# مرگبارترین نوع مسمومیت غذایی را بشناسید

18 آبان 1404

متخصص تغذیه، گفت: اغلب مسمومیت‌های میکروبی خطر مرگ ندارند، اما بوتولیسم به‌دلیل تأثیر بر سیستم عصبی و فلج عضلات تنفسی از مرگبارترین انواع مسمومیت‌های غذایی است.

دکتر سیدعلی کشاورز، متخصص تغذیه گفت: اغلب مسمومیت‌های میکروبی ناشی از مصرف مواد غذایی آلوده، اگرچه موجب ناراحتی‌های گوارشی می‌شوند، اما معمولاً کشنده نیستند و طی ۲۴ تا ۷۲ ساعت با درمان‌های حمایتی بهبود می‌یابند. با این حال، نوعی مسمومیت خاص به نام بوتولیسم وجود دارد که به دلیل تولید سم قوی در بدن، می‌تواند منجر به مرگ شود.

## علت خطرناک بودن بوتولیسم

دکتر کشاورز توضیح داد: در میان انواع مسمومیت‌های میکروبی، بوتولیسم به‌دلیل تولید سمی به نام بوتولینوم خطرناک‌ترین نوع محسوب می‌شود، این سم بر سیستم عصبی اثر گذاشته و با فلج کردن عضلات، به‌ویژه عضلات تنفسی، می‌تواند در مدت کوتاهی موجب خفگی و مرگ شود.

وی افزود: در سایر مسمومیت‌های غذایی، علائم معمولاً شامل تهوع، استفراغ، اسهال و ضعف عمومی است که در بیشتر موارد با مراقبت‌های پزشکی برطرف می‌شود، اما در بوتولیسم، اگر درمان سریع آغاز نشود، احتمال مرگ بسیار بالاست.

## منابع اصلی آلودگی و راه‌های پیشگیری

این متخصص تغذیه با اشاره به منشأ بروز بوتولیسم گفت: باکتری عامل این بیماری در محیط‌های بی‌هوازی رشد می‌کند، یعنی در جایی که اکسیژن وجود ندارد. به همین دلیل، بیشترین موارد بوتولیسم در مصرف مواد غذایی کنسرو شده مانند ماهی، سبزیجات، لوبیا یا قارچ کنسروی مشاهده می‌شود که در فرآیند تولید یا نگهداری، اصول بهداشتی به‌درستی رعایت نشده‌اند.

کشاورز هشدار داد: در صورت مشاهده تورم در قوطی کنسرو، تغییر رنگ یا بوی غیرطبیعی، باید از مصرف آن خودداری کرد و همچنین توصیه می‌شود پیش از مصرف کنسرو، آن را حداقل به‌مدت ۲۰ دقیقه بجوشانید تا احتمال وجود سم از بین برود.

وی تأکید کرد: بوتولیسم در صورت تشخیص سریع و آغاز درمان تنفسی و تزریق پادزهر مخصوص، قابل کنترل است، اما تأخیر در درمان می‌تواند منجر به مرگ بیمار شود. بنابراین آگاهی مردم و کادر درمان از علائم اولیه این بیماری اهمیت زیادی دارد.