

تفشي بكتيريا «إي كولاي» في ألمانيا أخطر وباء من نوعه يشهده العالم



الخيار الإسباني الذي أثار أزمة

البكتيريا بمضاد الالتهاب تقوم بتحرير التوكسينات (سموم) الموجودة بداخلها والمسؤولة عن تدمير خلايا الاوعية الدموية الدقيقة، وبذلك تزيد من حدة متلازمة الفشل الكلوي المصاحب لانحلال الدم.

ويقوم العلاج على التعويض عن القصور الذي يسببه سم البكتيريا: انخفاض عدد كريات الدم الحمر، والصفائح الدموية،

فهم لم يقوموا على سبيل المثال، بجذبة محين النسخة الكورية، والصحيح ان الوياء الحالي هو اوسع وباء متلازمة الفشل الكلوي المصاحب لانحلال الدم يعرفه العالم، لكل نسخ هذه البكتيريا مجتمعة»..

وحول سؤال عن امكانية معالجة المرضى قال: لا ينصح باعطاء المرضى مضادات للالتهابات لاننا عندما ندمر

المرض يمكن العثور عليه في امعاء الأبقار، وبالتالي في اللحم النئ مثل التارتار أو الهامبورجر غير المطهي جيدا». وذكر جريسو أنه لم يتمكن حتى الآن من إثبات جريسو في تصريحات لصحفية «لا ريبوبليكا» الإيطالية الصادرة امس السبت: «العنصر المسبب

روما - د.ب.أ: رجح خبير في منظمة الصحة العالمية أن يكون مصدر العدوى البكتيرية التزيفية «إي كولاي» في اللحوم أكثر من الخضروات، وقال الخبير دوناتو جريسو في تصريحات لصحفية «لا ريبوبليكا» الإيطالية الصادرة امس السبت: «العنصر المسبب

باريس - أ.ف.ب: أفاد مسؤول في معهد باستور الباريسي بأن الأسهال المعوي الذي تسببه فون بينغتون وجيش من المتطوعين، لتصميم هذا الصاروخ وتنفيذه.

وقال «مادنا لم نتعرف على العنصر المسؤول ولم نسحبه من التداول، فسنستمر في تسجيل حالات مرضية»، وحول هذه البكتيريا اجاب فرانسوا عن كل ما يتعلق بها قائلا: عالم الجرائيم عالم معقد، وفي تطور مستمر، صحيح ان نسخة «0104: اتش4» هي نسخة نادرة، وانه تم التعرف عليها من قبل مرة واحدة في كوريا، والان، وهذا يعد كثيرا لانها كانت في المكان الخطأ في الوقت الخطأ، على طعام تم توزيعه من دون طهي، ولكن جدولة

مكوناتها الوراثية (المجين) في مختبر صيني لم تقارن سوى بمعلومات محينات كاملة، ولدينا عدد قليل جدا منها في قواعد البيانات: تم في الاحمال جدولة مكونات 50 اي كولاي بصورة كاملة، ومن بينها اقل من 10 اي كولاي مسببة للنزف المعوي من اصل 70 سجلت اوصافها. وهكذا تمت المقارنة مع مجموعة محدودة من المحينات،

إطلاق ناجح لأول صاروخ دنماركي يدوي الصنع

كوبنهاغن - أ.ف.ب: نجحت عملية إطلاق صاروخ يدوي الصنع صممه دنماركيان من منصة عائمة قبالة جزيرة برونهاولم في المياه الإقليمية الدنماركية في البلطيق بعد تسعة أشهر على فشل عائد الى خلل في جهاز تحفيف.

وقال احد المصممين بيتر مادسن لتلفزيون «تي في 2 نيوز» الذي نقل عملية الإطلاق مباشرة «الامر اشبه بصاروخ فعلي لقد حلق فوقنا على ارتفاع كيلومترين تقريبا، انه امر لا يصدق»، واحتاج هذا الرجل الشغوف بالفضاء الى

وقال فون بينغتون «لقد نجحنا في إطلاق الصاروخ وأظن اننا دوننا جزءا من التاريخ»، وقال المصممان ان النموذج الاول لهذا الصاروخ كلف 50 ألف يورو ومولته حوالي 20 شركة ونحو ألفي فرد.

وفي حال نجاح ثلاث الى أربع عمليات إطلاق متتالية من دون أي مشكلة قد يجلس مادسن شخصيا داخل كبسولة الصاروخ ليصبح بذلك اول دنماركي يصعد الى الفضاء.

الصاروخ اليدوي

السعودية تفوز بعضوية المجلس التنفيذي للمنظمة العالمية للأرصاد

الرياض - أ.ش.أ: أعلنت المملكة العربية السعودية عن فوز مرشحها د.سعد المحلفي بعضوية المجلس التنفيذي للمنظمة العالمية للأرصاد بالتزكية في انتخابات المجلس مع كل من اليابان والصين وفرنسا وأميركا وكندا وهي المرة الأولى التي تتم فيها تزكية دولة أسيوية إلى هذا المنصب أسوة بالدول المتقدمة. وأوضح الرئيس العام للأرصاد وحماية البيئة بالسعودية الأمير تركي بن ناصر بن عبدالعزيز أن المنظمة العالمية للأرصاد وافقت على أن تقوم المملكة بإنشاء مركز عالمي لنظم المعلومات لتكون المملكة المركز الـ 13 عالميا كما وافقت على إنشاء المملكة

للـمركز الإقليمي للمناخ لجنوب غرب آسيا مشيرا إلى أن بلاده خاضت هذه المنافسة مع عدد من الدول الآسيوية. يذكر أن منظمة الأرصاد العالمية - التي تتخذ من مدينة جنيف- السويسرية مقرا لها تضم في عضويتها 184دولة من جميع القارات تقوم بدور الجهة التشريعية لكل ما يتعلق بالجوانب الارصادية سواء منها الجوية أو الزراعية والتغير المناخي كما تقوم بتوفير الدراسات والتدريب والدعم للدول النامية والفقيرة لرفع مستوى أداها في مجال الأرصاد وتخدم هذه المنظمة جميع الدول المنتسبة لها.

اعتقال 11 شخصا في ألمانيا بعد دعوة عيد ميلاد على «الفيس بوك»

هامبورغ - د.ب.أ: ذكرت الشرطة الألمانية أمس أن حوالي 1600 شخص حضروا حفل عيد ميلاد لفتاة أكملت عامها السادس عشر بشمال ألمانيا بعد أن سجلت الفتاة عن غير قصد دعوات على موقع التواصل الاجتماعي (فيس بوك) وتجاهلت أن تجعلها دعوات «خاصة». ووضعت تيسا تفاصيل عن حفلتها في منزل والدها في هامبورغ-برامفيلد في موقع التواصل الاجتماعي، وبدأ الحفل بشكل هادئ لكن مع مرور الساعات خرج المدعون إلى الشوارع وهم يملون خارج منزل الأسرة وحدث نزاع مع الشرطة.

وكانوا يغنون تيسا أو تيسا لا نعرفك لكن هذا لا يهم جئنا لنشرب المسكرات أثناء احتفالنا بعيد ميلادك» وهم يحملون لافتات مكتوب عليها «نحبك يا تيسا»، وبدأ المدعون في إضرام النار في صناديق القمامة وحرق سقيفة حديقة وتدمير السيارات المتوقفة، وقال متحدث باسم الشرطة: «القيت حجارة وزجاجات والعباب نارية، ودمر الضيوف واجهات الحوائق وسحقوا الأسجيحة وأصيب ضابط شرطة بإصابات طفيفة بينما اعتقل 11 شابا، وألغت أسرة تيسا الحفل واستعانت بشركة أمن خاصة.

الدراجة الهوائية تحط رحاها في بوينوس آيريس وتثير الجدل في المدينة

بوينوس آيريس - أ.ف.ب: بدأت الدراجة الهوائية تحتل شوارع بوينوس آيريس مع 65 كيلومترا من الممرات المخصصة لها ودفعة أولى من 500 دراجة للإيجار إلا أن هذا الاستحدث يثير جدلا في مدينة حيث السيارات والحافلات ملكات الساحة.

بلدية بوينوس آيريس البالغ عدد سكانها ثلاثة ملايين نسمة أعلنت خطة لتوسيع المساحات المخصصة للدراجات الهوائية لنصل الى مائة كيلومتر. ويقول وزير التنمية المدنية دانييل تشاين لوكالة فرانس برس «خطتنا تحصد النجاح لاسيما في صفوف

الشباب نحن في خضم مرحلة توسيع الممرات المخصصة للدراجات الهوائية». واطلقت بوينوس آيريس ما سمي بـ «باسينغ» أي الدراجة الهوائية التي يمكن لتوسيع المساحات المخصصة لشائها في ذلك شأن الكثير من العواصم الأخرى مع دفعة أولى من 500 دراجة صفراء متوافرة في 12 محطة.

ويوضح كارلوس كاياري (37 عاما) ببعض التوتر وهو يمتطي دراجته الهوائية «الممر يساعد الا ان علينا ان نحاول على الدوام تجنب المارة والدراجات النارية فهم لا يحترمون هذه الممرات.»

وأوضح الوزير «سجلنا 11 ألف مستخدم في غضون أربعة اشهر» في حين ان «الزحمة الكبيرة» الأخيرة بالدراجة الهوائية ضمت نحو 500 شخص، الا ان محبي الدراجة الهوائية لديهم انتقادات.

ويوضح كارلوس كاياري (37 عاما) ببعض التوتر وهو يمتطي دراجته الهوائية «الممر يساعد الا ان علينا ان نحاول على الدوام تجنب المارة والدراجات النارية فهم لا يحترمون هذه الممرات.»

فقطا تقود دراجة هوائية

صحتك

اكتشاف إنزيم مسؤول عن تسوس الأسنان

طوكيو - أ.ش.أ: توصل فريق من الباحثين اليابانيين إلى معرفة السبب وراء تسوس الأسنان وهو وجود «إنزيم» يعرف باسم «جلوكان - سكران» الذي يفرزه ميكروب موجود بالفم، ويغطي هذا

«إي كولاي» تنتقل من خلال تناول خضروات ملوثة، خاصة الخيار، ومن أبرز أعراضها الإسهال الدموي والقىء وارتفاع درجة الحرارة، وتسبب هذه البكتيريا الفشل الكلوي، وتؤدي للوفاة بعد فترة من الإصابة، خاصة لأصحاب المناعة الضعيفة.

والتهشيك والدنمارك وفرنسا وهولندا والترويج واسبانيا والسويد وسويسرا وبريطانيا والولايات المتحدة، وكان معظم المصابين في تلك الدول قادمين من ألمانيا، ولم تظهر في إيطاليا حتى الآن أي إصابات.

ويرجح معظم العلماء أن عدوى

الأيقار هي مصدر هذه البكتريا، فإن ذلك من الممكن أن يكون له علاقة بجرات المضادات الحيوية الكبيرة التي يتم وضعها في أعلاف الأبقار، حيث تزيد من مقاومة البكتريا. ووفقا لبيانات منظمة الصحة العالمية، ظهرت بكتيريا «إي كولاي» في 12 دولة، وهي ألمانيا والنمسا

للمرض يمكن العثور عليه في امعاء الأبقار، وبالتالي في اللحم النئ مثل التارتار أو الهامبورجر غير المطهي جيدا». وذكر جريسو أنه لم يتمكن حتى الآن من إثبات جريسو في تصريحات لصحفية «لا ريبوبليكا» الإيطالية الصادرة امس السبت: «العنصر المسبب

لندن- سي ان ان: قال العلماء إنهم اكتشفوا وجود سلالة جديدة وقوية من البكتيريا التي لا تنفع معها العقاقير العادية، رصد «مجموعات كبيرة من البكتيريا»، ما يؤثر على فهم تطور سلالات MRSA.

وأضاف: «إذا رغبتا في أن نحد من تواجد هذا النوع من البكتيريا في المجتمعات البشرية وفي المستشفيات. وواوضح انه علينا أن نتمكن من فهم آليات تشكلها ووجودها، ولكننا حتى الساعة نجهد عن رؤية الصورة كاملة»..

هولمز، رئيس دائرة الطب البيطري في جامعة كمبريدج البريطانية، الذي قال إن وسائل الكشف الحديثة لا يسعها رصد «مجموعات كبيرة من البكتيريا»، ما يؤثر على فهم تطور سلالات MRSA.

وأضاف: «إذا رغبتا في أن نحد من تواجد هذا النوع من البكتيريا في المجتمعات البشرية وفي المستشفيات. وواوضح انه علينا أن نتمكن من فهم آليات تشكلها ووجودها، ولكننا حتى الساعة نجهد عن رؤية الصورة كاملة»..

سلالة بكتيريا جبارة جديدة تظهر في أوروبا



وأول إصابة محتملة لمواطن لبناني ببكتيريا الإي كولاي

د.حسين الحاج حسن أمس يحظر استيراد الخضراوات من الدول الأوروبية كإجراء احترازي من أجل الحفاظ على صحة المواطنين اللبنانيين ورغم عدم تسجيل أي حالة إصابة بهذه البكتيريا الموعية، ومعلنا منع دخول أي شحنات من الخضار بعد هذا القرار حيث لا يعرف بعد حجم الأخطار الناجمة عن هذه البكتيريا الموعية ومدى انتشارها حتى في البلاد الأوروبية.

بيروت - أ.ش.أ: كشفت صحيفة «اللواء» أمس عن أول إصابة محتملة لمواطن لبناني ببكتيريا الايكولاي جراء تناوله بعض الخضار ومنها الخيار وأن هذا المواطن الذي لم تكشف عن اسمه أوضحت انه يعالج حاليا في إحدى المستشفيات في بيروت دون صدور بيان رسمي عن هذه الحالة، وتأتي إصابة المواطن اللبناني متزامنة مع القرار الوزاري الذي اصدره وزير الزراعة اللبناني

إسبانيا.. المنتج الأول لزيت الزيتون في مواجهة تراجع الأسعار

الاسبانية، قد انتهى، وتزين نقاط متناهية الصغر خضراوة اللون أغصان الأشجار المعمرة أحيانا، معلنة الموسم المقبل الذي يقطف في أكتوبر. الزيت «الذهب الأخضر» يشهد استهلاكه ازدهارا كبيرا في فورة مختلفة عن الفورة العقارية التي تلف بقية أرجاء البلاد، ويقول انريكي ديلغادو الأمين العام للاتحاد الإسباني لمصنعي الزيت «هنا بدلا من بناء المساكن، رحنا نزرع الاشجار».. وتوفر اسبانيا 50٪ من زيت الزيتون في العالم وهو من أهم صادراتها.

ويقول توريس «قبل عشر سنوات كانت اسبانيا تنتج 700 ألف طن سنويا واليوم تنتج 1,4 مليون طن» من بينها 800 ألف طن تصدر للخارج. ويعتمد 200 ألف منتج و300 بلدة على هذا النشاط «لذا فإن تراجع الأسعار له انعكاسات كبيرة على الاقتصاد الأندلسي بالنظر خصوصا الى مستوى البطالة المرتفع جدا في المنطقة» والذي يصل الى 30٪ تقريبا على ما يشهد مانويل باراس روسا رئيس جامعة خاين.



زيت الزيتون الإسباني

مدريد - أ.ف.ب: الوديان الأندلسية التي تلفحها أشعة الشمس تجعل من اسبانيا أول منتج لزيت الزيتون في العالم الا ان المزارعين يعانون منذ سنوات قليلة من وضع صعب مع انهيار الأسعار الذي لا ينجحون في لجمه.

في بلدة خيمينيا المحاطة بتلال تكسوها أشجار الزيتون يقوم مانويل الفونسو توريس غونزاليس مدير الشركة العائلية «لا بوريسيمما» التي أسست العام 1893 بحساباته قائلا: «السعر الوسطي لكلوغرام الزيتون بالجملة هو 1,80 يورو راهنا في مقابل 2,60 يورو قبل أربع سنوات».

ويضيف خوسيه ماريا بينكو المهندس في الجمعية الأسبانية للمدن المنتجة للزيت ان «متوسط كلفة الإنتاج في سبتين الزيتون التقليدية وهي الأكثر انتشارا في اسبانيا يبلغ 2,40 يورو لكليلوغرام أي نحن نخسر 60 سنتا في كل كيلوغرام، هذا امر رهيب».. في هذه الفترة من السنة موسم قطف الزيتون في المنطقة التي توفر 80٪ من الزيوت