

گروپ بی اسٹریپٹوکوکس مہلک انفیکشن جو سیکوینس ٹائپ 283 (ST283) سے وابستہ ہے

26 اکتوبر 2021

موثر علت عاملہ

گروپ بی اسٹریپٹوکوکس (GBS)، *Streptococcus agalactiae*، یہ ایک انکیپسولیٹڈ غیر متحرک گرام پازیٹو کوکوس بیگٹیریا ہے۔ انسانوں، ممالیہ جانور، خشکی اور تری میں رہنے والے جانوروں، رینگنے والے جانوروں اور مچھلیوں سمیت مختلف پرجاتیوں میں وسیع پیمانے پر تقسیم کیا جاتا ہے۔ GBS کا ایک مخصوص تناؤ، سیکوینس ٹائپ 283 (ST283)، GBS کے زیادہ مہلک تناؤ میں سے تھا اور بہت سے صحت مند بالغوں یا نسبتاً چند بنیادی بیماریوں والے بالغوں میں مہلک بیماری کا سبب بنتا ہے۔

جنوب مشرقی ایشیائی ممالک میں میٹھے پانی کی مچھلیوں میں، خاص طور پر کھیتی والی مچھلیوں میں GBS ST283 کی موجودگی کی اطلاع 12.5% سے 100% تک بتائی گئی ہے۔ 2015 میں، GBS ST283 سنگاپور میں کم از کم 146 افراد میں فوڈ پوائزننگ ایک مہلک وبا پھیلنے کی سبب بنی۔ وبائی امراض کے مطالعے سے معلوم ہوا ہے کہ اس بیماری کا پھیلاؤ کچے میٹھے پانی کی مچھلی کے استعمال سے گہرا تعلق تھا اور اس کی وجہ سے دسمبر 2015 سے سنگاپور میں کھانے کے لیے تیار کچی مچھلی کے تمام پکوانوں میں کچے میٹھے پانی کی مچھلی کے استعمال پر پابندی عائد کر دی گئی ہے۔ اس کے بعد، GBS ST283 مہلک بیماری جنوب مشرقی ایشیا میں اور اس کے آس پاس کے دیگر ممالک اور خطوں بشمول مین لینڈ چین، ہانگ کانگ، ایس اے آر، لاؤ پیپلز ڈیموکریٹک ریپبلک، تھائی لینڈ، اور ویتنام میں بھی رپورٹ کیا گیا ہے۔

طبی توضیحات

GBS مہلک انفیکشن سیپسیس، گردن توڑ بخار، سیپٹک گٹھیا، انفیکٹو اینڈو کارڈائٹس اور یہاں تک کہ موت کا سبب بن سکتا ہے۔

کیسے انفیکشن ہوتا ہے

ST283 سے وابستہ گروپ بی اسٹریپٹوکوکس مہلک انفیکشن کے ذرائع بڑی حد تک غیر واضح ہیں۔ لٹریچر بتاتی ہے کہ اس کا تعلق آلودہ کھانا کھانے یا اس کا غلط استعمال سے ہے، اور کچھ لوگوں سے یہ بھی معلوم ہوا کہ گروپ بی اسٹریپٹوکوکس مہلک ST283 میٹھے پانی کی مچھلیوں، خاص طور پر کلچرڈ مچھلیوں میں موجود ہے۔

انتہائی خطرے والے لوگ

عام طور پر، عمر رسیدہ افراد اور مدافعتی نظام سے کمزور افراد کو زیادہ خطرہ ہو سکتا ہے۔

تدبیر

گروپ بی اسٹریپٹوکوکس مہلک انفیکشن کا علاج اینٹی بائیوٹکس سے کیا جا سکتا ہے۔

روک تھام

ST283 سے وابستہ گروپ بی اسٹریپٹوکوکس مہلک انفیکشن کو روکنے کے لیے، عام لوگوں کو متنبہ کیا جاتا ہے کہ وہ ذاتی، غذائیت اور ماحولیاتی حفظان صحت کا خیال رکھیں اور اپنے ہاتھوں کو صاف رکھیں اور ہمیشہ اپنے زخموں کا خیال رکھیں، خاص طور پر:

- آبی مصنوعات یا ریستوراں کے عملہ کو آبی اشیاء کو استعمال کرتے وقت دستانے پہننا ضروری ہے اور ننگے ہاتھوں سے براہ راست آبی اشیاء یا گندے پانی کو چھونے سے پرہیز کریں
- بازاروں سے مچھلی خریدتے وقت مچھلی کو ہاتھ نہ لگائیں اور نہ ہی بازار کے سٹال پر دستیاب تولیہ کا استعمال کریں۔ اگر آپ خام آبی اشیاء کو ہاتھ لگائیں ہیں تو جلد سے جلد صابن اور پانی سے ہاتھ دھوئے
- دستانے پہنیں اور گھر میں آبی اشیاء کو استعمال کرنے کے بعد اپنے ہاتھ اچھی طرح دھو لیں۔
- میٹھے پانی کی مچھلی سشیمی، کچی یا کم پکائی ہوئی میٹھے پانی کی آبی اشیاء نہ کھائیں۔ گرم برتن کا کھانا یا آبی اشیاء کھاتے وقت، اس بات کو یقینی بنائیں کہ کھانا پوری طرح پکا ہوا ہے جس میں پکوان کا درمیانہ یا زیادہ تر حصہ کم از کم 15 سیکنڈ تک پکانے کے لیے 75 ڈگری درجہ حرارت تک پہنچ جائے (تاکہ ہیٹوجین ختم ہو جائے)۔
- اگر ہاتھوں پر زخم ہوں تو آبی اشیاء کو براہ راست نہیں چھونا چاہیے۔ اگر آبی اشیاء کو ہاتھ لگانے کے دوران زخم رہ جائے، تو زخم کو فوراً صاف کرنا چاہئے اور واٹر پروف چیکنے والی پٹیوں سے اچھی طرح سے چھپانا چاہیے۔ اگر آپ زخم میں انفیکشن پائیں تو فوری طبی مشورہ لیں۔