

ضحايا بكتيريا نادرة في مأكولات بحرية 8



توفي خمسة أشخاص في منطقة تامبا بولاية فلوريدا، وثلاثة آخرون في ولاية كونيتيكت ونيويورك، بسبب بكتيريا نادرة توجد في البيئات البحرية مثل مصبات الأنهار أو البرك قليلة الملوحة أو المناطق الساحلية وتستقر في المأكولات البحرية.

التي يمكن العثور عليها في المأكولات البحرية النيئة أو غير المطبوخة جيداً، «*Vibrio vulnificus*» وأدت بكتيريا إلى وفاة شخصين في يناير/ كانون الثاني بمقاطعة هيلزبره، وفقاً لوزارة الصحة في فلوريدا

.وسجلت فلوريدا 26 حالة على مستوى الولاية منذ بداية العام الحالي وحتى هذا الشهر

.«وقال مسؤولون في وزارة الصحة العامة بالولاية: «بالرغم من ندرة هذه البكتيريا إلا أنها خطيرة للغاية

.«وأضافت الوزارة: «إن ثلاثة أشخاص تتراوح أعمارهم بين 60 و 80 عاماً أصيبوا بالبكتيريا في يوليو/ تموز الماضي

وتحدث عدوى هذه البكتيريا من خلال تناول المحار الخام من مؤسسة خارج الولاية، بينما أبلغ الاثنان الآخران عن تعرضهما للملح أو المياه قليلة الملوحة في لونج آيلاند ساوند.

وقالت مانيشا جوثاني، مفوضة إدارة الصحة العامة في ولاية كونيتيكت: «نمت هذه البكتيريا هذا الصيف دون معرفة الأسباب ويجب الانتباه أثناء السباحة من ابتلاع الماء».

"حقوق النشر محفوظة" لصحيفة الخليج. © 2024.