

یکم الی هفتم آبان ماه  
هفته پیشگیری از مسمومیت ها گرامی باد  
سلامتی را با افزایش آگاهی و اقدام پیشگیرانه از مسمومیت ها محافظت کنیم

## Botulism

**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 شده‌اند ایجاد می‌شود.



از مصرف کنسروهایی که در قوطی آن‌ها آثار نشت، برآمدگی و فرورفتگی و زنگ‌زدگی مشاهده می‌شود خودداری کنید.



**علائم و نشانه‌ها:** 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 یبوست ظاهر می‌شود.

دفتر نظارت و پایش مصرف فرآورده های سلامت معاونت غذا و دارو—دانشگاه علوم پزشکی ایلام

