

مسمومیت ناشی از غذای کنسروی

بیماری بوتولیسم ناشی از عاملی بیماری‌زاست که سم آن به عنوان کشنده‌ترین سم شناخته شده، معروف است.



جام جم آنلاین: بیماری بوتولیسم ناشی از عاملی بیماری‌زاست که سم آن به عنوان کشنده‌ترین سم شناخته شده، معروف است. این بیماری نه تنها از طریق کنسرو بلکه به واسطه بسیاری از مواد غذایی که بدرستی نگهداری نمی‌شود نیز منتقل می‌شود. از جمله مواد غذایی که به این بیماری آلوده می‌شود؛ غذاهای دودی یا تخمیر شده، پیاز سرخ کرده و سیب‌زمینی پخته شده است.

چند شکل از بیماری شناخته شده است. نوع مرسوم آن ناشی از خوردن سم موجود در غذای مسموم است. در غذای آلوده، عامل بیماری‌زا رشد کرده و تولید سم می‌کند، یعنی فرد با خوردن سم دچار علائم می‌شود.

نوع دیگری از این بیماری در شیرخواران زیر یک سال بروز می‌کند که علت آن تغذیه شیرخوار با عسل طبیعی است.

عامل بیماری‌زا در این شیرخواران از طریق عسل وارد بدن شده و درون دستگاه گوارش شروع به تولید سم می‌کند. شیرخوارانی که شیر مادر می‌خورند بیشتر از دیگر شیرخواران در معرض این عفونت هستند.

نوع دیگری از بیماری در معتادان تزریقی ایجاد می‌شود. این افراد به تزریق مواد مخدر از طریق سوزن آلوده اقدام می‌کنند که در محل تزریق و به واسطه تجمع چرک، عامل بیماری‌زا رشد کرده و سم تولید می‌کند.

علائم معمولاً طی 12 تا 36 ساعت از مصرف بروز می‌کند؛ هرچند گاهی دیده شده که بیماران سابقه مصرف را یک هفته قبل عنوان می‌کنند.

بیمار معمولاً فردی است که پس از خوردن غذای کنسروی یا مسموم دچار تهوع، استفراغ، نفخ و درد شکم می‌شود. علائم بیمار شباهت فراوانی با مسمومیت‌های غذایی معمول دارد؛ اما تفاوت در اینجاست که اسهال بروز نکرده و معمولاً فرد دچار یبوست می‌شود.

بتدریج علائم عصبی مانند اختلال در بلع، صدای تودماغی و ضعف در اندام‌ها بروز می‌کند. گاهی بروز علائم عصبی با تاخیر همراه بوده و بیمار باور می‌کند که از بیماری اولیه نجات یافته و این علائم متعلق به بیماری دیگری است! اگر تشخیص بیماری بدرستی انجام نشود گاهی بیمار به سمت ضعف در عضلات تنفسی پیش رفته و دچار سختی در تنفس می‌شود. اگر درمان‌های حمایتی و کمک به تنفس فرد انجام نشود، بیمار در معرض مرگ قرار می‌گیرد.

بیماران باید برای یک تا 10 روز بسته به شدت بیماری بستری شده و تحت مراقبت باشند. در این بین بیمارانی هستند که ممکن است حالت خستگی در آنها برای یک تا دو سال ادامه یابد!

رعایت برخی موارد باعث می‌شود که کمتر به این نوع از مسمومیت غذایی دچار شویم. فراموش نکنید که با بروز علائم مسمومیت غذایی در افراد با سابقه مصرف کنسرو یا غذای مانده، آنها را حتماً به بیمارستان برسانید.

همیشه غذاهای کنسروی را باید در دمای صد درجه برای ده دقیقه جوشانند. اگر در مناطق مرتفع هستید که آب در دمای کمتری به نقطه جوش می‌رسد باید کنسرو را در آب‌جوش برای 30 دقیقه قرار داد.

هرگز غذا را در هوای اتاق رها نکنید. عامل بیماری در هوا و خاک وجود دارد و براحتی روی غذا نشسته و رشد می‌کند.

مادران فراموش نکنند که به شیرخوار خود تا سنین 1.5 - يك سالگي هرگز عسل ندهند.

دکتر بهروز هاشمي - متخصص طب اورژانس