

## مسمومیت با مواد غذایی و گیاهان سمی

۱. مسمومیت با مواد غذایی در اثر آلودگی غذا در جریان تولید فرآورده های غذایی، تهیه و نگهداری آنها ایجاد میشود.

۲. از مصرف کنسروهایی که در قوطی آنها آثار نشت، برآمدگی و فرورفتگی و زنگ زدگی مشاهده میشود خودداری کنید.

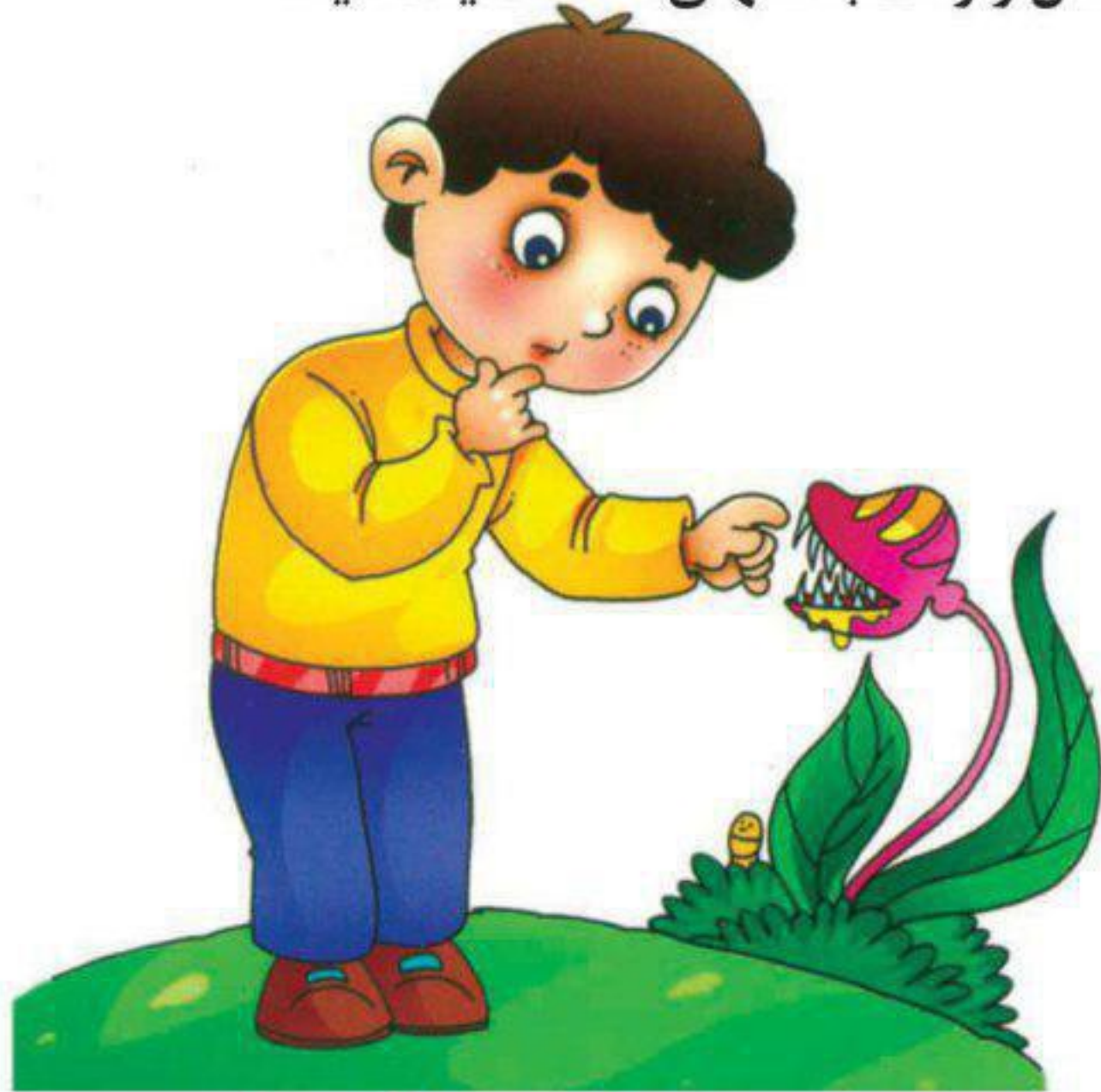
۳. آیا میدانید نوعی از مسمومیت غذایی با نام "بوتولیسم" از کشنده ترین مسمومیت ها بشمار میرود؟

۴. 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 غیر بهداشتی تهیه و نگهداری شده اند ایجاد میشود.

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



۶. مصرف یک گیاه توسط حیوانات اهلی و وحشی دلیلی بر غیر سمی بودن آن برای انسان نیست.  
۷. مسمومیت با گیاهانی مانند خرزهره، دیفن باخیا، گل انگشتانه، آزالیا، شوکران و کرچک میتواند کشنده باشد. در صورت وقوع مسمومیت با این گیاهان بیمار را در اسرع وقت به نزدیکترین مرکز درمانی منتقل کنید.  
۸. کنجکاو ذاتی کودکان زیر ۵ سال و وجود جذابیت در شکل و رنگ بخشهای مختلف یک گیاه سمی منجر به بلعیده شدن آن توسط کودک میشود.



۹. برخی از داروهای گیاهی در صورت مصرف بیش از حد یا نابجا میتوانند مسمومیت های منجر به مرگ ایجاد نمایند.

۱۰. بخور اکالیپتوس در صورتیکه به اشتباه خورده شود حتی در مقادیر کم (یک قاشق) میتواند کشنده باشد. از القای استفراغ در مسمومیت با این فراورده خودداری نموده مصدوم را سریعاً به بیمارستان منتقل نمایید.