

بوتولیسم مرگبارترین مسمومیت

ستاد مرکزی اطلاع‌رسانی داروها و سموم معاونت غذا و دارو اعلام کرد: نوعی مسمومیت غذایی به نام بوتولیسم از کشنده ترین انواع مسمومیت به شمار می رود.



از مواد غذایی ناشی می‌شود

بوتولیسم مرگبارترین مسمومیت

جام جم آنلاین: ستاد مرکزی اطلاع‌رسانی داروها و سموم معاونت غذا و دارو اعلام کرد: نوعی مسمومیت غذایی به نام بوتولیسم از کشنده ترین انواع مسمومیت به شمار می رود.

ستاد مرکزی اطلاع‌رسانی داروها و سموم معاونت غذا و دارو در چهارمین روز از هفته پیشگیری از مسمومیت‌ها که روز "پیشگیری از مسمومیت‌های ناشی از مواد غذایی و گیاهان سمی" نامگذاری شده است، اعلام کرد: مسمومیت غذایی می تواند در اثر آلودگی غذا در جریان تولید فرآورده های غذایی، تهیه و نگهداری مواد غذایی ایجاد شود و باکتریها، ویروسها، قارچها، مواد افزودنی غیر مجاز، فلزات سنگین، باقیمانده سوم نباتی از عوامل مهم ایجاد مسمومیت‌های غذایی محسوب می شوند.

بوتولیسم در اثر مصرف مواد غذایی مانند سوسیس، کالباس، کنسرو ماهی، ذرت و لوبیا، کشک خام و عسل طبیعی که در شرایط نامناسب و غیر بهداشتی تهیه و نگهداری شده اند ایجاد می شود.

علائم و نشانه های بوتولیسم به صورت تاخیری و به صورت تاری دید، دو بینی، افتادگی پلک، عدم توانایی حرکتی، سختی در بلع، اختلال تکلم و بیوست اتفاق می افتد.

بر اساس اعلام ستاد مرکزی اطلاع‌رسانی داروها و سموم معاونت غذا و دارو، مسمومیت با گیاهان، یکی از شایعترین علل بروز مسمومیت‌های اتفاقی در کودکان جهان به شمار می رود.

مسمومیت با گیاهانی مانند خرزهره، دیفن باخیا و کرچک می تواند کشنده باشد و افراد در صورت وقوع مسمومیت با این گیاهان باید بیمار را در اسرع وقت به نزدیکترین مرکز درمانی منتقل کنند.

مسمومیت با قارچهای سمی یکی از انواع مسمومیت‌های کشنده محسوب می شود و افراد از مصرف قارچهایی که نوع آنها را نمی شناسند باید خودداری کنند.

برخی قارچهای سمی در صورت مصرف خوراکی می توانند باعث نارسایی حاد کبدی و مرگ شوند.(مهر)