

گوشت تازه را بلافاصله مصرف نکنید



يك کارشناس بیماری‌های مشترک بین انسان و دام گفت: برای پیشگیری از ابتلا به تب کریمه کنگو، گوشت تازه باید قبل از مصرف به مدت 24 ساعت در یخچال نگهداری شود تا ویروس احتمالی آن از بین برود...

يك کارشناس بیماری‌های مشترک بین انسان و دام گفت: برای پیشگیری از ابتلا به تب کریمه کنگو، گوشت تازه باید قبل از مصرف به مدت 24 ساعت در یخچال نگهداری شود تا ویروس احتمالی آن از بین برود.

دکتر پورمازار در گفتگو با ایسنا با تأکید بر این که گوشت تازه ممکن است حامل ویروس بیماری تب کنگو باشد، افزود: تب کنگو، بیماری مشترک بین انسان و دام است که این بیماری در نشخوارکنندگان شیوع پیدا می‌کند، علائمی ندارد و بعد از چند روز بهبود می‌یابد.

وي افزود: تب کریمه کنگو يك بیماری ویروسی محسوب می‌شود که در صورت انتقال به انسان منجر به مرگ او می‌شود. وي تصریح کرد: این ویروس به دو طریق منتقل می‌شود، گزش کنه که از دام این بیماری به انسان منتقل می‌شود و راه دیگر از طریق خون یا ترشحات بدن انسان آلوده به بیماری یا دام بیمار انتقال می‌یابد.

این کارشناس بیماری‌های واگیردار درخصوص افرادی که بیشتر در معرض خطر این بیماری هستند، اظهار کرد: کسانی که با حیوانات سر و کار دارند، همچنین گروه‌های بهداشتی و درمانی که با این نوع بیماران در تماس هستند باید رعایت نکات بهداشتی اعم از استفاده از دستکش و عینک را مورد توجه قرار دهند.

وي توصیه کرد: مردم از گوشتی که دارای مهر سازمان دامپزشکی است، استفاده کنند. همچنین در هنگام قطعه قطعه کردن گوشت، تمام نکات بهداشتی را رعایت کنند.