

## باکتری EHEC – E.COLI

این باکتری به فراوانی در مجاری روده انسان و دیگر حیوانات خونگرم یافت می شود. اغلب سویه های این باکتری بی خطر هستند، اما بعضی از آنها مانند EHEC قادر به ایجاد بیماری های شدیدی هستند که از راه غذا منتقل می شوند. این باکتری می تواند از طریق مصرف غذاهای آلوده از قبیل فرآورده های گوشتی و شیر خام به انسان منتقل شود.

اهمیت بالینی و بهداشتی این باکتری برای اولین بار در سال 1982 و به دنبال یک طغیان از باکتری در آمریکا مشخص شد.

باکتری EHEC قادر به تولید یک توکسین به نام وروتوکسین یا توکسین مشابه شیگلا دیسانتری است و همچنین می تواند در محدوده ی دمایی 50 - 7 درجه سانتی گراد ( اپتیمم 37 درجه) رشد کند. بعضی از انواع EHEC قادر به رشد در pH اسیدی تا حد 4/4 هستند. برای از بین بردن باکتری باید تمام بخش های غذای مورد استفاده را تا 70 درجه یا بالاتر حرارت داد. مهم ترین سروتیپ از میان باکتری های EHEC، تاکنون سروتیپ O157:H7 بوده است که از لحاظ بالینی و بهداشتی دارای اهمیت بسیار بالایی است

### بیماری های ایجاد شده توسط EHEC

علائم بیماری های ایجاد شده توسط EHEC، شامل :

کرامپ های (درد همراه با پیچش) شکم و اسهال هایی است که گاهی به سمت خونی شدن (کولیت هموراژیک) پیشرفت می کنند. استفراغ و تب معمولاً شایع هستند.

دوره انکوباسیون عفونت از سه تا هشت روز متغیر است و اغلب بیماران تا 10 روز بهبود می یابند، اما در عده کمی از آنان (اغلب کودکان و افراد مسن) عفونت ممکن است به سمت اشکال تهدید کننده ی حیات مانند سندرم اورمی همولیتیک (HUS) پیشرفت کند.

همچنین HUS با نارسایی حاد کلیوی، آنمی همولیتیک و ترومبوسیتوپنی مشخص می شود.

تخمین زده می شود که حدود 10 درصد از افراد مبتلا به EHEC دچار HUS با مرگ و میر 5 - 3 درصدی شوند. بطور کلی HUS شایعترین عامل نارسایی حاد کلیوی در بچه ها می باشد. این باکتری می تواند عامل درگیری های عصبی از قبیل حملات عصبی، سکته و کما در 50 درصد از موارد HUS گردد.

نویسنده : ملیحه نادری - دانشجوی دکتری میکروبیولوژی

Lab\_science جامع ترین کانال علوم آزمایشگاهی