

در باره‌ی ویبا (التور)

بیش تر بدانیم



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی - درمانی ایران

مرکز بهداشت غرب تهران

بهار ۸۵



ویبا قابل
پیش‌گیری و درمان
است

به محض بروز اسهال به پزشك مراجعه كنیم

تهیه کننده: دکتر ناهید منصوری، شهلا یزدانی و هایده هنربری

نشانی: خیابان آزادی - بلوار استاد معین - خیابان شهید

دستغیب - مرکز بهداشت غرب تهران

تلفن: ۶۶۰۳۸۹۱۷

• مرحله‌ی چهارم (شستشوی مجدد):
سبزی ضدعفونی‌شده را مجدداً با آب سالم
بشوید تا باقی‌مانده کلر از آن جدا شود و سپس
مصرف کنید.

سه نکته اصلی در درمان بیماری‌های اسهالی:

۱. در هنگام بروز اسهال از آب و مایعات فراوان استفاده کنیم.
 ۲. از محلول او-آر-اس برای مایع درمانی خوراکی استفاده کنیم.
 ۳. جهت درمان فوراً به پزشک مراجعه کنیم.
- برای تهیه محلول او-آر-اس:
یک بسته پودر او-آر-اس را در چهار لیوان آب جوشیده‌ی سرد شده حل کنیم.



وبا بیماری اسهالی است که توسط باکتری ایجاد می‌شود و به شدت مسری است. بیماران وبایی به طور مشخص دچار اسهال آبکی، همراه با از دست‌دادن آب بدن می‌شوند. این بیماری از طریق آب و غذای آلوده منتقل می‌شود.

در صورت عدم جایگزینی سریع مایعات و املاح درصد بالایی از موارد مبتلا به بیماری وبا منجر به مرگ می‌شوند.

علامین بیماری:

۱. اسهال آبکی با دفعات اجابت مزاج بسیار زیاد
۲. اسهال بدون تب، بدون درد و دل‌پیچه
۳. استفراغ بدون حالت تهوع
۴. عطش فراوان
۵. درد عضلات پشت ساق پا
۶. کم شدن یا قطع ادرار

راه‌های انتقال:

۱. مصرف آب آلوده
۲. استفاده از یخ تهیه شده از آب آلوده
۳. خوردن سبزی و میوه شسته شده با آب آلوده
۴. استحمام در آب آلوده
۵. مصرف غذاهایی که در خارج از یخچال نگهداری شود.
۶. مصرف غذاهای تهیه شده از آبزیان آب‌های آلوده (ماهی و به خصوص صدف)
۷. انتقال از طریق دست آلوده یا وسایل آلوده به مدفوع بیمار

درمان:

- جبران کاهش آب و املاح مورد نیاز بدن که در حین اسهال شدید ناشی از وبا از دست می‌رود.
- استفاده از محلول خوراکی او آر اس
- تزریق سرم توسط پزشک در مواردی که بیمار قادر به نوشیدن نیست.

پیش‌گیری:

۱. همیشه از آب تصفیه شده استفاده کنیم.
۲. در غیر این صورت آب را جوشانده یا کلر بزنیم.
۲. دست‌های خود را قبل از غذا و بعد از توالت با آب و صابون بشوییم.
۳. سبزی و میوه را ضدعفونی کنیم.
۴. از غذای پخته استفاده کنیم.

روش ضدعفونی کردن سبزی و میوه:

- مرحله‌ی اول (پاک‌سازی):
پاک کردن سبزی و شستشوی اولیه با آب سالم
- مرحله‌ی دوم (انگل‌زدایی):
اضافه کردن ۵-۳ قطره مایع ظرف‌شویی به ازای هر لیتر آب مصرفی و نگهداری سبزی‌ها به مدت ۵ دقیقه در آن.
- مرحله سوم (ضدعفونی):
برای ضدعفونی و از بین بردن میکروب‌ها مقدار یک گرم (نصف قاشق چای‌خوری) پودر پرکلرین ۷۰٪ را در ظرف ۵ لیتری آب ریخته کاملاً حل کنید. سپس سبزی و میوه انگل‌زدایی شده را به مدت ۱۰-۵ دقیقه در محلول ضدعفونی‌کننده‌ی فوق‌الذکر قرار دهید تا میکروب‌های آن کشته شوند.