



اليزابيث هيرتيل
المديرة

ولاية ميشيغان
إدارة الصحة والخدمات الإنسانية
لانسينغ

غريثشن ويتمر
الحاكمة

جهة الاتصال: تشيلسي ووث
517-241-2112

WuthC@michigan.gov

للنشر الفوري
16 نيسان/أبريل 2024

تذكّر إدارة الصحة والخدمات الإنسانية في ميشيغان ووزارة الزراعة والتنمية الريفية في ميشيغان سكان ميشيغان بمخاطر استهلاك الحليب الخام (غير المبستر) ومنتجات الألبان

لانسينغ ميشيغان - تذكّر إدارة الصحة والخدمات الإنسانية في ميشيغان ووزارة الزراعة والتنمية الريفية في ميشيغان السكان بالمخاطر المرتبطة باستهلاك الحليب الخام (غير المبستر) وسط تفشي إنفلونزا الطيور شديدة الأمراض (HPAI) الحالي الذي يؤثر على قطعان الألبان البقرية. يتسم هذا الفيروس بإمكانية الانتقال إلى البشر، وتم الإبلاغ عن حالة واحدة هذا العام في ولاية تكساس.

وقالت الدكتورة ناتاشا باغداساريان، الرئيسة التنفيذية الطبية: "يمكن لأي شخص أن يمرض بسبب شرب الحليب الخام، لكن الأطفال دون سن الخامسة والبالغين فوق سن 65 عاماً والذين يعانون من ضعف في جهاز المناعة هم أكثر عرضة للإصابة بالمرض". "الآن بعد أن أصاب فيروس إنفلونزا الطيور شديدة الأمراض الأبقار والطيور على حد سواء، من المهم التأكد من أنك تستهلك طعاماً آمناً، بما في ذلك التأكد من أن تكون منتجات الألبان التي تتناولها أو تشربها مبسترة."

يُعتبر الحليب المبستر آمناً للغاية وقد خضع لعملية تسخين تقتل الجراثيم المسببة للأمراض مثل العنيفة والإشريكية القولونية والسالمونيلا. إن الأشخاص الذين يستهلكون الحليب والجبن الخام (أو غير المبستر) ومنتجات الألبان الأخرى مثل المتلجات المصنوعة من الحليب الخام هم معرضون لخطر الإصابة بمجموعة متنوعة من الأمراض. يتم بيع الحليب المبستر فقط في المتاجر ويقدم للأطفال في وجبات الغداء المدرسية.

يمكن أن يصاب الأشخاص بالمرض من مصدر الحليب الخام والمنتج نفسه الذي كانوا يشربونه سابقاً، وقد لا يكون الحليب الذي يستهلكه شخص ما من المزرعة نفسها على فترة زمنية آمناً دائماً. فيمكن أن يتلوث الحليب الخام بعدة طرق. يمكن لممارسات الحفاظ على السلامة الجيدة أن تقلل من فرصة وصول الجراثيم إلى الحليب الخام، لكنها لا تستطيع القضاء على المخاطر.

ليس لدى إدارة الغذاء والدواء حالياً مخاوف بشأن سلامة منتجات الحليب المبسترة أو توفرها على مستوى البلاد. وقد أثبتت عملية البسترة بشكل مستمر أنها تعمل على تعطيل البكتيريا والفيروسات في الحليب، مثل فيروسات الأنفلونزا، وهي عملية مفروضة على أي حليب يدخل في التجارة بين الولايات.

توصي مراكز مكافحة الأمراض والوقاية منها [باتخاذ الخطوات التالية](#) لتقليل المخاطر:

- اختر الحليب ومنتجات الألبان المبسترة.
- برّد الحليب ومنتجات الألبان وغيرها من الأطعمة القابلة للتلف في حرارة 40 درجة فهرنهايت أو أكثر برودة.
- تخلص من الأطعمة منتهية الصلاحية، بما في ذلك الحليب ومنتجات الألبان.

للمزيد من المعلومات، زر الموقع www.CDC.gov/foodsafety/rawmilk.

###