



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی تهران
معاونت غذا و دارو
مدیریت نظارت و پایش مصرف فراورده های سلامت

پیشگیری از بوتولیسم



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 شده اند، ایجاد می شود.

● آیا می دانید مسمومیت غذایی موسوم به "بوتولیسم" از

کشنده ترین انواع مسمومیت ها به شمار می رود؟

● مسمومیت با مواد غذایی می تواند در اثر آلودگی غذا

در جریان تولید، تهیه و نگهداری آن ها ایجاد شود.

لحظات اولیه پس از بروز مسمومیت، برای نجات فرد مسموم حیاتی می باشند. بلافاصله پس از برخورد با موارد مسمومیت با تلفن ۱۹۰ و یا ۱۱۵ تماس بگیرید.



۱۹۰



برای دیدن تمام موارد آموزشی
معاونت غذا و دارو اسکن کنید

پاییز ۱۴۰۴