



ชิเจลลา (Shigella)

Shigella

เป็นแบคทีเรียแกรมลบ มีรูปร่างเป็นท่อน ไม่สร้างสปอร์ ไม่เคลื่อนไหว เจริญได้ทั้งในภาวะที่มีออกซิเจนและไม่มีออกซิเจน แอคติวิตีของน้ำ(Water activity) ต่ำสุดที่เจริญได้ คือ 0.90 เจริญได้ที่อุณหภูมิระหว่าง 6.1-47.1 องศาเซลเซียส และค่าความเป็นกรด-ด่าง(pH) ที่เจริญได้ดีอยู่ระหว่าง 4.6-9.2

แหล่งที่มาของเชื้อ Shigella

ชิเจลลา พบในทางเดินอาหารของคนและสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม คนที่เป็นพาหะเป็นแหล่งแพร่เชื้อที่สำคัญ และพบได้จากน้ำและอาหารที่ไม่สะอาด

การเข้าสู่ร่างกาย

เป็นแบคทีเรียก่อโรคที่ติดต่อผ่านทางอาหาร การติดเชื้อเกิดจากการรับประทานอาหารหรือน้ำดื่มที่มีเชื้อปนเปื้อนอยู่ ซึ่งเชื้อในกลุ่มนี้แพร่กระจายโดยผู้สัมผัสอาหาร น้ำบริโภค รวมทั้งอาจติดมากับนํ้านม หรือผักสดที่มีการเพาะปลูกและรดด้วยอุจจาระ

อันตรายของเชื้อ Shigella

ชิเจลลา ทำให้เกิดโรคบิดหรือ Shigellosis ทำให้เกิดการถ่ายอุจจาระมีเลือดปนและไม่มีเลือด ชิเจลลาสามารถเข้าไปแบ่งตัวและสามารถทำลายเซลล์เยื่อผนังลำไส้ใหญ่ เมื่อเซลล์ตายจะทำให้เกิดการอักเสบเป็นหนองและเกิดแผลในลำไส้ เมื่อเชื้อมีชีวิตเข้าสู่ร่างกายภายใน 1-4 วัน จะมีไข้ ท้องเดิน อาเจียน และมีเลือดปนออกมากับอุจจาระ ภายใน 12-27 ชั่วโมง

ภายหลังจากเริ่มมีอาการ ส่วนมากจะมีอาการ 3-7 วัน การแพร่ระบาดของชิเจลลา มักเป็นการกระจายแบบบุคคลสู่บุคคล ส่วนการติดเชื้อมักพบการปนเปื้อนในอาหารและน้ำ รวมไปถึงยังพบได้ในกลุ่ม Homosexual ได้ด้วย ชิเจลลา ทั้ง 4 serogroup จะเป็นสาเหตุให้เกิดท้องร่วงได้ทั้งสิ้น

ปริมาณที่ทำให้เกิดโรค

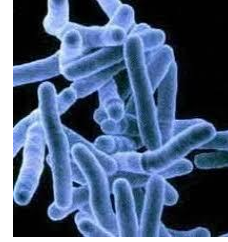
ปริมาณของเชื้อที่สามารถทำให้เกิดโรค (Infective dose) 10-100 เซลล์ ซึ่งเป็นปริมาณที่น้อยกว่าแบคทีเรียก่อโรคในระบบทางเดินอาหารชนิดอื่นๆ

วิธีป้องกัน

- เก็บรักษาอาหารที่ทำให้สุกแล้วที่อุณหภูมิต่ำ หลีกเลี่ยงการเก็บรักษาอาหารช่วงอุณหภูมิที่เป็นอันตราย คือ 4-55 องศาเซลเซียส
- ควรระวังการปนเปื้อนข้าม (Cross-contamination) โดยเฉพาะอาหารที่ปรุงสุก อาหารพร้อมรับประทาน กับอาหารดิบ
- ผลิตอาหารให้ถูกสุขลักษณะ ควบคุมให้พนักงาน หรือบุคคลที่สัมผัสอาหารมีสุขอนามัยที่ดีและมีการล้างมือด้วยสบู่หลังจากเข้าห้องน้ำทุกครั้ง

เอกสารอ้างอิง

1. กรมวิทยาศาสตร์บริการ. 2553. *แบคทีเรียในอาหาร(Bacteria in Food)*. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : <http://siweb.dss.go.th/repack/fulltext/IR19.pdf>. วันที่ค้นข้อมูล : 30 มีนาคม 2558.



จุลินทรีย์ที่ทำให้
เกิดโรค :

Shigella

2. ศูนย์เครือข่ายข้อมูลอาหารครบวงจร.
Shigella / ชิเจลลา. <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/002015/shigella>. วันที่ค้นข้อมูล : 30 มีนาคม 2558.