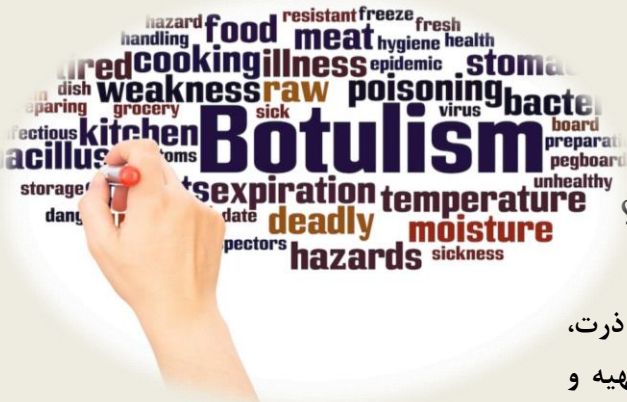




## پیشگیری از مسمومیت های ناشی از مواد غذایی

باکتری ها، ویروس ها، قارچ ها، مواد افزودنی غیرمجاز، فلزات سنگین، باقیمانده سموم نباتی از عوامل مهم ایجاد مسمومیت های غذایی محسوب می شوند. از مصرف کنسروهایی که در قوطی آنها آثار نشت، برآمدگی و فرورفتگی و زنگ زدگی مشاهده می شود خودداری کنید.



آیا می دانید نوعی از مسمومیت غذایی موسوم به

**"بوتولیسم"** از کشنده ترین انواع مسمومیت ها به شمار می رود؟

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 بیبوست ظاهر می شود.

### مرکز اطلاع رسانی داروها و سموم (DPIC) معاونت غذا و دارو زابل

شما هم وطن گرامی می توانید برای اطلاع از نحوه برخورد با فرد مسموم با مراکز اطلاع رسانی داروها و سموم با شماره تماس ۱۹۰ در سراسر کشور و در شهرستان زابل با شماره تماس ۰۵۴-۳۲۲۲۷۶۵۲ تماس بگیرید تا در کاهش و کنترل

عوارض ناشی از مسمومیت شما را راهنمایی کنند.