



اهمیت و شناخت مسمومیت در مواد غذایی

نویسنده: دکتر محمد رضا زینلی رفسنجانی

با همکاری: دکتر زهرا علمی و مهدی طیبی



انتشارات برکت مریم

سرشناسه: زینلی رفسنجانی، محمدرضا، ۱۳۷۳-
عنوان و نام پدیدآور: اهمیت و شناخت مسمومیت در مواد غذایی / نویسنده محمدرضا زینلی، با
همکاری زهرا علمی و مهدی طیبی.
مشخصات نشر: شیراز: انتشارات برکت مریم، ۱۴۰۰.
مشخصات ظاهری: ۵۲ص.
شابک: ۷-۰-۹۸۴۳۳-۶۲۲-۹۷۸
وضعیت فهرست نویسی: فیپا
یادداشت: کتابنامه.

موضوع: مسمومیت غذایی

موضوع: Food poisoning

موضوع: مسمومیت غذایی -- درمان

موضوع: Food poisoning -- Treatment

موضوع: مسمومیت غذایی -- درمان جایگزین

موضوع: Food poisoning -- Alternative treatment

موضوع: مسمومیت غذایی -- پیشگیری

موضوع: Food poisoning -- Prevention

شناسه افزوده علمی: زهرا، ۱۳۷۴-

شناسه افزوده: طیبی، مهدی، ۱۳۷۴-

رده بندی کنگره: RC۱۴۳

رده بندی دیویی: ۶۱۵/۹۵۴

شماره کتابشناسی ملی: ۸۴۰۵۷۰۷

شناسنامه کتاب

نام کتاب: اهمیت و شناخت مسمومیت در مواد غذایی

نویسنده: دکتر محمدرضا زینلی رفسنجانی

نویسندگان همکار: دکتر زهرا علمی و مهدی طیبی

ناشر: انتشارات برکت مریم

ویراستار: فاطمه مؤمنی

حروف چین و صفحه آرا: فاطمه مؤمنی

شابک: ۷-۰-۹۸۴۳۳-۶۲۲-۹۷۸

شمارگان: ۱۰۰۰ نسخه

نوبت چاپ: اول، تابستان ۱۴۰۰

قیمت:

حق چاپ محفوظ است.

نشانی ناشر: شیراز، سه راه طالقانی، پاساژ طالقانی، پلاک ۶۰

barekatmaryam@gmail.com

www.barekatmaryam.com

فهرست مطالب

صفحه	عنوان
۷	مقدمه
۹	غذا چیست؟
۱۰	مواد غذایی چگونه فاسد می شود؟
۱۱	مسمومیت غذایی چیست؟
۱۳	چه چیزی باعث مسمومیت غذایی می شود؟
۱۵	انگل ها
۱۶	ویروس ها
۱۷	مسمومیت غذایی چه علائمی دارد؟
۱۸	علائم مسمومیت غذایی خطرناک
۱۸	چه کسانی در معرض مسمومیت غذایی قرار دارند؟
۲۲	غذا می تواند به روش های زیر فاسد شود:
۲۴	مسمومیت غذایی چگونه تشخیص داده می شود؟
۲۶	عوارض ناشی از مسمومیت مواد غذایی چیست؟
۲۷	از دست دادن آب بدن (دهیدراسیون) و عدم توازن نمک در بدن
۲۸	واکنش دیگر اعضای بدن به عفونت چیست؟
۲۹	حساسیت به لاکتوز
۳۰	سندرم همولیتیک اورمیک
۳۱	کاهش اثربخشی به مصرف بعضی داروها
۳۱	درمان های ناشی از مسمومیت مواد غذایی
۳۴	درمان مسمومیت غذایی در دوره بارداری
۳۶	درمان های خانگی مناسب برای مسمومیت های غذایی
۴۵	پیشگیری از مسمومیت مواد غذایی
۴۷	کلام آخر
۴۹	فهرست منابع

مقدمه

رشد روزافزون جمعیت جهان و اهمیت مسائل بهداشتی، میزان تقاضا را برای مواد غذایی سالم و بهداشتی افزایش داده و یکپارچگی و ادغام صنایع غذا و کشاورزی و جهانی سازی تجارت غذا، باعث تغییر در الگوهای تهیه و توزیع غذا شده است. سالانه هزاران نفر به دلیل خوردن غذای ناسالم بیمار می شوند و بسیاری از آن ها جان خود را از دست می دهند.

مسمومیت غذایی که در اصطلاح به آن بیماری ناشی مصرف از مواد غذایی می گویند، یک بیماری است که در نتیجه خوردن غذای آلوده ایجاد می شود. در این حالت عوامل عفونت را شامل باکتری ها، ویروس ها، انگل ها یا سایر مواد سمی از دلایل رایج ابتلا به بیماری می باشند. هر فردی می تواند در معرض خطر ابتلا به بیماریهای ناشی از غذا باشد.

بیماری های ناشی از غذا یکی از مشکلات گسترده روبه رشد در جوامع بشری توسعه یافته و در حال توسعه است. میزان شیوع بیماری های ناشی از غذا در جهان به سختی قابل تخمین زدن است. گزارش ها نشان می دهد که در سال ۲۰۰۷ حدود دو میلیون نفر بر اثر بیماری های اسهالی جان خود را از دست داده اند که بخش زیادی از این

مرگ و میرها به دلیل غذا و آب آشامیدنی آلوده بوده است. در کشورهای صنعتی درصد جمعیتی که به بیماری‌های ناشی از غذا مبتلا می‌شوند، هر ساله بیش از سی و پنج درصد است. چون در کشورهای در حال توسعه مستندات زیادی در دست نیست و اغلب بیماری‌های ناشی از غذا بسیار پراکنده هستند و گزارش هم نمی‌شوند، آمار دقیقی از میزان ابتلا به مسمومیت در آنها وجود ندارد؛ اما تخمین زده می‌شود که آمار مبتلایان به بیماری‌های ناشی از غذا در این کشورها خیلی بیشتر از کشورهای توسعه یافته باشد؛ پس نیاز است که بهداشت امن بودن غذا در سطوح بالاترین شکل ممکن در دامپزشکی و مواد غذایی رعایت شود. در کتاب پیش رو سعی شده است که مهم‌ترین عوامل بیماری‌زا و مسمومیت‌های دامی و غذایی مورد توجه قرار گیرد و نقش انسان‌ها در برابر مقابله با این عوامل بررسی شود.