



کنسروها را پیش از مصرف 15 تا 20 دقیقه بجوشانید

ک متخصص بیماریهای عفونی با بیان این که در دوبینی، تاری دید، خشکی زبان، فلج اندامها و عوارض گوارشی از علائم مسمومیت...

سلامت نیوز : یک متخصص بیماریهای عفونی با بیان این که در دوبینی، تاری دید، خشکی زبان، فلج اندامها و عوارض گوارشی از علائم مسمومیت با سم بوتولیسم ناشی از مصرف کنسروهای نجوشیده است، گفت: فلج تنفسی از شایعترین موارد مرگ بر اثر این مسمومیت است که افراد برای پیشگیری از بروز آن باید غذاهای کنسروی را پیش از مصرف 15 تا 20 دقیقه بجوشانند.

دکتر محبوبه حاجی عبدالباقی در گفت وگو با ایسنا ، اظهار داشت: مسمومیت با کنسروها با دوبینی، تاری دید، خشکی زبان، فلج اندامها و علائم گوارشی همراه است و از آنجایی که فلج ماهیچهها به فلج دستگاه تنفسی می‌انجامد در صورت عدم درمان فرد در اثر فلج تنفسی فوت می‌کند.

این متخصص بیماریهای عفونی ادامه داد: ظاهر قوطی کنسرو نباید برآمده باشد و حتی در صورت سالم بودن قوطی باید کنسرو در بسته را قبل از مصرف به مدت 15 تا 20 دقیقه جوشانند.

این متخصص بیماریهای عفونی با اشاره به این که علائم این مسمومیت در مدت چند ساعت و نهایت ظرف یک تا دو روز مشاهده می‌شود، افزود: در بعضی مواقع احتمال مسمومیت تمام افراد خانواده که از کنسرو ناسالم استفاده کرده‌اند وجود دارد. در این مواقع افراد باید ضد سم متناسب با نوع سم عامل به آنها تزریق شود.

دکتر حاجی عبدالباقی در پایان خاطرنشان کرد: در مواردی علاوه بر تزریق ضد سم، بستری شدن بیمار در بخش مراقبتهای ویژه و انجام مراقبتهای تنفسی لازم است در این مواقع طول درمان بیشتر می‌شود.