

# Dibisyon ng Bacterial at Mycotic Diseases

[Home](#) > [Listahan ng mga Sakit](#) > *Escherichia coli* O157:H7

## ***Escherichia coli* O157:H7**

**(Updated noong Ika-24 ng Setyembre 2006)**

[Español](#) (Spanish)

[繁體中文](#) (Chinese)

[한국말](#) (Korean)

[Tagalog](#) (Filipino)

[Tiếng Việt](#) (Vietnamese)

### **Setyembre 2006: Update sa kamakailan lamang nangyaring mga impeksyon mula sa sariwang spinach**

[Ang pahina na ito ay nasa Español](#)

[Listahan ng mga Sakit](#) | [Pangkalahatang Impormasyon](#) | [Teknikal na Impormasyon](#) | [Karagdagang Impormasyon](#)

#### **Mga Madalas na Katanungan**



[Ano ang \*Escherichia coli\* O157:H7?](#)



[Paano kumakalat ang \*E. coli\* O157:H7?](#)



[Anong sakit ang dulot ng \*E. coli\* O157:H7?](#)



[Paano nadidiyagnos ang \*E. coli\* O157:H7 na impeksyon?](#)



[Paano ginagamot ang sakit?](#)



[Ano ang mga pangmatagalang konsekwensiya ng impeksyon?](#)



[Ano ang magagawa upang maiwasan ang impeksyon?](#)



[Ano ang magagawa mo upang maiwasan ang \*E. coli\* O157:H7 na infection?](#)

---

Ang *Escherichia coli* O157:H7 ay isang pangunahing sanhi ng sakit na dala ng pagkain. Batay sa isang pagtantiya noong 1999, 73,000 kaso ng impeksyon at 61 kamatayan ang nangyayari sa Estados Unidos bawat taon. Sa sampung CDC Foodborne Diseases Active Surveillance Network (FoodNet) sites (na kumakatawan sa 15% ng populasyon ng Estados Unidos), 29% ang ibinaba ng

*E. coli* O157:H7 na impeksyon simula 1996-98 (tingnan ang [FoodNet na mga Ulat](#)).

Ang impeksyon sa *E. coli* ay karaniwang nauwi sa madugong diarrhea (pagkasira ng tiyan), at paminsan-minsan sa kidney failure (panghihina ng bato). Ang mga tao ay maaaring maimpeksyon ng *E. coli* O157:H7 sa iba't-ibang paraan. Bagamat ang karamihan ng mga sakit ay may kinalaman sa pagkain na kulang sa luto at may kontaminasyong ground beef (giniling na karneng baka), mayroon ding mga taong nagkasakit dahil kumain sila ng may kontaminasyon na bean sprouts o sariwang madahong gulay tulad ng lettuce at spinach. Ang personal na kontak sa mga pamilya at mga child care center ay isa ring nalalamang paraan ng pagkalat ng sakit. Ang impeksyon ay maaaring mangyari pagkatapos uminom ng raw milk (unpasteurized milk) at pagkatapos lumangoy sa tubig o pagkatapos uminom ng tubig na may kontaminasyon ng imburnal.

Maaaring maiwasan ng mga tao ang *E. coli* O157:H7 na impeksyon sa pamamagitan ng pagluto nang husto sa ground beef, pag-iwas ng unpasteurized milk, at paghugas nang maigi ng kamay bago maghanda ng pagkain o bago kumain. Ang mga prutas at gulay ay dapat hugasan nang maigi, ngunit maaaring hindi matanggal ng paghuhugas ang lahat ng kontaminasyon. Papayuhan ka ng mga public service announcement sa tv, radyo o mga dyaryo tungkol sa aling pagkain ang dapat iwasan kung mayroon mang isang outbreak (maraming nagkakasakit nang sabay-sabay).

Dahil ang organismo ay nakatira sa intestines ng mga malusog na baka, iniimbestigahan ang preventive measures (mga magagawang paraan upang maiwasan ang sakit) sa cattle farms, habang pinalalaki, inaani, at prinoproseso ang baka.

---

### **Ano ang *Escherichia coli* O157:H7?**

Ang *E. coli* O157:H7 ay isa sa daan-daang uri ng bacterium na *Escherichia coli*. Bagamat ang karamihang uri ay hindi nakakapinsala at nakatira sa intestines ng mga malusog na tao at hayop, ang uri na ito ay lumilikha ng malakas na lason at ito ay maaaring magdulot ng malubhang sakit.

Ang *E. coli* O157:H7 ay unang nakilala bilang isang sanhi ng sakit noong 1982 nang marami ang nagkasakit sa malubhang madugong diarrhea; ang pagkakasakit ay naiugnay sa mga hamburger na may kontaminasyon. Mula noon, ang karamihan ng mga impeksyon ay nanggaling sa pagkain ng ground beef na kulang sa luto.

Ang kombinasyon ng mga letra at mga bilang sa pangalan ng bacterium ay tumutukoy sa mga ispesipikong markers na nasa ibabaw nito at binubukod nito mula sa ibang mga uri ng *E. coli*.

[Bumalik sa Ibabaw](#)

### **Paano kumakalat ang *E. coli* O157:H7?**

Ang organismo ay makikita sa kaunting bilang ng cattle farms at maaaring manirahan sa intestines ng mga malusog na baka. Ang karne ay maaaring magkaroon ng kontaminasyon habang ito'y pinapatay, at ang mga organismo ay maaaring mahalo nang husto sa karne kapag ito'y giniling. Ang bacteria na nasa suso ng baka o na nasa kagamitan ay maaaring mapunta sa raw milk.

Ang kumain ng karne, lalo na ng ground beef, na hindi sapat na niluto upang patayin ang *E. coli* O157:H7, ay maaaring maging sanhi ng impeksyon. Ang karne na may kontaminasyon ay mukhang normal at amoy normal. Bagamat ang dami ng mga organismo na kinakailangan upang magdulot ng sakit ay hindi nalalaman, ang suspetsa ay kaunting-kaunti lamang ito.

Ang kumain ng sprouts, lettuce, salami, unpasteurized milk at juice, at ang lumangoy sa o uminom ng tubig na may kontaminasyon ng imburnal ay mga ibang nalalamang pinanggagalingan ng impeksyon.

Ang bacteria sa dumi mula sa diarrhea ng mga taong may impeksyon ay maaaring maipasa mula sa isang tao papunta sa ibang tao kung hindi sapat ang hygiene o ang kaugaliang maghugas ng kamay.

Ito ay lalo nang malamang na mangyayari sa mga maliliit na bata na hindi pa marunong gumamit ng toilet. Ang mga kapamilya at mga kalaro ng mga ganoong bata ay may malaking panganib na maimpeksyon.

Ang mga maliliit na bata ay karaniwang mayroong organismo sa kanilang mga dumi nang isa o dalawang linggo pagkatapos matapos ang kanilang sakit. Ang mga mas matandang bata ay bihirang may organismo nang walang mga sintomas.

[Bumalik sa Ibabaw](#)

### **Anong sakit ang dulot ng *E.coli* O157:H7?**

Ang *E. coli* O157:H7 na impeksyon ay karaniwang nagdudulot ng malubhang madugong diarrhea at masakit na tiyan; minsan, ang impeksyon ay nagdudulot ng diarrhea na walang dugo o walang sintomas. Karaniwang mababa o walang lagnat, at ang sakit ay nawawala sa loob ng 5 hanggang 10 araw.

Sa ilang mga tao, lalo na sa mga bata na wala pang 5 taong gulang at sa mga matatanda, ang impeksyon ay maaari ring magdulot ng isang komplikasyon na tinatawag na hemolytic uremic syndrome, kung saan ang red blood cells ay sinisira at ang kidneys (bato) ay humihina. Mga 2%-7% ng mga impeksyon ay nauwi sa komplikasyong ito. Sa Estados Unidos, ang hemolytic uremic syndrome ay ang pangunahing sanhi ng acute kidney failure sa mga bata, at ang karamihan ng mga kaso ng hemolytic uremic syndrome ay dulot ng *E. coli* O157:H7.

[Bumalik sa Ibabaw](#)

### **Paano nadidiyagnos ang *E. coli*O157:H7 na impeksyon?**

Ang impeksyon ng *E. coli* O157:H7 ay nadidiyagnos sa pamamagitan ng paghanap ng bacterium sa dumi. Ang karamihan ng mga laboratoryo na gumagawa ng culture ng dumi ay hindi nagsusuri para sa *E. coli* O157:H7, kaya mahalaga ang humiling na ipasuri ang ispesimen ng dumi sa sorbitol-MacConkey (SMAC) agar para sa organismong ito. Ang lahat ng mga tao na biglang may diarrhea na may dugo ay dapat magpasuri ng dumi para sa *E. coli* O157:H7.

[Bumalik sa Ibabaw](#)

### **Paano ginagamot ang sakit?**

Ang karamihan ng mga tao ay bumubuti nang walang antibiotics o ibang ispesipikong paggamot sa 5-10 araw. Walang ebidensiya na pinabubuti ng antibiotics ang takbo ng sakit, at pinaniniwalaan na ang pagbibigay-lunas gamit ang ilang antibiotic ay maaaring magdulot ng mga komplikasyon sa kidney. Ang mga gamot laban sa diarrhea, tulad ng loperamide (Imodium), ay dapat din iwasan.

Ang hemolytic uremic syndrome ay isang kondisyon na mapanganib sa buhay na karaniwang ginagamot sa isang intensive care unit. Ang blood transfusions at kidney dialysis ay kadalasang kinakailangan. Kapag may intensive care, ang dami ng mga namamatay sa hemolytic uremic syndrome ay 3%-5%.

[Bumalik sa Ibabaw](#)

### **Ano ang mga pangmatagalang konsekwensiya ng impeksyon?**

Ang mga taong mayroon lamang diarrhea ay karaniwang bumubuti nang husto.

Mga one-third ng mga taong may hemolytic uremic syndrome ang may di-normal na kidney function pagkatapos ng ilang taon, at may ilan na nangangailangan ng pangmatagalang dialysis. At may karagdagang 8% ng mga taong may hemolytic uremic syndrome ang may ibang mga habang-buhay na komplikasyon, tulad ng altapresyon, seizures, pagkabulag, paralysis, at ng mga epekto ng pagpapatanggal ng bahagi ng kanilang tiyan.

[Bumalik sa Ibabaw](#)

### **Ano ang magagawa upang maiwasan ang impeksyon?**

Ang *E. coli* O157:H7 ay patuloy na magiging malaking pag-aalala ng publiko basta ito'y napupunta sa karne. Ang preventive measures ay maaaring makabawas sa bilang ng mga baka na nagtataglay nito at sa kontaminasyon ng karne habang pinapatay ang baka at habang ginigiling ang karne. Nagsisimula pa lamang ang pagsasaliksik sa ganoong preventive measures.

[Bumalik sa Ibabaw](#)

### **Ano ang magagawa mo upang maiwasan ang *E. coli* O157:H7?**

Lutuin nang husto ang lahat ng ground beef at hamburger. Dahil ang ground beef ay maaaring mukhang luto na bago mapatay ang bacteria na nagdudulot ng sakit, gumamit ng isang digital instant-read meat thermometer upang masigurado na lutung-luto ito. Ang ground beef ay dapat lutuin hanggang ang thermometer na ipinasok sa iba't-ibang bahagi ng patty, pati na rin sa pinakamakapal na bahagi, ay nagpapakita ng kahit 160° F man lamang. Maaaring bawasan ng mga taong nagluluto ng ground beef nang hindi gumagamit ng thermometer ang kanilang panganib na magkasakit kung hindi sila kakain ng ground beef patties na kulay pink pa rin sa gitna. Kung ikaw ay dinalhan sa isang restaurant ng hamburger o ng ibang ground beef na hindi gaanong luto, ipabalik ito upang lutuin pa nang mas matagal. Humingi rin ng bagong bun at malinis na plato.

Iwasan ang pagkalat ng nakapipinsalang bacteria sa iyong kusina. Ihiwalay ang mga hindi lutong karne mula sa mga pagkaing kakainin nang hindi niluluto. Hugasan ng mainit na tubig na may sabon ang mga kamay, counters, at mga ginamit na kagamitan sa pagluto kapag sila'y nadikit sa hindi lutong karne. Huwag kailanman ilagay ang mga lutong hamburger o ground beef sa platong hindi hinugasan na pinaglagyan ng hindi lutong patties. Hugasan ang meat thermometers tuwing ito'y ginagamit upang tingnan ang temperatura ng patty na kailangan pang lutuin nang mas matagal. Uminom lamang ng pasteurized milk, juice, o cider. Ang nabibiling juice na may extend shelf-life na ibinebenta sa room temperature (halimbawa, juice na nasa Tetrapak, mga vacuum sealed juice na nasa mga babasaging lalagyan) ay na-pasteurize na, bagamat hindi ito karaniwang nakalagay sa label. Ang juice concentrates ay sapat ding iniinit upang patayin ang pathogens. Hugasan nang husto ang mga prutas at gulay, lalo na ang mga kakainin nang hindi niluluto muna. Dapat iwasan ng mga bata na wala pang 5 taong gulang, ng mga tao na immunocompromised, at ng mga matatanda ang kumain ng alfalfa sprouts hanggang nakasisigurado na ligtas itong kainin. Kasalukuyang iniimbestigahan ang mga paraan upang tanggalin ang kontaminasyon sa alfalfa seeds at sprouts.

Uminom ng tubig-munisipyo na ginamitan ng chlorine o iba pang mabisang disinfectants.

Iwasan ang malunok ang tubig sa dagat-dagatan o swimming pool habang lumalangoy. [Para sa Karagdagang Impormasyon Tungkol sa mga Repellent](#)

Siguraduhin na ang mga taong may diarrhea, lalo na ang mga bata, ay naghuhugas nang maigi gamit ang sabon pagkatapos nilang dumumi upang mabawasan ang panganib ng pagkalat ng impeksyon, at na ang mga tao ay naghuhugas ng kamay pagkatapos magpalit ng mga narumihang lampin. Ang sinumang may diarrhea ay dapat hindi lumangoy sa mga pampublikong swimming pool o mga dagat-dagatan, maligo kasama ng iba, at maghanda ng pagkain para sa iba.

Para sa karagdagang impormasyon tungkol sa pagbawas ng iyong panganib na magkasakit mula sa sakit na dala ng pagkain, bisitahin ang Food Safety and Inspection Service website ng US Department of Agriculture sa: <http://www.fsis.usda.gov> o ang Partnership for Food Safety Education (Samahan para sa Edukasyon Tungkol sa Kaligtasan ng Pagkain) sa: Para sa karagdagang payo tungkol sa pagluto ng ground beef, bisitahin ang web site ng US Department of Agriculture sa: <http://www.fsis.usda.gov/OA/topics/gb.htm>

[Bumalik sa Ibabaw](#)

Petsa: Ika-6 ng Oktubre 2005

Pinaggalingan ng nilalaman: Coordinating Center for Infectious Diseases / Dibisyon ng Bacterial at Mycotic Diseases