



## مسمومیت با بوتولیسم غذایی

مرکز آموزشی درمانی آیت الکاظمی شهرکرد

آدرس: شهرکرد - خیابان پرستار ۹-۲۵۴۸۲۵-۳۸

[Kashanihp.skums.ac.ir](http://Kashanihp.skums.ac.ir)

واحد آموزش به بیمار

کد: PE/POIS -KH-01-10

**\* 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 کشورهایی که ممکن است در مورد دسترسی به آب سالم، بهداشت و تسهیلات سردخانه ای با محدودیت مواجه باشند.

\* والدین باید در مورد هر گونه نشانه ناخوشی در بچه به هوش باشند و واکنش مناسب اولیه را نشان دهند.

**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 نشانه ای از فساد مشهود نباشد.

\* از چشیدن مواد غذایی کنسروی برای اطمینان از سالم بودن آنها خودداری کنید. هر گونه کنسرو دچار باد کردگی، نشتی، یا دارای نشانه های 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 هاگ ها در برابر محیط های 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 کنسرو سازی های تجاری وجود دارد از بین برد.

با آرزوی سلامتی برای شما

این مطالب به منظور آشنایی شما با مسمومیت با بوتولیسم غذایی و مراقبت‌های 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 فلج‌کننده جدی و نادر است که به وسیله سم حاصل از باکتری کلستریدیوم بوتولینوم ایجاد می‌شود.

\* 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 م‌خواد غذایی حاوی باکتری ایجاد می‌شود.

### علائم در بوتولیسم غذایی کدام اند؟

\* علائم عموماً ۱۸ تا ۳۶ ساعت پس از خوردن غذا آلوده ایجاد می‌شود، ولی از ۶ ساعت تا ۱۰ روز بعد هم احتمال بروز علائم هست.

\* تهوع، استفراغ و درد شکمی که زودرس‌ترین 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 می‌شود)، افتادگی پلک، گشاد شدن مردمک‌ها 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.

### بوتولیسم چگونه تشخیص داده می‌شود؟

\* تشخیص قطعی با جدا کردن سم بوتولیسم در مدفوع گذاشته می‌شود.

\* نمونه خون

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

\* PCR و کروماتوگرافی در آزمایشگاه

### درمان بوتولیسم چگونه انجام می‌شود؟

\* در صورت تشخیص در مراحل اولیه بوتولیسم غذایی و بوتولیسم زخم می‌توان با استفاده از یک آنتی‌توکسین (ضد سم) که فعالیت سم را در جریان خون متوقف می‌کند، درمان را شروع کرد.

\* آنتی‌توکسین ضد بوتولیسم فعالیت سم در خون را متوقف و از بدتر شدن علائم پیشگیری می‌کند.

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

\* بیمار معمولاً تا بر طرف 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 مراقبت‌های ویژه پزشکی و پرستار لازم است.