



بیمارستان فوق تخصصی آپادانا

بیماری های منتقله از آب و غذا



« دفتر بهبود کیفیت و اعتباربخشی »

A.PAM.IC.05

با آرزوی سلامتی برای کلیه بیماران



تشخیص آزمایشگاهی

به هنگام وقوع طغیان بیماری‌های منتقله از غذا چنانچه تعداد بیماران زیاد باشد لازم نیست از تمام مبتلایان نمونه آزمایشگاهی تهیه شود و تهیه نمونه‌های انسانی از ۱۰ تا ۲۰٪ مبتلایان جهت تشخیص عامل کفایت می‌کند (در مورد بوتولیسم استثناء بوده و از تمام موارد مشکوک به بیماری نمونه تهیه خواهد شد).

برای تشخیص آزمایشگاهی بیماری‌های تحت مراقبت آنها را به دو دسته تقسیم می‌کنیم:

الف) بیماری‌هایی که در نمونه‌های انسانی و غذایی بدنبال کشف عوامل باکتریال سالمونلا، شیگلا و E.Coli 0157:H7 هستیم.

ب) بیماری‌هایی که در نمونه‌های انسانی و غذایی بدنبال توکسین باکتری هستیم که شامل استافیلوکوک و بوتولیسم می‌باشد.

براساس تصمیم کمیته کشوری مقرر شد تشخیص توکسین

استافیلوکوک‌ارثوس و بوتولیسم در نمونه‌های انسانی تنها در تهران

انجام شود و کلیه نمونه‌ها به آزمایشگاه‌های همکار در تهران منتقل

شود. اما در مورد پاتوژن‌های باکتریال سالمونلا، شیگلا و E.Coli

0157:H7 و استافارثوس نمونه‌های غذایی به آزمایشگاه‌های

کنترل غذا و دارو در ۷ شهر کشور ارسال شود. اما نمونه‌های انسانی

در آزمایشگاه‌های مراکز بهداشت شهرستان و استان آزمایش شود و

تنها ۵ تا ۱۰٪ نمونه‌های انسانی به آزمایشگاه‌های همکار در تهران

ارسال شود تا ضمن تأیید تشخیص آزمایشگاه‌های محیطی و به

صورت موردی اقدامات تشخیصی تکمیلی و از جمله روش‌های

تشخیصی مولکولی بر روی آنها انجام شود.

بیماری‌های منتقله از آب و غذا به دو دسته عمده تقسیم می‌شوند

عفونت‌های منتقله :

این عفونت‌ها از مصرف غذا یا آشامیدنی آلوده به باکتری، ویروس یا انگل ناشی می‌شوند این

پاتوژن‌ها به دو روش ایجاد بیماری می‌کنند.

الف) به لایه‌های مخاطی روده و سایر بافت‌ها تهاجم و تکثیر پیدا می‌کنند مانند شیگلا

ب) در داخل لومن روده تکثیر پیدا کرده و یک توکسین آزاد می‌کنند که فقط باکتری‌ها قادر

به این کار هستند مانند وِیبریولا و E.Coli

منابع این عفونت‌ها شامل تمام غذاها و آشامیدنی‌های مورد مصرف در خانواده و رستوران‌ها است.

مسمومیت منتقله :

سموم عبارتند از :

الف) باکتری‌های ویژه مانند استافیلوکوک ارئوس ۱، باسیلوس سرئوس ۲ و کلستریدیوم بوتولینوم ۳ (ویروس‌ها و انگل‌ها نمی‌توانند موجب مسمومیت بشوند) ؛

ب) مواد شیمیایی سمی مانند حشره‌کش‌ها و هیدروکربن‌ها ؛

ج) سموم با منشأ طبیعی مانند حیوانات دریایی، گیاهان و قارچ‌ها ؛

د) آلودگی با فلزات سنگین مانند مس، آهن و جیوه ؛

مواردی نیز وجود دارند که به هر دو روش فوق ایجاد بیماری می‌کنند مانند: بوتولسم در نوزادان و کودکان از طریق خوردن عسل حاوی کلستریدیوم بوتولینوم.

باکتری: عوامل باکتریایی مختلفی ایجاد بیماری می‌کنند. آنها بطور طبیعی در محیط یافت می‌شوند در محیط زنده مانده و تکثیر می‌یابند. در بدن میزبان و در غذا تکثیر می‌یابند. بعضی از آنها اسپور تشکیل می‌دهند و می‌توانند توکسین تولید کنند. به عنوان مثال سالمونلا موجب عفونت غذایی و استاف ارئوس موجب مسمومیت غذایی می‌شوند. سموم: سمومی هستند که عمدتاً توسط باکتری‌ها تولید و آزاد می‌شوند گرچه سموم ناشی از گیاهان، حیوانات، قارچ‌ها و سموم شیمیایی می‌توانند مسمومیت غذایی بدهند اما در این راه‌ها تأکید ما بیشتر متوجه سموم باکتریایی است. استاف ارئوس، باسیلوس سرئوس و کلستریدیوم بوتولینوم عوامل ایجاد کننده سموم باکتریایی هستند اما استاف ارئوس از بقیه شایع‌تر است.

ویروس‌ها: ارگانسیم‌های کوچکی هستند که فقط در داخل سلول زنده تکثیر پیدا می‌کنند.

ویروس‌هایی که غذا را آلوده می‌کنند در انسان ایجاد عفونت منتقله از غذا می‌کنند ویروس‌ها در غذا نمی‌توانند تکثیر پیدا کنند و تنها در بدن میزبان تکثیر می‌یابند. ویروس هپاتیت A و نوروویروس یا نورواک ویروس از شایع‌ترین عوامل شناخته شده هستند. انگل‌ها: ارگانسیم‌های تک سلولی یا چند سلولی هستند که در بدن میزبان تکثیر پیدا

می‌کنند و در غذا نمی‌توانند تکثیر یابند. انگل‌ها می‌توانند تشکیل کیست بدهند و در محیط بمانند وقتی که کیست‌ها غذا یا آب را آلوده بکنند و خورده شوند در بدن میزبان تکثیر می‌یابند و ایجاد عفونت غذایی می‌کنند زیاردیا لامبلیا شایع‌ترین تک‌یاخته گزارش شده مسبب عفونت گوارشی است.

بیماری منتقله از غذا: بیماری است که از طریق خوردن و آشامیدن غذا و آشامیدنی‌های آلوده ایجاد می‌شود.

طغیان بیماری منتقله از غذا: اگر دو نفر یا بیشتر از یک غذا یا آشامیدنی مشترک استفاده کرده و علائم بالینی مشترکی داشته باشند طغیان بیماری منتقله از غذا اتفاق افتاده است.

عفونت ناشی از غذا: عفونت‌هایی هستند که ناشی از خوردن غذا یا آشامیدنی آلوده به باکتری، ویروس یا انگل ایجاد شده و از دو طریق تکثیر و تهاجم به مخاط روده و بافت‌های دیگر و تکثیر در روده و آزاد کردن توکسین ایجاد بیماری می‌کنند.

مسمومیت غذایی: مسمومیت غذایی از خوردن غذا یا آشامیدنی که قبلاً با یک سم آلوده شده ایجاد می‌شود منبع این سم می‌تواند سموم باکتریایی، مواد شیمیایی سمی و سموم طبیعی موجود در بدن حیوانات، گیاهان و قارچ‌ها باشد.

مورد مشکوک بیماری: تعداد دو نفر یا بیشتر از بیمارانی که مصرف غذا یا آشامیدنی مشکوک به آلودگی داشته و علائم بالینی مشترک داشته باشند.

مورد قطعی بیماری: تعداد دو نفر یا بیشتر از بیمارانی که از غذا یا آشامیدنی مشترک استفاده کرده و علائم بالینی مشترک داشته و علت آلودگی در نمونه‌های غذایی و انسانی در آزمایشگاه مشخص شده باشد.

دلایل بررسی اپیدمیولوژیک یک طغیان بیماری‌های منتقله از غذا

عبارتند از: تعیین علت، عوامل زمینه‌ساز و منبع عفونت ؛