



* پنج نکته کلیدی ایمنی غذایی که سازمان بهداشت جهانی بر آن تاکید دارد عبارتند از:

- * تمیز نگه داشتن و جدا کردن غذای خام و غذای پخته شده
- * پخت کامل غذا
- * نگهداری غذا در دمای ایمن
- * استفاده از آب و مواد خام سالم
- * این موضوع در هنگام مسافرت مهم است، به ویژه سفر به کشورهای که ممکن است در مورد دسترسی به آب سالم، بهداشت و تسهیلات سردخانه‌ای با محدودیت مواجه باشند.
- * والدین باید در مورد هر گونه نشانه ناخوشی در بچه به هوش باشند و واکنش مناسب اولیه را نشان دهند.

منابع:

کتاب سم شناسی بالینی و درمان‌های اورژانس‌های مسمومین ۱۴۰۱

کتاب اصول طب داخلی هاریسون ۲۰۲۲

در صورت سؤال یا مشکل در زمینه بیماری خود می‌توانید بصورت رایگان همه روزه از ساعت ۸ الی ۱۲ بجز تعطیلات به کلینیک آموزش سلامت مراجعه یا تماس حاصل فرمائید.

آدرس: مشهد - چهارراه ابن سینا - میدان امام رضا (ع)

تلفن: ۰۵۱۳۸۵۸۳۸۵۰

وبسایت: emamreza.mums.ac.ir

چگونه از ابتلا به بوتولیسم پیشگیری کنید؟

- * برای کاهش خطر بوتولیسم زخم توصیه می‌شود در هر نوع زخم عفونی شده از مراقبت پزشکی استفاده کنند.
- * غذاهای فرآوری شده در محیط خانه را حداقل به مدت ده دقیقه بجوشانید، حتی اگر هیچ نشانه‌ای از فساد مشهود نباشد.
- * از چشیدن مواد غذایی کنسروی برای اطمینان از سالم بودن آنها خودداری کنید. هر گونه کنسرو دچار باد کردگی، نشستی، یا دارای نشانه‌های آسیب دیدگی را دور بیندازید.
- * سیب زمینی پخته شده را تا زمان خوردن در فویل قرار دهید.
- * از دادن شربت ذرت یا عسل به اطفال زیر ۱۲ ماه خودداری کنید.
- * جوشاندن می‌تواند شکل گیاهی یا غیر هاگ باکتری را از بین ببرد.
- این بدان دلیل است که هاگ‌ها در برابر محیط‌های دشوار بسیار مقاوم هستند و می‌توانند حتی پس از چند ساعت بودن در محیط جوشان نرمال باقی بمانند. هاگ را می‌توان با استفاده از دماهای خیلی بالا مثل آنچه در کنسروسازی‌های تجاری وجود دارد از بین برد.



مسمومیت با بوتولیسم غذایی



ویژه: بیماران

تاریخ آخرین بازنگری: ۱۴۰۳/۰۹/۰۱

تاریخ بازنگری بعدی: ۱۴۰۶/۰۹/۰۱

کد پمفلت: PA-۴۹-۱۰۰۴

شماره بازنگری: ۰۲

جهت دسترسی به اطلاعات آموزشی، بارکد زیر را اسکن نمایید.



معاونت آموزش و سلامت

تهیه کننده: بخش مسمومین - واحد آموزش سلامت

❧ بوتولیسم چگونه تشخیص داده می شود؟

* تشخیص قطعی با جدا کردن سم بوتولیسم در مدفوع گذاشته می شود.

* نمونه خون

* کشت آزمایشگاهی ترشحات معده بیمار و نمونه غذا آلوده مصرف شده

* (PCR) و کروماتوگرافی در آزمایشگاه

❧ درمان بوتولیسم چگونه انجام می شود؟

* در صورت تشخیص در مراحل اولیه بوتولیسم غذایی و بوتولیسم زخم می توان با استفاده از یک آنتی توکسین (ضد سم) که فعالیت سم را در جریان خون متوقف می کند، درمان را شروع کرد.

* آنتی توکسین ضد بوتولیسم فعالیت سم در خون را متوقف و از بدتر شدن علائم پیشگیری می کند.

* دوره بهبود این بیماری اغلب طولانی است. (بین ۱ تا ۳ ماه)

* بیمار معمولاً تا برطرف شدن مشکلات بلع و بینایی نیاز به بستری در بیمارستان دارد.



* در صورت مسمومیت شدید به دلیل نارسایی تنفسی و فلج ناشی از بوتولیسم شدید، احتمال استفاده از دستگاه تنفس مصنوعی برای چند هفته وجود دارد. علاوه بر این مراقبت های ویژه پزشکی و پرستاری لازم است.



❧ علائم در بوتولیسم غذایی کدام اند؟

* علائم عموماً ۱۸ تا ۳۶ ساعت پس از خوردن غذای آلوده ایجاد می شود، ولی از ۶ ساعت تا ۱۰ روز بعد هم احتمال بروز علائم هست.

* تهوع، استفراغ و درد شکمی که زودرس ترین علائم هستند.



شکایات عصبی مشخصه بوتولیسم عبارتند از :

* فلج ناگهانی عضلات که از سر شروع به بقیه بدن سرایت میکند.

* علامت بارز شامل فلج عضلات خارجی و داخلی چشم (که منجر به دوبینی می شود)، افتادگی پلک، گشاد شدن مردمک ها و عدم واکنش به نور، عدم ترشح بزاق و خشک شدن مخاط دهان، اشکال در بلع غذا، یبوست، اشکال در ادرار کردن و ضعف عضلات تنفسی از دیگر علائم است.



مددجوی گرامی:

با آرزوی سلامتی برای شما

این مطالب به منظور آشنایی شما با مسمومیت با بوتولیسم غذایی و مراقبت های لازم در این نوع مسمومیت تهیه شده است. امید است با مطالعه آن قادر باشید دوره درمان خود را به خوبی سپری نمایید.

❧ بوتولیسم چیست؟

یک بیماری فلج کننده جدی و نادر است که به وسیله سم حاصل از باکتری کلستریدیوم بوتولینوم ایجاد می شود.

* سه نوع عمده بوتولیسم عبارتند از:

* بوتولیسم غذایی: که با خوردن غذاهای حاوی سم ایجاد میشود.

* بوتولیسم زخم: که حاصل عفونی شدن زخم با باکتری کلستریدیوم بوتولینوم است.

* بوتولیسم نوزادان: که با مصرف مواد غذایی حاوی باکتری ایجاد می شود.

