



بیمارستان تخصصی و فوق تخصصی شهریار
Shahryar General Hospital

بیمارستان تخصصی شهریار



www.ieh.ir

وبا

تهیه کننده: عبدالله مسن زاده

سوپروایزر آموزشی

با تأیید: آقای دکتر ممد صادقی

(متفحص دافلی)

گروه آموزش سلامت بیمارستان:

https://eitaa.com/shahriyar_salamat_group



تاریخ بازنگری: تابستان ۱۴۰۲



درمان بیماری چگونه است؟

- ❖ در صورت بروز علائم و نشانه های بیماری از جمله اسهال حاد آبکی، بدون انجام خود درمانی به سرعت به نزدیک ترین مرکز بهداشتی درمانی مراجعه نمایید.
- ❖ قبل از مراجعه چنانچه بیمار قادر به نوشیدن است مایعات کافی از جمله محلول خوراکی به او بدهید.
- ❖ برای تهیه محلول خوراکی یک بسته از آن را در یک لیتر آب جوشیده خنک شده حل کنید.

وبا چیست؟

وبا یک بیماری حاد اسهالی و عفونی است که توسط باکتری ویبریولرا ایجاد می شود. این میکروب از طریق خوردن آب و مواد غذایی آلوده پس از عبور از معده، در روده کوچک تکثیر پیدا کرده و موجب ترشح سم (توکسین) و افزایش دفع آب و املاح از دیواره روده و ایجاد اسهال می گردد، این بیماری به شدت مسری می باشد

علائم بیماری:

- ❖ اولین شکایت بیمار احساس پری و غرغر شکم است و سپس اسهال آبکی، بی بو و با دفع اجابت مزاج زیاد
- ❖ اسهال بدون تب و بدون دل درد و بدون زور و پیچ است.
- ❖ استفراغ بدون حالت تهوع قبلی
- ❖ گرفتگی و درد عضلات پشت ساق پا
- ❖ عطش و تشنگی فراوان
- ❖ کم شدن یا قطع ادرار

منابع شایع بیماری:

عامل بیماری وبا در آب، مواد غذایی، میوه و سبزی، صدف دریایی، گوشت و محیط های مرطوب زنده می ماند ولی تحمل چندانی نسبت به خشکی و نور آفتاب ندارد و با جوشاندن آب به مدت ۱ دقیقه از بین می رود.

آب و غذای آلوده به مدفوع انسانی است.

راه های انتقال بیماری وبا:

تماس غیر مستقیم:

- ❖ خوردن آب و غذای آلوده
- ❖ استحمام و شنا در آب های آلوده
- ❖ خوردن سبزی و میوه که با آب آلوده شسته شده
- ❖ شستوشوی لباس و ظروف غذا در آب های آلوده

تماس مستقیم:

تماس مستقیم دست با ترشحات اسهال بیمار وبائی و استفراغ فرد بیمار ویا جابجائی وسایل و لوازم آلوده بیمار

راه های پیشگیری از وبا:

- ❖ از آب آشامیدنی سالم (آب لوله کشی) استفاده نمایید.
- ❖ شستوشوی دست با آب و صابون بعد از اجابت (رفتن به توالت)
- ❖ خودداری از خرید هرگونه مواد غذایی از دست فروشان دوره گردد.
- ❖ انگل زدائی و ضدعفونی نمودن سبزی و میوه مطابق با مراحل سالم سازی سبزیجات
- ❖ جلوگیری از ورود حشرات به محیط مسکونی
- ❖ مواد غذایی فاسد شدنی را در ظرف در بسته در یخچال نگهداری نمایید.

