

توضیح مسمومیت گوارشی (غذایی) :

مسمومیت عبارت است از اختلالات و آسیب هایی که توسط مواد سمی در دستگاه های گوناگون بدن ایجاد می شود و ممکن است به طور تصادفی یا در اثر بی احتیاطی و یا در مواردی به صورت عمدی به وسیله مواد سمی ایجاد گردد .

اغلب مسمومیت های خانگی از طریق خوراکی و یا تنفسی ایجاد می شوند . مسمومیت های گوارشی از شایع ترین مسمومیت ها هستند و اغلب به صورت تصادفی و بر اثر نگره داری مواد سمی و شیمیایی مختلف در ظروف نامناسب و یا ظروف مواد آشامیدنی اتفاق می افتد . در این نوع مسمومیت ، ماده سمی از راه دهان وارد بدن می شود .



در صورت مسمومیت گوارشی باید علاوه بر انجام اقدامات اولیه ، در اولین فرصت فرد مسموم را به بیمارستان انتقال داد

علائم مسمومیت های گوارشی (غذایی) :

علائم مسمومیت های گوارشی بر اساس نوع ماده سمی متفاوت است و ممکن است با توجه به منبع سم، زمان ظاهر شدن این علائم از ۱ ساعت تا ۲۸ روز متغیر باشد:

- گرفتگی عضلات شکم و درد شکم
- تهوع ، اسهال و استفراغ
- کاهش اشتها
- بلع دردناک
- کف کردن دهان یا افزایش ترشح بزاق
- مردمک های چشم تنگ یا گشاد شده
- بوی غیر طبیعی دهان
- تنفس غیر طبیعی
- وجود سوختگی یا رنگ سم بلع شده در اطراف دهان و لب ها
- سر درد

علائم تهدید کننده :

- اسهالی که بیش از ۳ روز ادامه داشته باشد
- تب بالاتر از ۳۹ درجه سانتی گراد
- اختلال در دید یا صحبت کردن
- ادرار خونی
- خشکی شدید دهان ، کم شدن ادرار و اشکال در بلع مایعات

عوامل بروز مسمومیت های گوارشی :

- خوردن غذای آلوده
- خوردن یا بلعیدن مواد شیمیایی سوزاننده (مانند سفیدکننده ها و مواد جرم گیر)
- مسمومیت در اثر مصرف داروها
- بلعیدن مواد نفتی
- خوردن گیاهان سمی
- بلعیدن سموم آفت کش (مانند قرص برنج)

درمان ها در مسمومیت های گوارشی :

اولین اقدام رقیق کردن سم می باشد. باید در صورت هوشیار بودن بیمار به وی آب یا شیر خوراند.

اقدام دیگر ممانعت از جذب و سپس کمک به دفع سموم از بدن بیمار می باشد. در مواردی که مطمئن هستید مسمومیت در اثر اسید قوی، ماده قلیایی و یا یک ماده نفتی نیست می توانید اقدامات زیر را انجام دهید: در صورت در اختیار داشتن ذغال فعال از آن برای جذب سم استفاده کنید. برای این کار پودر ذغال فعال را در آب مخلوط کرده و به بیمار بدهید که بخورد.

در مسمومیت با مواد سوزاننده (اسید و قلیا) از ایجاد استفراغ در بیمار خودداری کنید و نیازی به دادن ذغال فعال نیست و اگر فرد کاملاً هوشیار است و تشنج ندارد سریعاً مقدار زیادی آب یا شیر به وی بدهید که بنوشد.



دانشگاه علوم پزشکی کردستان
بیمارستان سینا کامیاران

پمفلت آموزشی مسمومیت های گوارشی

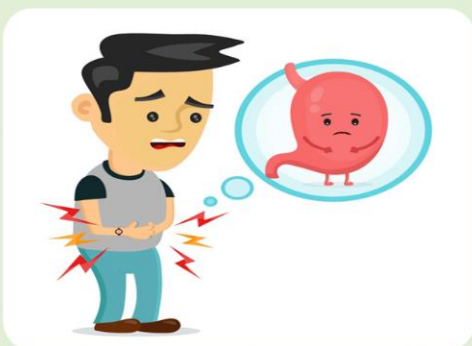
(مسمومیت های غذایی)

واحد پرستاری آموزش و پیگیری بیمار

بازنگری سال ۱۴۰۳



آموزش بیشتر در



ادامه نکات آموزشی در رابطه با مسمومیت

های گوارشی :

- ✓ هنگامی که شخص مصدوم استفراغ می کند ، وی را به پهلو یا شکم در حالی که سرش پایین تر از باسن قرار دارد نگه دارید و در مواردی که استفراغ ممنوع است از خوراندن مقادیر زیاد مایعات بیه فرد مصدوم خودداری کنید ، زیرا افزایش حجم معده باعث افزایش خطر استفراغ می شود
- ✓ شستن صحیح دست ها قبل از شروع به آشپزی کردن را همیشه رعایت نمایید
- ✓ سعی کنید تا زمانی که اسهال و استفراغ تان برطرف می شود از مواد غذایی سبک مانند بلغور جو دوسر، آب مرغ، برنج، نان تست، سبزیجات آب پز، نوشابه های بدون کافئین، آب میوه رقیق شده، پوره سیب زمینی، موز و ژلاتین استفاده نمایید
- ✓ هم چنین در زمان مسمومیت از مصرف غذاهای سنگین و دیر هضم مانند غذاهای چرب و تند، غذاهای سرخ شده، محصولات لبنی به ویژه شیر و پنیر، غذاهای سرشار از ادویه، الکل، نیکوتین، قهوه و غذاهایی که قند بالا دارند پرهیز نمایید

نکات آموزشی در رابطه با مسمومیت های

گوارشی :

- ✓ شرایط صحیح پخت و نگه داری مواد غذایی را رعایت کنید و کلیه ی غذاهای آماده را قبل از مصرف جوشانیده و کنسروها را به صورت باز نشده به مدت ۲۰ دقیقه در آب بجوشانید
- ✓ در مسمومیت با مواد شیمیایی سوزاننده مانند جرم گیر، سفید کننده و جوهر نمک و بنزین و نفت هرگز فرد را وادار به استفراغ نکنید
- ✓ در نگه داری برخی گیاهان سمی مانند ااقیا، پیاز گل نرگس، غده گل شیپوری، آلاله، خرزهره، دیفن باخیا، آزالیا، فرفیون و کوروتون دقت نمایید ، چون تماس پوست و مخاط دهان با شیرابه برگ های بریده آن ها سبب سوختگی شدید پوست و تورم حلق و زبان می شود
- ✓ سعی نمایید موادی مانند گوشت ، مرغ ، تخم مرغ و صدف را به شیوه خام مصرف نکنید و روش پخت کامل و صحیح آن را یاد بگیرید
- ✓ از مصرف میوه ها و سبزیجات خام و شسته نشده پرهیز نمایید