

## مسمومیتهای غذایی:

آیا می دانید باکتری ها، ویروس ها، قارچ ها، مواد افزودنی غیرمجاز، فلزات سنگین، باقیمانده سموم دفع آفات نباتی از عوامل مهم ایجاد مسمومیت های غذایی محسوب می شوند؟



آیا می دانید اسهال یکی از علائم مهم در بسیاری از مسمومیتهای غذایی است؟ مسمومیت با مواد غذایی می تواند در اثر آلودگی غذا در جریان تولید فراورده های غذایی، تهیه و نگهداری آنها ایجاد شود.



آیا می دانید نوعی از مسمومیت غذایی موسوم به "بوتولیسم" از کشنده ترین انواع مسمومیتهای به شمار می رود؟



این مسمومیت می تواند در اثر مصرف مواد غذایی مانند سوسیس، کالباس، کنسرو ماهی، کنسرو ذرت، کنسرو لوبیا، کشک خام و عسل طبیعی که در شرایط نامناسب و غیربهداشتی تهیه و نگهداری شده اند ایجاد شود. لذا از مصرف کنسروهایی که در قوطی آنها آثار نشسته برآمدگی و فرورفتگی و زنگ زدگی مشاهده می شود خودداری کنید.

علائم و نشانه های بوتولیسم به صورت تأخیری (۱۲ تا ۲۴ ساعت بعد از مصرف غذای آلوده به باکتری) و به صورت تاری دید، دوبینی، افتادگی پلک، عدم توانایی حرکتی، سختی در بلع، اختلال تکلم و یبوست ظاهر می شود.

## مسمومیت با گیاهان سمی:

آیا می دانید مسمومیت با گیاهان سمی یکی از شایع ترین علل بروز مسمومیتهای اتفاقی در کودکان در جهان به شمار می آید؟

برخی از گیاهان تزئینی موجود در آپارتمان ها و باغچه ها می توانند سبب بروز مسمومیت در انسان شوند. کنجاوی ذاتی کودکان زیر ۵ سال وجود جذابیت در شکل و رنگ بخشهای مختلف یک گیاه سمی منجر به بلعیده شدن آن توسط کودک می شود.

بنابراین در منزل خود از نگهداری گیاهان تزئینی که دارای میوه ها و ظاهر جذاب برای کودکان می باشند خودداری نمایید.



مصرف یک گیاه توسط حیوانات اهلی و وحشی، دلیلی بر غیرسمی بودن آن برای انسان نیست.



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی تهران  
معاونت غذا و دارو

مدیریت نظارت و پایش مصرف فرآورده های سلامت

## ”پیشگیری از مسمومیت های ناشی از

### مواد غذایی و گیاهان سمی“



پاییز ۱۴۰۳

## مسمومیت با قارچ های سمی :

مسمومیت با قارچ های سمی بسیار خطرناک است. تشخیص قارچ های سمی از انواع غیر سمی از روی شکل ظاهری آن ها کاری دشوار بوده و نیاز به تجربه و تبحر دارد.

بنابراین می بایست از مصرف قارچ هایی که نوع آن ها را نمی شناسید جداً خودداری کنید.

برخی از قارچ های سمی در صورت مصرف خوراکی می توانند باعث نارسایی حاد کبدی و مرگ شوند.



برای دیدن تمام موارد  
آموزشی معاونت غذا و  
دارو اسکن کنید

مسمومیت با گیاهانی مانند خرزهره، دیفن باخیا، گل انگشتانه، آزالیا، شوکران و کرچک می تواند کشنده باشد. در صورت وقوع مسمومیت با این گیاهان، بیمار را در اسرع وقت به نزدیک ترین مرکز درمانی منتقل کنید.



لازم است نام گیاهان موجود در محیط کار و زندگی خود را بدانید تا در موارد بروز مسمومیت به گروه پزشکی اطلاع دهید.

در صورت بلعیدن قسمت های مختلف یک گیاه مانند میوه، دانه و برگ آن توسط کودکان حتماً با مرکز اطلاع رسانی داروها و سموم با شماره ۱۹۰ داخلی ۳-۲ تماس حاصل نمایید.

