



برای دیدن تمام موارد
آموزشی معاونت غذا و
دارو اسکن کنید

پیشگیری از مسمومیت غذایی (بوتولیسم)

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی تهران
معاونت غذا و دارو
مدیریت نظارت و پایش مصرف فرآورده های سلامت

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 نوعی از مسمومیت غذایی موسوم به "بوتولیسم" از کشنده ترین انواع مسمومیت ها به شمار می رود؟



مسمومیت با مواد غذایی می تواند در اثر آلودگی غذا در جریان تولید فرآورده های غذایی، آماده سازی و نگهداری آنها ایجاد شود.

بوتولیسم 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 می شود.



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.