

آیا گوشت‌های بسته بندی فروشگاه‌ها سالم هستند؟

معاون مرکز بیماری‌های واگیردار وزارت بهداشت گفت: استفاده از گوشت‌های تازه ذبح شده، امکان ابتلا به تب کریمه را افزایش می‌دهد.

به گزارش ایسکانیوز به نقل از میزان، محمود نبوی در ادامه خبر چند روز گذشته مبنی بر ابتلای تعدادی از کارگران کشتارگاه زاهدان به تب کریمه، گفت: براساس پیگیری‌های انجام شده، ۱۳ نفر از کارگران کشتارگاه زاهدان به تب کنگو مبتلا شدند که بلافاصله کار درمانی آنها آغاز شد.

او ادامه داد: این کارگران که هنگام ذبح به تب مبتلا شدند، تحت درمان قرار گرفته و پس از بهبودی کامل از بیمارستان مرخص شدند. در حال حاضر بیماری کنترل شده و خطری مردم را تهدید نمی‌کند.

معاون مرکز بیماری‌های واگیردار وزارت بهداشت افزود: تب کریمه کنگو، بیماری است که از طریق ذبح دام به انسان منتقل شده و در کشتارگاه‌ها شایع و قصاب‌ها و کارگران کشتارگاه‌ها را تهدید می‌کند.

نبوی در مورد علائم این بیماری گفت: این بیماری با علائم تب شدید، بدن درد، کوفتگی، ضعف، سردرد، درد شدید عضلات در بدن بروز می‌کند.

معاون مرکز بیماری‌های واگیردار وزارت بهداشت گفت: استفاده سریع از گوشت‌های تازه ذبح شده، امکان ابتلا به تب کریمه کنگو را افزایش می‌دهد. به مردم توصیه می‌کنیم گوشت‌های تازه ذبح شده را حتماً بعد از ۲۴ ساعت نگهداری در یخچال، تیکه کرده و استفاده کنند.

او در پایان گفت: در خصوص گوشت‌های بسته بندی شده در فروشگاه‌ها، مشکلی وجود ندارد و در صورت آلودگی احتمالی گوشت‌ها به تب کریمه، با گذشت ۶ ساعت، بیماری از بین می‌رود.

تب کریمه کنگو بیماری مشترک دام و انسان است که به علت ارتباط انسان با دام آلوده منتقل می‌شود.

