

### فساد میکروبی مواد غذایی:

میکروب ها تقریباً همه جا زندگی می کنند در بدن حیوانات و گیاهان (یعنی در همه مواد غذایی) انسان، خاک (به عنوان مثال یک قارچ خاک حاوی دو میلیون باکتری است) آب، هوا و همه جا

میکروب ها دارای انواع مختلفی هستند. برخی از آنها مفیدند. مانند باکتری اسید لاکتیک باعث شکستگی ساختمان آنها می شوند، در برخی موارد طعم و بوی آنها را تغییر می دهند و در برخی دیگر باعث سمی شدن آنها می شوند. مهمترین میکروارگانیسم هایی که در بهداشت مواد غذایی اهمیت دارند عبارتند از

1- ویروس ها

2- تک سلولی ها

3- قارچ ها

4- مخمرها

5- کپک ها

6- باکتری ها

## رایج ترین علل مسمومیت غذایی:

مسمومیت غذایی در پی مصرف آب و خوراکی های آلوده به میکروارگانیسم ها ایجاد می شود. آلودگی می تواند در مراحل مختلف تهیه غذا از کاشت تا برداشت تا جمع آوری ،ذخیره و آماده سازی به خوراکی ها انتقال یابد.البته مسمومیت ناشی از سم موجود در بعضی خوراکی ها مانند قارچ یا ماهی را نیز نباید فراموش کرد.

از دیگر از علل که شیوع پایین تری دارد می توان به خوراکی های دریایی وحشره کش ها اشاره کرد بیشتر باکتری ها عامل مسمومیت غذایی هستند .

## عوامل مسمومیت را عبارتند از:

1-ویروس ها

2-انگل ها

3- قارچ های سمی و غیر خوراکی

4-ماهی ها

5- آفت کش ها.

دیگر عوامل مسمومیت را از جمله آجیل ، برگ ها و گل ها ،توت های وحشی سم بوتولیسیم ،ظروف کادمیوم ،سرب یا آرسینک موجود در کود ،اسید و سفال سرب ،گیاهان ریشه ای مانند تربچه ،سیب زمینی شیرین که به اندازه کافی رسیده نباشد.

### علائم و عوارض مسمومیت:

تقریباً انواع مسمومیت های غذایی با علائم زیر می باشد.

1- حالت تهوع

2- استفراغ

3- درد های شکمی

4- واسهال همراه است

مسمومیت های باکتریایی علاوه بر این حالات سردرد و تب را نیز در پی دارد.

علائم ممکن است چند ساعت یا چند روز پس از خوردن ماده غذایی آلوده ظاهر شود و بین یک روز تا یک هفته ادامه یابد.

بسیاری از مسمومیت های غذایی غیر عفونی بر سیستم عصبی مرکزی تاثیر می گذارند.

به عنوان مثال خوراکی های دریایی آلوده به ساکسی توکسین طی چند دقیقه موجب ضعف یا فلج عضلات اطراف دهان می شود و به دیگر قسمت های بدن نیز می رسد.