



دانشگاه علوم پزشکی و

خدمات بهداشتی درمانی استان اردبیل

بیمارستان امام خمینی (ره) پارس آباد

انواع مسمومیت ها



تهیه کننده :

حمیرا ساده دل - نسیم حسن زاده کارشناس پرستاری

بازبینی: دی ماه ۱۴۰۰/ واحد آموزش سلامت

تایید کننده: دکتر صادق جعفرپور

منبع : کتب داخلی پرستاری

اقدامات اساسی

- تحقیق کنید چه ماده‌ای باعث مسمومیت شده است.
- اگر نشانه‌هایی از سوختگی اطراف دهان بود و به او به آهستگی ، یک لیوان آب یا شیر بدهید.
- مصدوم چه بیهوش باشد چه هوشیار در وضعیت ریکواری (شکم به طرف زمین) قرار بدهید.
- ظروفی که ماده سمی در آن بوده را همراه با مصدوم به بیمارستان ببرید.
- هیچگاه تلاش نکنید فرد مسموم استفراغ کند.
- اگر بیهوش شده است هنگام تنفس مصنوعی مطمئن شوید که دهان او از مواد سمی پاک شده در غیر اینصورت از بینی تنفس مصنوعی بدهید.



مسمومیتهای ناشی از مواد دارویی و شیمیایی

این دسته مسمومیتهای ناشی از مواد غذایی اغلب در دراز مدت تظاهر می‌یابد. و با استعمال و کاربرد داروها و مواد شیمیایی امکان اینکه انسان در کل عمر خود در معرض مسمومیت قرار بگیرد امکان پذیر می‌باشد.

برخی از مواد غذایی که این نوع مسمومیت در اثر مصرف آنها دیده شده است عبارتند از : سوسیس، کالباس ، کنسرو ماهی ، کنسرو ذرت ، کنسرو لوبیا ، کشک خانگی و عسل خام خالص.

علائم مسمومیت

بر حسب نوع مسمومیت علائم هم فرق می‌کند. خواب آلودگی یا کما (در مسمومیت با مواد مخدر) ، شکم درد ، استفراغ و اسهال (در مسمومیت با تحریک کنندگان روده‌ای) ، افزایش بزاق دهان ، انقباض و کوچک شدن مردمک چشمها (در مسمومیت با حشره کشها) ، سوختگی اطراف لب و دهان (در مسمومیت با مواد سفیدکننده) ، اسپاسمهای عضلانی (در مسمومیت با استریکنین) ، تشنج (در مسمومیت با محرکهای سیستم عصبی) ، ریزش عرق و تند شدن تنفس (در مسمومیت با داروها اعصاب) ، صورتی شدن رنگ پوست (در مسمومیت با منواکسید کربن) ، تاولهای پوستی (در مسمومیت با منواکسید کربن و داروهای ضد افسردگی).

بوتولیسم

بوتولیسم از جمله مسمومیت‌های غذایی شدید و کشنده است که توسط سم حاصل از کلستریدیوم بوتولینوم، که یک باکتری بی‌هوازی است، ایجاد می‌شود.

• علائم و نشانه های بوتولیسم

تاری دید، دور بینی، افتادگی پلک فوقانی، عدم توانایی حرکتی، اختلال تکلم، لکنت زبان، سختی بلع، و خشکی و درد گلو است.

سایر علائم می‌تواند به صورت خشکی دهان، یبوست، بند آمدن ادرار (احتباس ادراری) بروز کند.

بیمار معمولاً هوشیار و بدون تب می‌باشد. مهمترین اقدام درمانی در این نوع مسمومیت تجویز سریع ضد سرم در مراکز درمانی است که در صورت عدم درمان ممکن است فرد مسموم در اثر فلج تنفسی فوت کند.

مسمومیت با استافیلوکوک طلایی

مصرف شیر و سایر خوراکی‌های آلوده مهمترین علت بروز این بیماری است. آلودگی غذا می‌تواند در اثر تماس ترشحات بینی، گلو و دست افراد آلوده به میکروب ایجاد شود.

فراورده‌های گوشت و مرغ، سس‌ها، آبگوشت، شیرینی‌های خامه‌ای یا کرم‌دار، سالاد ماهی، شیر، پنیر و به طور کلی غذاهای با محتوای پروتئینی بالا از جمله مواد غذایی هستند که مسمومیت با استافیلوکوک طلایی در آن‌ها گزارش شده است.

مسمومیت غذایی

مسمومیت با سالمونلا

سالمونلوزیس نام عفونتی است که به‌وسیله باکتری سالمونلا ایجاد می‌شود. از جمله مواد غذایی که این نوع مسمومیت در اثر مصرف آنها دیده شده است عبارتند از: گوشت، مرغ، تخم‌مرغ، ماهی دودی و شیر خشک.

به گفته کارشناسان بهداشت مواد غذایی، احتمال آلودگی غذاهایی که پروتئین بالایی دارند (مانند شیر و صدف خوراکی) با گونه خاصی از این باکتری به نام سالمونلا تیفی (عامل تب تیفوئید) بسیار محتمل است.

همچنین پس از مصرف غذاهای پخته‌ای که قبل از مصرف مجدد خوب گرم نشده‌اند یا سرد مصرف شده‌اند، ممکن است این نوع مسمومیت بروز نماید. به گفته پزشکان، علائم و نشانه‌های این مسمومیت با تأخیر ظاهر می‌شود و ممکن است ۱۲ تا ۲۴ ساعت بعد از مصرف غذای آلوده، علائم در فرد مسموم بروز کند.

علائم و نشانه‌ها

علائم و نشانه‌های این مسمومیت شامل تب، خستگی، سردرد، تهوع، استفراغ، اسهال آبکی شدید، ضعف، درد شکم و کم شدن آب بدن است.



انواع مسمومیت

مسمومیت به مجموعه واکنشهایی گفته می‌شود که بعد از آلودگی با مواد مضر سلامتی، سمهای تولید شده برخی میکروارگانیسمها، افزایش مقدار یک ماده معمول در بدن، اتفاق می‌افتد.

عوامل مسمومیت‌زا می‌توانند باکتریها، ویروسها، برخی انگلها، فلزات خاص و مواد پرتوزا باشند.

