

إدارة الخدمات الطبية بأبى قير

Awareness 2

الحمى التيفودية

إرشادات طبية 2

من منطلق حرص العيادة الطبية بأبى قير على نشر الوعي الصحى بين افراد الاكاديمية من طلبة وموظفين وسعيا وراء مبادئ الطب الوقائى خاصة مع انتشار العديد من الامراض المعدية فى الفترة الاخيرة فقد وجب استعراض بعض التعليمات على مترددى العيادة الطبية بأبى قير و التى قد تفيد فى الوقاية من الحمى التيفودية .

الحمى التيفودية Typhoid fever

أحد أهم الحميات المُعدية و التى تداول إنتشارها خلال الفترات الأخيرة فى بعض مناطق الجمهورية نتيجة الإصابة ببكتريا المرض (بكتريا السالمونيلا)
طرق العدوى

- تناول أطعمة و مشروبات ملوثة غير آمنة :
 - ليست محفوظة حفظ جيد
 - غير مغلفة أو غير مغسولة جيداً .
 - غير مطهوه طهى كامل .
 - طعام مُعرض للحشرات و خاصة الذباب .
- تلوث الأيدي و إستخدام أدوات مرضى مصابين .
- التردد على مطاعم غير مطابقة للشروط الصحية للعاملين بها .
- التردد على محلات العصائر و التى تستخدم الألواح الثلجة و التى يترسب عليها الأتربة و معدن الرصاص من عوادم السيارات و التى تعتبر أفضل وسط للبكتريا المسببة للمرض (صفر درجة مئوية – 10 درجات مئوية تحت الصفر) .

أعراض المرض

- ارتفاع تدريجى بدرجة حرارة الجسم و إعياء شديد .
- صداع شديد بالرأس و فقدان للشهية .
- إسهال و اضطرابات معوية .
- طفح وردى على جدار البطن و الصدر .
- فى الإسبوع الثانى و الثالث تزداد الأعراض و يزداد إرتفاع الحرارة مع إنخفاضها فى الصباح و ظهور بعض المضاعفات .

الوقاية من المرض

- النظافة الشخصية و غسل الأيدي .
- إستخدام المياه المعبأة دون المياه الملوثة .
- تناول الأطعمة النظيفة و المأمونة المصدر .
- طهي الطعام طهي جيد و تغليف الفاكهة لمنع تعرضها للإصابة بالبكتريا .

طرق الوقاية في المطاعم

- تعريف العاملين بالمطاعم بالمرض و طرق نقل العدوى .
- تدريب العاملين على أنسب الوسائل المُتبعة لإتمام النظافة الشخصية .
- تعريف العاملين بالأطعمة الحاملة للبكتريا مثل الدواجن و اللحوم و الألبان و الخضروات التي تعرضت للمياه الملوثة .
- الكشف الدوري على العاملين و علاج الحالات المزمنة التي تكون حاملة للمرض و قدرة على نشر العدوى دون إبداء أى شكاوى .
- فصل ثلاثيات حفظ الطعام الطازج عن الطعام الذى سيتم طهوه و إعداده .
- غسل الفاكهة و الخضروات بالماء النظيف و حفظها مباشرة بعد الغسيل .
- إتباع شروط التقديم الآمنة مثل إرتداء القفازات لمقدمى الأطعمة .
- إعداد قوائم الطعام كاملة الطهي و غير معرضة لسرعة التلف .
- تقديم السلطات فى أواني صغيرة مغلقة و بكميات قليلة حتى لا يُعاد تقديمها .

التشخيص و العلاج

-- يتم تشخيص الحالة من خلال الفحص الإكلينيكي و التشخيص المخبرى و تحديد العلاج من قبل الطبيب المُعالج .



لا تتردد فى إستشارة أطباء العيادة للإستفسار عن أى شئ مُتعلق

بالمرض .