

# خطرات مصرف جگر آبدار

یکشنبه / ۱۵ اردیبهشت ۱۳۹۸ / ۰۱:۰۳

منبع: ایسنا/یزد

کد خبر: ۹۸۰۲۱۴۰۷۴۹۱

لینک خبر: <https://www.isna.ir/news/98021407491>



رئیس مرکز تحقیقات سلامت و ایمنی غذای یزد گفت: افزایش کشتار خانگی گوسفندان در ماه رمضان خطر ابتلاء به تب کریمه کنگو را افزایش می‌دهد.

دکتر بهادر حاجی محمدی در گفت‌وگو با خبرنگار ایسنا با بیان این‌که بیماری تب کریمه کنگو یک بیماری ویروسی خطرناک مشترک بین انسان و دام است، اظهار کرد: در برخی از ایام سال نظیر عید قربان، ماه محرم و ماه رمضان که احتمال کشتار خانگی دام‌ها خارج از کشتارگاه افزایش می‌یابد در صورت بی‌توجهی به نکات بهداشتی خطر ابتلاء به تب کریمه کنگو افزایش می‌یابد.

وی با اشاره به این‌که بر اساس آمار وزارت بهداشت، ۴۱ نفر در سه ماهه بهار سال گذشته به این بیماری مبتلا شدند و متأسفانه پنج نفر نیز جان خود را از دست دادند، افزود: احتمال ابتلاء به این بیماری در فصل بهار بیشتر است و اگر به موقع درمان نشود احتمال خطر مرگ را در پی دارد.

بازرس انجمن علمی بهداشت و ایمنی مواد غذایی ایران، گزیدگی با کنه، تماس با ترشحات دام بیمار، مصرف گوشت دام بیمار و باد کردن پوست گوسفند با دهان را از مهمترین راه‌های ابتلاء به تب کریمه کنگو عنوان کرد و گفت: در کشتارهای خانگی که فرد برای جدا کردن پوست گوسفند از گوشت، با دهان خود اقدام به باد کردن و دمیدن زیر پوست می‌کند به دلیل تماس شدن لب و دهان با لاشه گوسفند خطر بیشتری برای ابتلاء وجود دارد.

وی با تأکید بر این‌که افراد و قصاب‌ها باید برای باد کردن پوست گوسفند از تلمبه استفاده کنند و در صورت عدم دسترسی به تلمبه می‌توانند با استفاده از شلنگ و یا نی، هوا را به زیر پوست گوسفند منتقل کنند، تصریح کرد: این اقدام باید به گونه‌ای باشد که هیچ تماسی بین دهان افراد و لاشه گوسفند برقرار نشود.

حاجی محمدی در ادامه خاطرنشان کرد: برای پیشگیری از ابتلاء به تب کریمه کنگو در ابتدا نباید دام‌ها خارج از کشتارگاه ذبح شوند و در صورت ذبح در مراسم مذهبی، حضور و نظارت توسط دامپزشک الزامی است، چرا که در صورت کشتار دام زیر نظر سازمان دامپزشکی خطرات بهداشتی رفع می‌شود.

وی با اشاره به این‌که گوشت‌های عرضه شده دارای مهر سازمان دامپزشکی ایمن و سالم هستند، یادآور شد: افرادی که اقدام به ذبح گوسفند در منزل می‌کنند، برای ذبح و قطعه کردن گوشت حتماً از دستکش استفاده کنند.

حاجی محمدی در بخش دیگری از سخنان خود بر نگهداری گوشت حاصل از کشتار خانگی به مدت ۲۴ ساعت در یخچال تأکید و بیان کرد: این اقدام منجر به تولید اسید در داخل گوشت شده و اسیدی شدن گوشت موجب نابودی ویروس عامل تب کریمه کنگو می‌شود.

وی با بیان این‌که نباید به هیچ وجه گوشت گرم حاصل از کشتار خانگی را مستقیماً در فریزر قرار داد، گفت: سرمای شدید فریزر آنزیم گوشت را متوقف می‌کند بنابراین گوشت اسیدی نشده و ممکن است ویروس تب کریمه کنگو در گوشت زنده بماند.

این فوق دکترای سم‌شناسی، مواد غذایی به خطرات حاصل از مصرف جگر نیم پخته یا آبدار اشاره و بیان کرد: در صورت ذبح خانگی دام، تنها راه سالم سازی ویروس تب کریمه کنگو پخت کامل جگر است.

این مسئول با اشاره به این که حیواناتی نظیر گاو، گوسفند، بز و حتی شتر مرغ می‌توانند حامل این بیماری باشند اما مرغ معمولاً به این ویروس مبتلا نشده و مردم نگران مصرف گوشت مرغ نباشند، گفت: علائم این بیماری در انسان شامل تب، لرز، درد عضلانی و خون ریزی شدید زیرپوستی است بنابراین افراد در صورت مشاهده این علائم سریعاً و بدون درنگ به مراکز درمانی مراجعه کنند.