

مسمومیت های غذایی

مؤلفین: دکتر احمد ملایی - دکتر سید محسن افخمی

۱۳۹۱



انتشارات مانز

مرشدنامه : ملایی، احمد، ۱۳۴۳ -
 مخوان و نام : مسمومیت های غذایی/ احمد ملایی، سیدمحسن افخمی.
 پدیدآور
 مشخصات نشر : تهران : ارتش جمهوری اسلامی ایران، نیروی زمینی،
 انتشارات معاونت تربیت و آموزش، ۱۳۹۱.
 مشخصات : ۴۰ص: مصور (بخشی رنگی).
 ظاهری
 شابک : ۴۵۰۰۰: ۹۷۸-۹۶۴-۲۹۰۶-۳
 وضعیت فهرست : فیبا
 نویسی
 یادداشت : کتابنامه.
 موضوع : مسمومیت غذایی
 موضوع : مواد غذایی -- آلودگی
 شناسه افزوده : افخمی، سیدمحسن، ۱۳۵۵ -
 شناسه افزوده : ایران. ارتش. معاونت تربیت و آموزش. انتشارات ملز
 رده بندی کنگره : RC۱۳۹۱۱۴۳م۷
 رده بندی نیوی : ۹۵۴/۶۱۵
 شماره : ۲۸۵۰۲۲۱
 کتلتشناسی ملی

انتشارات مانز: ۲۷۸۱۱۷۲

نام کتاب: مسمومیت های غذایی

مولفین: دکتر احمد ملایی - دکتر سید محسن افخمی

مدیر مسئول انتشارات: علی دلاوری

ویراستار ادبی و فنی: ایمان نصیری

نوبت چاپ: اول

سال چاپ: ۱۳۹۱

تیراژ: ۵۰۰ جلد

حروف چینی و صفحه آرایی: ابوالفضل صیاد

لیتوگرافی: لیتوگرافی امیر شهید سپهبد علی صیاد شیرازی

چاپ و صحافی: صحافی فتح المبین

قیمت کتاب: ۴۵۰۰۰ ریال

شابک: ۹۷۸-۹۶۴-۲۹۰۶-۳-۶۷-۳

فهرست مطالب

صفحه	عنوان
۱	مقدمه
۳	فصل اول - مسمومیت‌های باکتریایی
۳	مسمومیت‌های ناشی از استافیلوکوک
۶	مسمومیت‌های ناشی از باسیلوس‌ها
۹	مسمومیت ناشی از کلستریدیوم
۱۶	مسمومیت ناشی از اشرشیاکلی
۱۷	مسمومیت ناشی از شیگلا
۲۲	سالمونلا و مسمومیت‌های سالمونلا
۲۵	مسمومیت‌های ناشی از "یرسینیا"
۲۷	مسمومیت‌های ناشی از "ویبریوها"
۳۰	فصل دوم - مسمومیت‌های غذایی ویروسی
۳۰	مسمومیت‌های روتاویروسی
۳۲	مسمومیت غذایی ناشی از "ویروس نورواک"
۳۴	مسمومیت‌های غذایی تک باخته ای
۳۷	مسمومیت‌های ژیاوردیانی
۴۰	منابع

مقدمه

امروزه اهمیت آب و مواد غذایی در انتقال میکرو ارگانیسم‌های بیماری‌زا به خوبی مشخص شده و در بسیاری از موارد، مواد غذایی می‌توانند به عنوان ناقل بیماری عمل نمایند. به‌طور کلی، مسمومیت غذایی عبارت است از مجموعه علائم بالینی و یا عوارضی که پس از خوردن غذاهای فاسد و یا آلوده به سموم، اعم از شیمیایی یا میکروبی ظاهر شده و گاهی در صورت عدم درمان به موقع می‌تواند به مرگ فرد مسموم منجر شود.

اکثر مسمومیت‌های غذایی توسط عوامل میکروبی به‌ویژه باکتری‌ها و سموم آن‌ها ایجاد می‌گردند و افزودنی‌های خوراکی، آلاینده‌ها و سموم شیمیایی، سهم کمتری در ایجاد مسمومیت‌ها دارند. علائم مسمومیت‌های غذایی غالباً شبیه هم هستند که از جمله آن‌ها می‌توان به تهوع، استفراغ، اسهال، دردهای شکمی و نظایر آن اشاره کرد. برخی از بیماری‌ها نظیر حصبه و وبس، اگر چه از طریق آب و مواد غذایی منتقل می‌شوند، ولی ما آن‌ها را به عنوان مسمومیت‌های غذایی نمی‌شناسیم. از میان مواد غذایی مختلف، فراورده‌های گوشتی، تخم مرغ، انواع لبنیات، سس‌ها و برنج، بیش از سایر خوراکی‌ها در معرض فساد میکروبی و آلودگی قرار دارند.

با توجه به آنچه گفته شد می‌توان دریافت که انتخاب مواد غذایی سالم، رعایت بهداشت در تهیه و تولید مواد غذایی، پخت کامل غذا، رعایت اصول بهداشتی نگهداری مواد غذایی و نظایر آن تا چه حد می‌تواند در جلوگیری از مسمومیت‌ها مؤثر واقع گردد. به‌طور کلی می‌توان مسمومیت‌های غذایی را بر اساس عامل مولد آن‌ها به ۲ گروه تقسیم نمود که عبارتند از:

- ۱- مسمومیت‌های غذایی میکروبی: این نوع مسمومیت‌ها معمولاً به دنبال مصرف آب و مواد غذایی آلوده به میکروارگانیسم‌های نظیر باکتری‌ها، ویروس‌ها و تک‌یاخته‌ها ایجاد می‌شوند.
- ۲- مسمومیت‌های غذایی شیمیایی: این نوع مسمومیت‌ها غالباً به دنبال مصرف آب و مواد غذایی آلوده به سموم شیمیایی و طبیعی، فلزات سنگین و نظایر آن‌ها به وجود می‌آیند.