دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی نیشابور

دکتر نسرین خارقانی‌مقدم، معاون غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی نیشابور با اعلام این خبر هشدار داد: با نزدیک شدن به فصل زمستان، بسیاری از خانواده‌ها اقدام به تهیه کنسروهای خانگی می‌کنند. با توجه به افزایش مصرف این فرآورده‌ها و رعایت‌نشدن برخی اصول بهداشتی و استانداردهای لازم در فرآوری کنسروهای خانگی، خطر رشد باکتری و تولید توکسین (سموم) در این محصولات افزایش می‌یابد و مصرف آن‌ها می‌تواند منجر به مسمومیت‌های شدید شود.

وی افزود: بوتولیسم نوعی مسمومیت غذایی بسیار خطرناک است که در اثر سم تولیدشده توسط باکتری Clostridium botulinum ایجاد می‌شود. این باکتری قادر است در محیط‌های بی‌هوازی، مانند کنسروهای بسته‌بندی‌شده، رشد کرده و به سرعت سموم کشنده‌ای تولید کند که سلامت انسان را تهدید می‌نماید.

مهندس الهه کارگزار، سرپرست آزمایشگاه غذا و دارو، نیز در این زمینه گفت: بیشترین موارد ابتلا به بوتولیسم در ایران طی پنج سال گذشته مربوط به استان گیلان با ۹۰

1 / 2

Phoca PDF

[illegible]

Phoca PDF