



## بیمارستان شهدای پاکدشت

### مسمومیت غذایی



تهیه و تنظیم: واحد آموزش بیمارستان

فروردین ۹۵

### علائم مسمومیت:

بسته به نوع باکتری و مسمومیت شامل:

- دردهای قولنجی ناحیه شکم
- اسهال (در برخی مواقع اسهال خونی)
- تب و لرز
- سردرد
- حالت تهوع و استفراغ
- ضعف شدید و اختلالات جسمانی (در برخی موارد چون مسمومیت با بوتولیسم، اختلال تنفسی)
- استفراغ

### آزمایشات جهت تشخیص عامل مسمومیت

آزمایش خون

آزمایش به روی باقی مانده غذا

مدفوع

### مراقبتها:

- حتی المقدور تا وقتی که اسهال شما برطرف نشده است از خوردن مواد دیرهضم و لبنی پرهیز کنید. (در این حالت سیستم گوارشی قادر به تجزیه ی قند لاکتوز موجود در مواد لبنی نیست)

مسمومیت می تواند بصورت فردی یا در صورت مصرف غذای آلوده بصورت جمعی، همگی را مبتلا کند.

در مکان های عمومی همچون، بوفه های مدارس، شرکتها، رستورانها احتمال مسمومیت بیشتر است. بیشترین مسمومیت ها در اثر عدم پخت کامل مواد گوشتی، خرابی محصولات لبنی و بیرون ماندن غذاهایی همچون سالادها (الویه) که در آنها از سس مایونز استفاده شده است، اتفاق می افتد.

بوتولیسم میکروبی است که در صورت عدم تهیه مناسب انواع کنسرو ها در آنها رشد کرده و در مواقعی نیز منجر به مرگ بیمار می شود.

نوزادان و سالمندان جزء افرادی هستند که بیشتر در معرض خطر مسمومیت قرار دارند

سایر افراد در معرض خطر:

افراد مبتلا به بیماری مادرزادی یا دیابت

افراد دارای نقص سیستم ایمنی

خانم های باردار و در دوران شیردهی

## طول درمان

بیشتر مسمومیت‌ها با مراقبت‌های ویژه تحت نظر ۱۲-۴۸ ساعت بعد برطرف می‌شوند، مگر اینکه مسمومیت در اثر نوع باکتری‌های حاد و قوی باشد

## عوارض جانبی

در برخی مواقع کمبود آب بدن در این بین موجب عواقبی به شرح ذیل می‌شود:

ورم مفاصل ( در صورت مسمومیت با غذاهای دریایی)

اختلالات جریان خون ( میکروب ای.کولی)

مرگ ( بیشتر در اثر قارچ‌های سمی، سم موجود در برخی ماهی‌ها و یا ماهی‌خراب یا بوتولیسم)

اختلالات کلیوی ( ای.کولی)

اختلالات سیستم عصبی (بوتولیسم، کامپی)

مشکلات سیستم تنفسی (بوتولیسم)

خوردن مایعات ( البته به جز مواد لبنی، کافئین دار) برای جبران آب ازدست رفته در اثر اسهال و استفراغ

در مورد کودکان سریعاً محلول اس.آر را از داروخانه تهیه و مصرف کنید(تأمین کننده آب و نمک و مواد قندی)

در صورت عدم قبول مایعات توسط سیستم گوارشی، به پزشک مراجعه تا از طریق سرم مواد قندی و مایعات از دست رفته تأمین شود

اگر بطور عادی از داروهای مَدَر و ملین استفاده می‌کنید، در صورت اسهال باید این داروها را البته حتماً با مشورت پزشک قطع کنید

در صورت مسمومیت با قارچ یا ماهی و دیگر حیوانات دریایی، سریعاً به پزشک مراجعه کنید چرا که احتمال زیاد، برای درمان دفع سموم، تخلیه معده صورت می‌گیرد.

برای پیشگیری از مسمومیت موارد زیر را رعایت کنید:

همواره نظافت شخصی و ظروف و وسایل آشپزخانه را رعایت کنید

پخت کامل غذا: بسته به نوع مواد غذایی حرارت لازم را اعمال نمایید

هرگز ماهی یا مواد سرخ کردنی را در روغن قبلی سرخ نکنید

همواره مواد غذایی را بسته به مقدار نیاز و زمان مصرف در یخچال یا فریزر نگاه دارید، در صورتی که مواد گوشتی خام در یخچال بیش از یک تا دو روز ماند، مصرف نکنید

به تاریخ مصرف مواد غذایی، نحوه ی بسته بندی (سوراخ) صحیح بسته بندی نباشد)، دقت کنید. از مصرف کنسروهای باد کرده یا ضربه دیده خودداری کنید

به مزه و بوی غذا دقت کنید، در صورت احساس بو یا مزه ی غیرعادی، از مصرف آن پرهیز کنید