

أكدت وزارة الصحة بغزة عدم وجود مرض "المستيريا الخطير" في المنتجات المثلجة والمعلبات الواردة للقطاع، مطمئنة المواطنين بأنها تراقب كافة المنتجات ويتم فحصها بشكل دقيق



وقال د. مجدي ضهير مدير دائرة الطب الوقائي بالمادارة العامة للرعاية الصحية الاولى في وزارة الصحة "إن هذا المرض هو نوع من أنواع البكتيريا التي تكون موجودة في اللحوم بشكل عام، وهذا المتواجد من الظواهر الطبيعية لكن تكاثر هذه البكتيريا هو ما يحولها لمرض خطير".

وأضاف "هذا النوع من البكتيريا يتم وقف تكاثره عبر تجميد اللحوم وتعليبها، ثم يتم القضاء على الكمية الموجودة عبر الطهي الكامل لها، لأن درجة الحرارة أثناء عملية الطهي كفيلة للقضاء على أي بكتيريا فيها".

وأضاف أن من أعراض إصابة الإنسان بالمستيريا إسهال وألم في البطن، وقد تتحول في بعض الحالات إلى التهاب السحايا أو حمى شوكية أو تسمم دموي في حال أصابت الإنسان.

وشدد على أن الوزارة ومنذ إعلان وزارة الصحة في حكومة الاحتلال مؤخراً عن اكتشاف "المستيريا" في بعض المجمدات راقبت عن كثب كافة الكميات الواردة للقطاع، مضيفاً "الوزارة تفحص اللحوم المجمدة بأخذ عينات للتأكد من سلامتها، وعبر أيضاً الشهادة الصحية لجهة المنتج المصدر لها".

كما أكد أن كميات الدجاج المجمدة التي يتم استيرادها من "إسرائيل" محدودة، ولما تزيد إلا في أوقات العجز أو الحاجة للدجاج أو اللحوم بشكل عام.

ونوه إلى أنه وحتى الآن لم يتم اكتشاف هذا النوع من البكتيريا الخطيرة التي أعلنت عنها سلطات الاحتلال، وأن أي كميات فاسدة أو يوجد أي نوع من البكتيريا الخطيرة يتم إتلافها على الفور.

وطمأن د. ضهير المواطنين بأن درجة الغليان الشديد كفيلة بقتل البكتيريا و القضاء عليها في اللحوم