



نخيل نيوز/ العراق

شدّت وزارة الزراعة بالتعاون مع الجهات الساندة، إجراءاتها الرقابية للحد من انتشار مرض الحمى النزفية، مؤكدة إمكانية تناول المواطنين اللحوم المجزورة بأمان، بعد تجميدها لـ 24 ساعة، أو غليها لـ 15 دقيقة. وحذرت وزارة الصحة قبل أيام من أنّ إصابات المرض التي بلغت حتى الآن، 139 إصابة بينها 20 وفاة، آخذة بالارتفاع، ما يتطلب وجود التزام حازم لمربي الماشية والقصابين بإجراءات السلامة والوقاية. وقال مدير عام دائرة البيطرة في الوزارة ثامر حبيب الخفاجي، إنّ دائرته وبالتعاون مع القوات الأمنية وفرق البلديات المختصة، شددت من إجراءاتها الرقابية على عمليات ذبح الماشية التي تتم عشوائياً وبدون فحص بيطري مسبق داخل المدن السكنية، مع اقتراب عيد الأضحى المبارك، بهدف منع انتشار إصابات الحمى النزفية في البلاد. وأضاف أنّ الاجراءات الرقابية التي اتخذتها دائرته للحد من تفشي إصابات المرض الآخذة بالانتشار، تتضمن منع تواجد الماشية في الأحياء السكنية، وتوعية ربات البيوت بارتداء الكفوف عند تقطيع اللحوم، منبهاً على أهمية اتخاذ أحد إجراءات للتأكد من القضاء على الفايروس في حال وجوده باللحوم المجزورة، الأول تجميدها بين سبع إلى 24 ساعة كون التجميد يسهم بإفراز حمض (لاكتك اسد)، او غليها بدرجة 60 درجة مئوية لمدة 15 دقيقة، بحسب الصحيفة الرسمية.

وبحسب منظمة الصحة العالمية، فإن فايروس الحمى النزفية الذي وصفته بـ(الخطير)، ينتقل إلى البشر إما عن طريق لدغات حشرة (القراد)، أو لمس دم أو أنسجة حيوانات مصابة أثناء الذبح أو بعده. وبين الخفاجي أنّ لجنة الرقابة والتفتيش الصحي التابعة للإشراف الصحي على المجازر، مستمرة بحملاتها المشتركة على الأسواق المحلية ومحال بيع اللحوم وداخل المجازر بالتعاون مع قسم الرقابة الصحية في وزارة الصحة وجهاز الأمن الوطني وفرق وزارة البلديات وقيادة العمليات، لاتخاذ الإجراءات القانونية بحق القصابين الممارسين للذبح العشوائي داخل المدن.