

چرا تب مالت ...



بیماری تب مالت به عنوان یک بیماری مشترک بین انسان و دام، توسط عامل باکتریایی با نام "بروسلا" که در حیواناتی مثل گوسفند، گاو، بز، سگ و خوک دیده می‌شود، ایجاد می‌شود. بیماری تب مالت در تمام کشورهای دنیا شیوع دارد، به طوری که در کشورهای پیشرفته معمولاً در گروه‌های خاصی همچون دامپزشکان، دامداران و افرادی که به نحوی با حیوان سرو کار دارند، دیده می‌شود، ولی در کشورهای جهان سوم علاوه بر گروه‌های فوق، در بین مردم عادی به دلیل مصرف مواد لبنی غیر پاستوریزه نیز شایع است این بیماری بیشتر در فصول بهار و تابستان که زاد و ولد دام بیشتر است، شایع می‌باشد

❖ مهمترین راه‌های انتقال این بیماری به انسان عبارتند از :

تب مالت مهمترین بیماری ✓

ناشی از آلودگی شیر و مصرف

## فرآورده‌های لبنی غیر پاستوریزه

### می باشد

۱- تماس مستقیم (از راه ملتحمه چشم : از طریق جراحات

سطحی پوست و خراش‌های جلدی )

۲- مصرف بافتهای آلوده : شیر خام و فرآورده های لبنی

۳- انتقال تنفسی

۴- تماس با خون و ترشحات حیوان مبتلا به تب مالت و مصرف شیر و

فرآورده‌های لبنی آلوده از جمله پنیر بی‌نمک، خامه، کره، سرشیر و بستنی

تهیه شده از حیوانات آلوده از راه‌های انتقال بیماری می باشند .

آیا این باکتری می‌تواند از طریق خوردن شیر و محصولات پاستوریزه



۰- چرا که بستنی های تابستانه و شیر و خامه به کار رفته در آنها به دلیل

غیر پاستوریزه بودن قابلیت انتقال تب مالت به انسان را دارند .

به انسان سرایت کند؟

به هیچ وجه امکان ندارد چرا که هدف اصلی از عمل پاستوریزاسیون از بین بردن کلیه میکروبهای بیماریزا می باشد . در ایران لبنیات پاستوریزه که با مجوز و تحت نظارت وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی تولید می شوند به طور ۱۰۰ درصد از هر گونه آلودگی پاک هستند . در واقع خطر انتقال بیماری تب مالت و هر بیماری عفونی دیگر از طریق لبنیات پاستوریزه در کشور در حد صفر است . تا به حال هیچ گزارشی مبنی بر جداسازی این باکتری توسط سازمانهای ذیصلاح ارسال نشده است .



برخی از مردم شیر خام را از بیرون خریداری و در منازل خود اقدام به

جوشاندن و به اصطلاح پاستوریزه کردن مینمایند آیا این عمل از

نظربهداشتی مورد قبول است؟

این عمل اصلاً توصیه نمیشود چرا که این باکتری در صورت وجود میتواند از خراش

۶- بانزدیک شدن به فصل گرما و استفاده زیاد از بستنی های سنتی

امکان ابتلای به تب مالت هم بیشتر می شود .

با توجه به اینکه باکتری تب مالت در خامه و بستنی از ماندگاری

طولانی برخوردار است ، بستنی غیر پاستوریزه به عنوان یکی از منابع آلوده

پنهان تب مالت به شمار می رود

راه پیشگیری از تب مالت چیست و چرا؟



استفاده از مواد غذایی پاستوریزه، زیرا در روش معمول پاستوریزاسیون شیر از حرارت

۷۰-۷۲ درجه به مدت ۲۰-۱۵ ثانیه ؛ خامه ۹۰-۸۵ درجه به مدت ۱۵ ثانیه ؛ ماست(شیر

ماست) ۹۰ درجه ۵ دقیقه و انواع پنیر ترکیبی از دما و زمان متفاوت استفاده

میگردد. که در این دما ها کلیه میکروبهای بیماریزای شیر منهدم میگردند

مدیریت غذا و دارو شبکه بهداشت و درمان شهرستان آبادیه واحد اطلاع رسانی غذا

های سطحی پوست نیز جذب( در صورت تماس شیر با دست ) و سبب ایجاد بیماری شود .  
ضمناً شیر خام که به طریق جوشاندن پاستوریزه شود خواص تغذیه خود را تا حد قابل  
توجه از دست میدهد. لازم به یاد آوری است برخی از افراد تصور میکنند با جوشیدن  
اولیه شیر(بالا آمدن و کف کردن آن) میکروبها از بین میروند(که این تصور غلط  
می باشد)

**برای جلوگیری از ابتلا به تب مالت رعایت نکات زیر**



**ضروری است**

از مصرف خامه و بستنی غیر پاستوریزه و پنیر تازه غیر  
پاستوریزه خودداری نمائید و از محصولات لبنی پاستوریزه

**واستریزه استفاده نمائید**

