

จุลินทรีย์ที่ทำให้

เกิดโรค :

Vibrio cholerae

ไวรัสโอ คอเลอเร (*Vibrio Cholerae*)

เชื้อ ไวรัสโอ คอเลอเร คืออะไร

ไวรัสโอ คอเลอเร เป็นแบคทีเรียแกรมลบ (Gram negative bacteria) ในสกุล *Vibrio* ไม่สร้างสปอร์ จัดอยู่ในกลุ่ม facultative anaerobe คือเจริญได้ทั้งที่มีอากาศและไม่มีอากาศ

แหล่งที่มาของเชื้อ ไวรัสโอ คอเลอเร

เชื้อ ไวรัสโอ คอเลอเร เป็นแบคทีเรียที่พบได้ตามธรรมชาติ โดยเชื้ออาศัยอยู่ในแหล่งน้ำกร่อยและสัตว์ทะเล เช่น กุ้ง หอย ปู นอกจากนี้ อูจจาระของผู้ป่วยหรือผู้ที่เป็นพาหะของโรคสามารถแพร่กระจายเชื้อออกมาสู่สิ่งแวดล้อมทำให้เกิดการระบาดสู่ผู้อื่นได้

การเข้าสู่ร่างกาย

การติดเชื้อมักมีสาเหตุมาจากการรับประทานอาหารทะเลดิบ และรับประทานอาหารหรือน้ำที่มีเชื้อ ไวรัสโอ คอเลอเร ปนเปื้อน เช่นอาหารที่มีแมลงวันตอม อาหารสุกๆ ดิบๆ ซึ่งเกิดจากอูจจาระหรืออาเจียนของผู้ป่วย แพร่กระจายอยู่ในอาหารและน้ำดื่ม โดยมีแมลงวันเป็นพาหะนำโรค

อันตรายของเชื้อ ไวรัสโอ คอเลอเร

ไวรัสโอ คอเลอเร เป็นแบคทีเรียที่เป็นสาเหตุของการเกิดโรคกระเพาะอาหารหรือลำไส้อักเสบ เชื้อชนิดนี้มีระยะฟักตัว 2-3 ชั่วโมง ไปจนถึง 5 วัน เฉลี่ยประมาณ 2-3 วัน หลังจากได้รับเชื้อเข้าทางปาก เชื้อจะเข้าไปเกาะอยู่บริเวณลำไส้เล็กและสร้างสารพิษ (Cholera toxin)

ที่สำคัญ ไวรัสโอ คอเลอเร ยังเป็นสาเหตุที่ทำให้เกิดโรคอหิวาตกโรคหรือโรคห่า หรือโรคอูจจาระร่วงอย่างแรง เกิดจากการบริโภคอาหารที่ปนเปื้อนสารพิษที่เชื้อสร้างขึ้น (intoxication) คือสารพิษ cholera toxin

อาการ

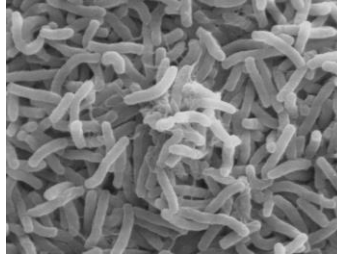
อาการมีได้ตั้งแต่ไม่แสดงอาการจนถึงอาการรุนแรง

ผู้ที่มีอาการรุนแรง สารพิษจะกระตุ้นให้เกิดอาการท้องร่วงอย่างรุนแรง อูจจาระเป็นน้ำ สีน้ำตาลขาว ร่างกายสูญเสียน้ำ และเกลือแร่ อย่างรวดเร็ว และรุนแรง ถ้าไม่ได้รับการรักษาอย่างทันท่วงทีอาจทำให้เสียชีวิตได้

ผู้ที่มีอาการไม่รุนแรง มักหายได้ภายใน 1 วัน อย่างช้า 5 วัน ซึ่งมีอาการถ่ายอูจจาระเหลวเป็นน้ำ วันละหลายครั้ง แต่ปริมาณอูจจาระไม่เกินวันละ 1 ลิตร และอาจมีปวดท้อง คลื่นไส้อาเจียนได้

ผู้ที่ไม่แสดงอาการของโรค เป็นแหล่งสะสมและแพร่เชื้อโรคไปสู่ผู้อื่นได้ เรียกว่าพาหะ





จุลินทรีย์ที่ทำให้

เกิดโรค :

Vibrio cholerae

วิธีป้องกัน

1. ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนปรุงอาหาร ก่อนรับประทานอาหาร และหลังใช้ห้องน้ำ
2. ดื่มน้ำและรับประทานอาหารที่สะอาด ปรุงสุกใหม่ๆ หลีกเลี่ยงการรับประทานอาหารทะเลสดๆดิบๆ อาหารหมักดอง อาหารที่ปรุงทิ้งไว้นานๆ
3. ภาชนะที่ใช้ในการรับประทานและดื่ม ต้องทำความสะอาดและเก็บไว้ในที่สะอาดมิดชิด
4. ไม่วางอาหารที่ปรุงสุกแล้วปะปนกับอาหารดิบอีก เพราะอาหารที่สุกอาจปนเปื้อนเชื้อโรคได้
5. ถ่ายอุจจาระลงในห้องส้วมที่ถูกสุขลักษณะ ไม่เทอุจจาระ ปัสสาวะและสิ่งปฏิกูลลงในแม่น้ำลำคลอง หรือทิ้งเรี่ยราด

อ้างอิง

1. สำนักระบาดวิทยา-กระทรวงสาธารณสุข <http://www.boe.moph.go.th/fact/Cholera.htm>
2. สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์สาธารณสุข กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข <http://www.dmsc.moph.go.th>
3. ศูนย์เครือข่ายข้อมูลอาหารครบวงจร <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/1229/vibrio-cholerae>
4. จุลสารเสาวภา http://www.saovabha.com/download/saovabha_y3_Rev3_2.pdf