

การติดเชื้อจากโรครบาด Group B Streptococcus สามารถรักษาได้ด้วยยาปฏิชีวนะ

การป้องกัน

เพื่อป้องกันการติดเชื้อจากโรครบาด group B streptococcus ที่เกี่ยวข้องกับ ST283 ควรเตือนให้ประชาชนรักษาสุขอนามัยส่วนตัว อาหาร และสุขอนามัยสิ่งแวดล้อม และควรล้างมือให้สะอาดอยู่เสมอ และดูแลรักษาแผลให้ตลอดเวลา โดยเฉพาะ:

- คนงานที่ทำงานกับผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ หรือร้านอาหารต้องสวมถุงมือตอนที่จัดการกับผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ และหลีกเลี่ยงการสัมผัสกับสัตว์น้ำโดยตรง หรือน้ำสกปรกด้วยมือเปล่า
- ห้ามสัมผัสปลาโดยตรงหรือให้ใช้ผ้าขนหนูที่มีให้ในร้านเมื่อซื้อปลาจากตลาด ล้างมือด้วยสบู่เหลวและน้ำสะอาดทันทีหากสัมผัสกับผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำดิบ
- สวมถุงมือ และล้างมือให้สะอาดหลังจัดการผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่บ้าน
- ห้ามรับประทานซาซิมิปลาน้ำจืด ดิบ หรือผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจืดที่ปรุงไม่สุก ตรวจสอบให้แน่ใจว่าอาหารปรุงสุกอย่างทั่วถึงโดยที่ส่วนตรงกลางหรือส่วนที่หนาที่สุดของอาหารควรมีอุณหภูมิ 75 องศา ต้องปรุงอย่างน้อย 15 วินาที (เพื่อทำลายเชื้อโรค) เมื่อบริโภคอาหารหมักไฟหรือโจ๊กที่ประกอบไปด้วยผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ
- ห้ามสัมผัสกับผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำโดยตรงถ้ามือมีแผล หากเกิดบาดแผลในขณะที่จัดการกับผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ต้องล้างแผลทันทีและพันด้วยผ้าพันแผลกัณน้ำอย่างดี ปกป้องแพทย์ทันทีเมื่อพบว่าแผลติดเชื้อ