



خوردن میوه باعث مسمومیت می شود

یک فوق تخصص عفونی گفت: مواد غذایی مثل توت فرنگی، شاهتوت، گوجه سبز، آلو و زردآلو می تواند به واسطه آلودگی، افراد و به ویژه کودکان را دچار مسمومیت کند.

سلامت نیوز : یک فوق تخصص عفونی گفت: مواد غذایی مثل توت فرنگی، شاهتوت، گوجه سبز، آلو و زردآلو می تواند به واسطه آلودگی، افراد و به ویژه کودکان را دچار مسمومیت کند.

مسعود مردانی در گفت و گو با فارس، اظهار داشت: با شروع فصل بهار و گرم شدن هوا بروز مسمومیت غذایی به واسطه آب، سبزی و میوه بیشتر دیده می شود. استاد دانشگاه علوم بهشتی شهید بهشتی گفت: در واقع با گرم شدن هوا فسادپذیری مواد غذایی بیشتر شده و ما در این بین با دو گونه مسمومیت غذایی در افراد مواجهیم.

فوق تخصص عفونی ادامه داد: در دوره مسمومیت با کمون کوتاه از زمانی که فرد ماده مسموم را بخورد تا بروز اولین علامت مسمومیت، 6 ساعت طول می کشد که این مسمومیت به صورت استفراغ و بیشتر در مسمومیت غذایی با نان خامه ای، الویه، سوسیس و کالباس و خامه رخ می دهد که خوشبختانه این مسمومیت نیازی به آنتی بیوتیک ندارد چرا که خود به خود خوب می شود اما اگر حجم زیادی از مایعات بدن دفع شود به سرم ترایی نیاز است.

مردانی قراردادن مواد غذایی فسادپذیر در یخچال را از عواملی دانست که از بروز مسمومیت در افراد جلوگیری می کند. استاد دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی تصریح کرد: مواد غذایی مثل توت فرنگی، شاهتوت، گوجه سبز، آلو و زردآلو می تواند به واسطه آلودگی، افراد و به ویژه کودکان را دچار مسمومیت سازد.

فوق تخصص عفونی ادامه داد: بهتر است مادران این میوه ها را چندین بار با آب و مواد ضد عفونی کننده بشویند چرا که این میوه ها با خاک آلوده شده اند و افراد در طی شست و شو متوجه ته نشینی رسوب خاک در آنها می شوند.

مردانی توصیه کرد: خانواده ها برای شست و شوی این دسته از میوه ها ابتدا آنها را در آب قرارداده و چندین بار آب را تعویض کنند. سپس از چند قطره مایع ظرفشویی برای لزوج شدن سطح میوه و کنده شدن انگل ها استفاده کنند در مرحله بعد نیز مواد ضد عفونی کننده به کار برند تا عوامل میکروبی موجود در میوه از بین برود.

استاد دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی ادامه داد: متأسفانه مسمومیت غذایی که بر اثر استفاده از میوه های آلوده به وجود می آید عمدتاً عوارض گوارشی دارد و می تواند به صورت تهوع، استفراغ، دل درد و اسهال بروز کند.

وی افزود: اگر کودکان بعد از خوردن این مواد دچار اسهال همراه با تب شدند باید به پزشک مراجعه کنند چرا که این علامت نشان دهنده عفونت روده ای است.

مردانی تصریح کرد: در این فصل ما با بیماری دیگری به نام فاویسم مواجهیم که بر اثر مصرف باقالا در کودکانی که دچار نقص آنزیم گلوکز 6 فسفات دهیدروژناژ هستند رخ می دهد چرا که در این افراد به دنبال خوردن باقالا، همولیز گلبولهای قرمز اتفاق می افتد که این بیماری یک بیماری مادرزادی است.

فوق تخصص عفونی ادامه داد: رنگ پریدگی، بی حالی و کم خونی از عوارض این بیماری است که این افراد باید در بیمارستان بستری شوند تا با تزریق خون کارهای درمانی لازم انجام شود. مردانی افزود: البته یکسری از داروها مثل آسپرین و داروهای ضد مالاریا نیز در این گونه افراد می تواند باعث همولیز گلبولهای قرمز شود.