التسمم الغذائي

الدكتور عبده رزق

١ — التسمم باللحوم والبقول المحفوظة

تظهر أحياناً ، ولا سيما في الصيف ، اصابات تسمم مردها الى تناول اللحوم أو البقول المحفوظة في آنية «صفيح»[١] او زجاج مسدودة ولكنها غير معقمة تعقيماً كافياً ، أو الى فطائر محشوة باللحوم الفاسدة ومنها لحوم الخنازير والسجق (النقانق) المستحضر من دم مشكوك في طراوته

وفساد هذه الأطعمة والتسمم الذي ينشأ عنها سببهُ وجود عصية تسمى « عصية البتوليك » Bacille botullique : وهي مكروب يفرز في الاطعمة المشار اليها سمًّا خفيفاً يقتل المريض دون ان يؤثر في وعيه او صفاء ذهنه ، ويسمى هذا النوع من التسمم بتولزم Botullisme او التسمم الذي ينشأ عن أكل اللحوم والسجق وغيرها من الاطعمة المحفوظة

وبين الاطباء الذين استرعى انتباههم حدوث اصابات من هذا القبيل ، مَن ذهب مأسوفاً عليه ضحية العلم في أحوال تبعث على الالم والفجيعة معاً . ومنهم الدكتور بير ماري أحد أطباء معهد باستور في باريس . فبينما كان هذا الشاب العالم متفرغاً في مختبره للبحث والتنقيب في العوامل والاسباب التي تؤدي الى حدوث تلك التسممات ، وسعياً الى كشف المصل الفعّال المضاد لباسلس البتولين ، واذا بذرة من رشح هذا المكروب تطير في عينه اليسرى . فلم يأبه وقتئذٍ لنظم الخطر الذي يهدده فلم تلبث اعراض التسمم حتى ظهرت عليه فتعلل ولبث خمسة عشر يوماً يتتبع بنفسه سير اعراض الداء الرديء في جسمه وهي : اخلاط عام وشلل الانعكاسات وتهيج العين وارتخاء الجفنين العلويين وشلل مختلف معقمة في منطقة الاعصاب القحفية مع صعوبة التكلم واختناق الصوت . وأخيراً قضى هذا الطبيب نحبه فكانت خسارة العلم فادحة

وأول من كشف باسلس البتولين من حيث هو سبب لتسممات الغذائية المشار اليها هو فان ارمنجن Van Ermengen وذلك في عام ١٨٧٥ ، وقد عثر عليه كذلك في الجبن والزيتون مثلما عثر عليه في اللحوم المحفوظة في أواني «الصفيح» . وهو عصية كبيرة طولها ٤ — ٨ اجزاء من المليمتر ، ومن مزاياه انه يعيش من غير هواء ويعيش مع المكروبات

(١) اللفظ الدارج لعلب مصنوعة من صفائح معدنية مطلية بالقصدير تسع المعدا

الهوائية وفي سائل فلوي او سائل قليلاً الى الحموضة . ثم انهُ ينمو عندما تكون الحرارة ٣٧ درجة مئوية ويبقى حيًّا عندما تكون الحرارة ٨٠ درجة مئوية ، ويموت عندما تبلغ الحرارة ١٠٠ درجة مئوية بعد نصف ساعة او ساعة على الاكثر . ويسهل استنباته او تربيته في المعامل البكتريولوجية (الحرارة ٣٧° — ٣٤°) على الهلام (الجلاتين) مع الغليكوز (سكر العنب) فتتولد مستعمرات مستديرة سمرٌ او صفرٌ شفافة . وهو يفرز كما قلنا سمًّا قويًّا مشابهاً للسم الذي يفرزه باسلس الخناق (دفتريا) . أما المكروب نفسه فلا يسم الانسان او الحيوان اذا سمهُ الذي يتكوَّن في الطعام المحفوظ هو الذي ينشأ عنهُ التسمم

أعراضه : تبدو أعراض التسمم الغذائي بعد انقضاء ١٢ ساعة الى ٢٤ ساعة ، وأحياناً بعد انقضاء بضعة أيام على تناول الاطعمة المحفوظة الفاسدة . فيشعر المصاب بأوجاع حادة في أعلى المعدة وقبض شديد مستعص ، وينقيأ مواد غذائية او صفراوية أولاً تليها مواد سود زفرة . ويعتري المصاب أيضاً دوار وضباب على العينين وشلل في بعض أنحاء الجسم وينتهي الامر أخيراً بالعمى . وقد يصحب هذه الاعراض أحياناً حمى مستديمة وتضخم الطحال واضطراب النبض وظهور نقط وردية اللون على سطح الجلد . وفي أحيان أخرى لا يلاحظ وجود عرض من هذه الاعراض الاخيرة على المصاب

العلاج : عند ما تظهر العلامة الاول من علامات التسمم الغذائي يجب المبادرة الى تنظيف القناة الهضمية وذلك باجراء الغسول للمعدة ان كان ذلك مستطاعاً ، واعطاء المصاب مسهلاً من كبريتات الصودا او ماء معدنيًّا مثل فيلا كابرا . ويعطى بعد ذلك بعض مستحضرات الحديد او الكينا مع الحديد وخصوصاً الزرنيخ بحسب ما يستحسنهُ الطبيب . ولا بدَّ ايضاً من استعمال بعض المطهرات لجهاز الهضمي مثل البرمنغنات او الزئبق الحلو . ويفيد كذلك اعطاء مقادير وافرة من بعض الحشائش والبذور المدرة للبول

وقد اشاروا باستعمال المصل المضاد لهذا المكروب غير ان هذا المصل لا يفي تماماً بالغرض المطلوب في ازالة خطر التسمم حتى ما ظهر من التجارب العديدة حتى الآن . ولا بدَّ من ادخال التحسين اللازم في تحضيره واستعماله ليأتي بالفائدة المبتغاة

اما طريقة الوقاية من هذا التسمم فتنحصر في اتباع القواعد الصحية الدقيقة من ناحية الطعام ، وتجنب استعمال المطاعم والمقاهي المشكوك باللحوم ما لم تكن هذه طازجة ومستحضرة حديثاً . وكذلك اللحوم او البقول المحفوظة التي طعمها رديء او التي يشتبه برائحتها والتأمها مع النباية والتهامة واخيراً يقتضي عدم الاحتفاظ باي نوع من الاطعمة بعد استعمال بعضها في ايام الصيف الحارة ، ولا شيء على الاطعمة المفتوحة . واجتناب التسمم أسهل من مكافحته ، والوقاية كما يقولون خير من العلاج

٢ — التسمم بالفطر[1] (الكمأة)

برغم التنبيهات المتكررة لا تزال حوادث التسمم بالفطر كثيراً جداً حتى لتُحصى بالمئات سنوياً . وهذه الحوادث بعضها يكون قاتلاً والبعض الآخر يسبب اضطرابات هضمية لا غير وكثرة اصابات التسمم بالفطر تعود الى عاملين مهمين . أولاً — أن كثيرين من الناس يعتقدون أنهم يعرفون نوع الفطر ويؤكدون للسامعين انهم لا يخطئون في ذلك وانه في وسعهم أن يميزوا تماماً بين الجنس الصالح والجنس الرديء منهُ . والواقع ان « المعرفة » التي يدعيها هؤلاء لا تستند الا إلى معلومات مبهمة فيثق الجمهور بهم وبكلامهم ثقة عمياء وتنتج عن ذلك حوادث التسمم في بعض الاحيان

وثانياً — يعتقد الناس خطأ ان طرق تحضير الفطر أو طهيه كافية لتجعله صالحاً للاكل — مع أن هذا الفطر يكون مضراً بل سامًّا اذا تناول الانسان مقداراً قليلاً جداً منه . فمنهم من يؤكد لك مثلاً أن الفطر الصغير هو دائماً من النوع الجيد . وهذا خطأ لان فطر الانواع القاتلة يكون صغيراً وكبير الحجم على السواء وبغير فرق . وآخرون يؤكدون لك ان الفطر الابيض هو النوع الصالح دائماً للاكل . وهذا أيضاً خطأ محض لان بين الفطر الابيض ما هو أشد خطراً من سواه ، وهناك أنواع أخرى لونها غير أبيض ومع ذلك فهي جيدة ولا خطر من تناولها

وهناك من يزعم ايضاً ان الفطر السام يكون ذا رائحة كريهة . وهذا خطأ ثالث . ولا ينكر أن لبعض انواع الفطر رائحة كريهة غير انه لا يخطر لاحد أن يتناول من هذه الانواع . ثم ان اغلب هذه الانواع حتى الصالحة منها للطعام ، ذات رائحة خاصة ، نافية ولا لذة لها وهي تذكرنا برائحة العفونة التي نطالعنا في الاقبية الرطبة . ومن ناحية اخرى نرى بين الفطر السام ما تكون رائحته طيبة حتى ولو كان صغيراً . ولهذا لا يمكننا الحكم على سامية الفطر من التأثير الظاهر في جودة نوعه او رداءته . وآخرون تسمعهم يقولون أن الفطر الذي ينمو في المروج والحقول هو النوع الجيد الصالح للاكل . وهذا خطأ كبير ايضاً لاننا نرى انواعاً مميتة منه تنمو ايضاً في هذه الاماكن كالانواع الجيدة بدون فرق . وفئة اخرى من الناس تقول ان الفطر الصلب ذا القشر اليابس أفضل من سواه ولا خطر في استعماله . وهذا لا صحة له ايضاً . هناك انواع اخرى صلبة وقشرها خشن يابس ومع ذلك فهي سامة

ويزعم بعضهم اخيراً أن الفطر الجيد هو الذي يبقى محتفظاً بلونه عندما يُغمس قطعاً صغيرة . والواقع ان ليس للون ، ولا سيما اللون الخارجي ، شأن يذكر من هذه الناحية لان الفطر أو صغر الفطر او قدمه تحدث فيه تغيراً كبيراً

نستخلص مما تقدم انه لا تعرف طريقة تجريبية تمكننا من التمييز فعلاً بين الفطر السام

(١) والفطر والمشر أيضاً ضرب من الكمأة أبيض عظيم قال الواحدة مطرة (محمد سعيد)

والقطر الجيد، ولا وسيلة ما في تحضير الطعام تزيل الخواص السامة من بعض أنواعه. فالطريقة الوحيدة للوقاية هي أن يلاحظ الانسان واحدة فواحدة جميع الفاكهة التي يقطفها أو التي يشتريها، وان يستوثقوا من انها من النوع الذي يعرفونه صالحاً للاكل وألاَّ يستعملوا الانواع الأخرى التي يجهلونها دفعاً لحوادث التسمم المشار اليها

أصل التسمم بالقطر: يختلف هذا بحسب نوع القطر وهل هو من النوع القاتل أو النوع المخطر فقط. ففي الحالة الأولى تكون السم من مادة قريبة الشبه بسموم الكروبات الاخرى وهذه مادة تسمى «فالين» Phalline وهي تتلف كريات الدم الحمر فيكفي مثلاً ٣٢ ملليغراماً منها للقضاء على رجل متوسط السن. أما في الحالة الثانية (وهي المخطرة فقط) فيطلق على السم اسم «موسكارين» Muscarine ويكون هذا أخف تأثيراً من الأول اذ ان حوادث التسمم به تكون غالباً قابلة الشفاء

اعراضه: اذا كان القطر من النوع غير المميت أو القاتل فظهور الاعراض يكون سريعاً ومدة الحضانة لا تزيد عن الساعتين. ويبدأ ذلك بحدوث القيء والاسهال وبطء ضربات القلب والهذيان واتساع لحدقتين وانقطاع البول. وينتهي الأمر اخيراً بالشفاء بعد حدوث اصابة القسم بيوم واحد الى يومين. اما في نوع القطر القاتل فظهور اعراض التسمم يكون بطيئاً (نحو ١٢ ساعة بعد الطعام) فيشعر المصاب بآلام حادة في اعلى المعدة مصحوبة بالقيء والاسهال والانحطاط العصبي الشديد وتضخم الكبد وقلة البول وجفاف الحلق مع احتراقه والعرق البارد والخدر والاغماء. واخيراً يقضي المصاب نحبه بعد يومين او ثلاثة من تناول القطر السام

العلاج: يقتضي العمل فوراً على تقيئة المصاب باعطائه مسحوق عرق الذهب (غرام ونصف) مذاباً فيه الانتيمون (٥ سنتغرامات) ويقسم هذا المزيج قسمين ويأخذ المصاب قسماً واحداً منها كل عشر دقائق في ربع فنجان من الماء الفاتر. فاذا تعذر وجود الأدوية المقيئة اشرب المصاب مقادير كبيراً من المياه الفاترة ويقيء ذلك بالمنبهات الميكانيكية كوضع الاصبع أو ريشة في حلقه. وعندما تشرع في اعطاء المصاب قدر ٢٥ غراماً من كبريتات المغنيسيا. ولسوء الحظ حيث جرى هذه الاسعافات يكون قد حصل امتصاص قدر كبير من السم وفعل فعله القاتل في الجهاز العصبي. ويعطى المصاب ايضاً الثنين التانيا أو ٤٠ نقطة من البلادونا مذابة في أونس البن والاسبرتو فتكفي بوضع ملح نطرة أو الخردلة على البطن، والهذيان باعطاء الكافور، والتشنجات بالكلوروفورم. واخفاط القوى بالمشروبات الروحية، والانهيار العصبي بالمنبهات وعندما ترجعه الى المنبيب فقط. ويؤكد الأستاذ سيشرون (جامعة ميشيغان) ان من الخير المحافظة على دمائه ناعما بزيل زوجة المعدة والامعاء شيئاً فشيئاً اذا تناول المصاب كل عشر دقائق مرة واحدة مع قليل من الماء والفحم نفسه بعشرة مقادير فعلا للسموم التي ابرزتها مهما تنوعت أسبابها ومن ضمنها التسمم بالقطر