



จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค :

Y. enterocolitica

เยอซีเนีย เอนเทอโรโคไลติกา (*Yersinia enterocolitica*)

เยอซีเนีย เอนเทอโรโคไลติกา

เป็นแบคทีเรียแกรมลบ มีลักษณะรูปร่างเป็นท่อนสั้น ขนาดเล็กประมาณ 0.5-0.8 ไมโครเมตร ไม่สร้างสปอร์ เพิ่มจำนวนได้ทั้งในสภาพที่มีและไม่มีออกซิเจน และเป็นแบคทีเรียที่ทนต่ออุณหภูมิต่ำ 0-4 องศาเซลเซียส สามารถเพิ่มจำนวนได้ในตู้เย็น (psychrotrophic bacteria) เจริญได้ดีที่ 25-30 องศาเซลเซียส แต่ที่ 25 องศาเซลเซียส เจริญได้ดีกว่าแบคทีเรียลำไส้อื่นๆ และใช้เป็นอุณหภูมิในการแยกเชื้อ

แหล่งที่มาของเชื้อ เยอซีเนีย เอนเทอโรโคไลติกา

เยอซีเนีย เอนเทอโรโคไลติกา พบบ่อยในสัตว์เลี้ยงโดยมีหมูเป็นแหล่งแพร่เชื้อเข้าสู่คน และพบบ่อยในระบบทางเดินอาหารของสัตว์ต่างๆ เช่น หมู สุนัข แมว นก หนู หมัดหนู รวมทั้งสัตว์ป่า กระรอก และมักพบในแหล่งน้ำธรรมชาติ เช่น ห้วย หนอง บึง ทะเลสาบ น้ำอุปโภคบริโภคที่มีการปนเปื้อนจากสิ่งปฏิกูล และพบในเนื้อสัตว์ น้ำนมดิบ และอาหารดิบที่เตรียมไม่สะอาด

การเข้าสู่ร่างกาย

เยอซีเนีย เอนเทอโรโคไลติกา เป็นแบคทีเรียที่สามารถเข้าสู่ร่างกายได้โดยการรับประทานอาหารที่มีการปนเปื้อนเชื้อ เยอซีเนีย เอนเทอโรโคไลติกา แบคทีเรียชนิดนี้มักปนเปื้อนในอาหารประเภทเนื้อสัตว์ เช่น เนื้อหมู เนื้อวัว เนื้อแกะ และผลผลิตจากสัตว์ เช่น นำนมดิบ นอกจากนี้อาจมีการปนเปื้อนในสัตว์น้ำ เช่น ปลา หอยนางรม หอยแมลงภู่ โดยอาจปนเปื้อนมาจากดิน แหล่งน้ำที่ปนเปื้อนหรือสัตว์ที่มีเชื้อ หรืออาจเกิดจากสุขาภิบาลที่ไม่เหมาะสมทำให้เกิดการปนเปื้อนข้าม (cross contamination)

อันตรายของเชื้อ เยอซีเนีย เอนเทอโรโคไลติกา

เยอซีเนีย เอนเทอโรโคไลติกา ทำให้เกิดโรคเยอซินิโอซิส (Yersiniosis) มักพบในประเทศเขตหนาว เมื่อผ่านเข้าสู่ระบบทางเดินอาหารจะเพิ่มจำนวนในลำไส้ทำให้เกิดโรคเยอซินิโอซิส ซึ่งเกิดจากสารพิษ enterotoxin ที่ทนต่อความร้อน เรียกว่า Yersinia Enterocolitica Heat Stable Toxin (YEST) จะมีอาการกระเพาะและลำไส้อักเสบ (gastroenteritis) อาการที่สำคัญคือ ท้องเสีย อาจมีอาการอาเจียน มีไข้และปวดท้อง อาการคล้ายไส้ติ่งอักเสบ และอาจมีการติดเชื้อบริเวณอื่น เช่น ผิวหนังมีผื่นแดง และทางเดินปัสสาวะอักเสบ ระยะเกิดอาการ 24-28 ชั่วโมง หลังรับประทานอาหารหรือเครื่องดื่มที่มีการปนเปื้อนของเชื้อ เยอซีเนีย เอนเทอโรโคไลติกา แต่อาจเกิดขึ้นหลังจากได้รับเชื้อ 3-7 วัน ได้แก่ อาการปวดท้องปานกลาง และปวดท้องเรื้อรังเกิดขึ้นต่อเนื่อง 2-3 วัน ในบางรายอาจเป็นเวลานาน 1-2 สัปดาห์ ส่วนใหญ่ผู้ป่วยจะไม่ถึงขั้นเสียชีวิต นอกจากมีโรคแทรกซ้อนอื่น เด็กทารกคนชรา รวมทั้งผู้ป่วยภูมิคุ้มกันบกพร่อง จัดเป็นกลุ่มเสี่ยงที่ต้องระวัง

ปริมาณที่ทำให้เกิดโรค

ปริมาณของเชื้อที่สามารถทำให้เกิดโรค (Infective dose) 10^4 เซลล์

วิธีป้องกัน

- ปรุงอาหารให้สุกและรับประทานอาหารที่ปรุงสุกใหม่
- การเก็บรักษาอาหารควรแช่เย็นที่อุณหภูมิต่ำกว่า 4 องศาเซลเซียส หรือแช่เยือกแข็งอาหาร เพราะแบคทีเรียชนิดนี้ทนต่ออุณหภูมิต่ำ





จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิด
โรค :

Y. enterocolitica

- ควบคุมพาหะนำโรค เช่น หนู และหมัด
หนู

เอกสารอ้างอิง

1. กรมวิทยาศาสตร์บริการ. 2553.
แบคทีเรียในอาหาร(*Bacteria in Food*).
[ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : <http://siweb.dss.go.th/repack/fulltext/IR19.pdf>.
วันที่ค้นข้อมูล : 30 มีนาคม 2558.
2. ศูนย์เครือข่ายข้อมูลอาหารครบวงจร.
Yersinia enterocolitica. <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/001311/yersinia-enterocolitica>.
วันที่ค้นข้อมูล : 30 มีนาคม 2558.