

مسمومیت با غذاهای کنسروی کشنده است

رئیس مرکز اطلاع‌رسانی داروها و سموم سازمان غذا و دارو با هشدار نسبت به اینکه غذاهای مسموم‌کننده ممکن است بو یا مزه ناخوشایندی نداشته باشند...



رئیس مرکز اطلاع‌رسانی داروها و سموم سازمان غذا و دارو با هشدار نسبت به اینکه غذاهای مسموم‌کننده ممکن است بو یا مزه ناخوشایندی نداشته باشند، گفت: با وجود این که اکثر مسمومیت‌های غذایی معمولاً ظرف 24 ساعت برطرف می‌شوند، اما بعضی از آنها مانند مسمومیت با غذای کنسروی می‌توانند کشنده باشند.

به گزارش ایسنا، دکتر طلعت قانع افزود: مسمومیت و مرگ ناشی از بوتولیسم، در اثر مصرف غذا و کنسرو آلوده بروز می‌کند و بسیار کشنده است. بنابراین بیمار مبتلا باید سریعاً به یک مرکز درمانی مجهز، جهت تزریق داروی ضد سم منتقل شود.

وی با اشاره به اینکه بوتولیسم نوعی مسمومیت غذایی کشنده است که در اثر مصرف کشک غیریاستوریزه، غذاهای کنسروی (که قبل از مصرف حرارت مناسب به آنها نرسیده است) و یا سوسیس و کالباس آلوده بروز می‌کند، گفت: علائم و نشانه‌های این مسمومیت با تاخیر و بعد از 12 تا 24 ساعت ظاهر می‌شود.

رئیس مرکز اطلاع‌رسانی داروها و سموم سازمان غذا و دارو افزود: این علائم شامل تاری دید، دوبینی، افتادگی پلک فوقانی، عدم توانایی حرکتی، اختلال تکلم، لکنت زبان، سختی بلع، خشکی و درد گلو است.

قانع با بیان اینکه مهمترین اقدام درمانی در این مسمومیت، تجویز سریع داروی ضد سم آنتی توکسین در مرکز درمانی است، گفت: در صورت عدم درمان ممکن است فرد مسموم در اثر فلج تنفسی فوت نماید.

به گفته وی می‌توان با جوشاندن کنسرو به مدت 20 دقیقه از خطر مسمومیت کشنده بوتولیسم پیشگیری کرد.

رئیس مرکز اطلاع‌رسانی داروها و سموم سازمان غذا و دارو با توصیه به اینکه هرگز غذاهای پخته شده را بیش از دو ساعت و اگر هوای اتاق گرم است، بیش از یک ساعت در دمای محیط رها نکنید، عنوان کرد: برای دوباره گرم کردن غذاهای باقیمانده آنها را تا 74 درجه سانتی‌گراد گرما دهید تا غذا بخار کند و همچنین غذاهایی که بیش از سه روز باقیمانده‌اند را مصرف نکنید.

وی ادامه داد: همیشه قبل از آماده کردن و یا خوردن غذا، دست‌هایتان را با صابون بشویید. نوعی از اسهال میکروبی طی سفر و به دلیل عدم رعایت بهداشت قابل انتقال است. به خاطر داشته باشید دست‌هایتان را حتماً بعد از استفاده از سرویس‌های بهداشتی، برداشتن گوشت خام، سیگار کشیدن، دست زدن به حیوانات و دست زدن به زباله‌ها بشویید.

قانع با بیان اینکه علائم و نشانه‌های برخی از مسمومیت‌های غذایی با تاخیر ظاهر می‌شود، گفت: به این معنا که ممکن است 12 تا 24 ساعت بعد از مصرف غذای آلوده، علائم در فرد مسموم بروز کند. علائم و نشانه‌های این مسمومیت‌ها شامل سردرد، تب، خستگی، تهوع، استفراغ، اسهال آبکی شدید، کم شدن آب بدن، ضعف و درد شکم است.

به گفته وی دستور طلایی پیشگیری از مسمومیت غذایی " پختن غذا و خوردن آن در همان روز " است.