

المركز الليبي يحذر من بكتيريا بحرية "سريعة الفتك" تسبب تعفن الدم



حذرت دراسة ليبية حديثة من بكتيريا خطيرة في المنتجات البحرية، قائلة إنها قد تسبب تعفنا دمويا قاتلا.

والدراسة الصادرة عن المركز الليبي لبحوث التقنيات الحيوية، حذرت من مخاطر بكتيريا "Vibrio vulnificus" من منها سلالات عزل من بحثي فريق تمكن بعدما ،البحرية المنتجات بعض في تتواجد قد التي ، عينات غذائية وأخرى سريرية، تبين أن العديد منها يحمل جينات مرضية خطيرة.

وأوضحت الدراسة أن: "هذه السلالات تفرز إنزيمات عالية الخطورة، مثل الهيموليزين والبروتيز، القادرة على تحليل أنسجة اللحم بسرعة، ما يؤدي إلى تدهور جودة المنتجات البحرية وزيادة قدرة البكتيريا على غزو الأنسجة البشرية".

وتظهر أعراض الإصابة عادة خلال 24 إلى 48 ساعة من التعرض، وتشمل تورما والتهابا حادا في أماكن الجروح، مع احتمالية الإصابة بتعفن دموي مميت إذا لم يتم التدخل الطبي العاجل.

وشدد المركز على أهمية إجراء فحوص جزيئية دقيقة وتطبيق برامج مراقبة دورية في مختبرات سلامة الأغذية للحد من هذه المخاطر.

ودعا المستهلكين إلى: "تجنب شراء أو تناول المنتجات البحرية التي تظهر عليها علامات الإصابة، مثل تغير لون الجلد إلى داكن أو باهت غير طبيعي، ووجود بقع مخاطية لزجة على السطح، تفرجات أو جروح واضحة، أو تدهور في ملمس اللحم مع مناطق رخوة".