

تقصي حالات التسمم الغذائي

- أهمية تقصي حالات التسمم الغذائي
- كيفية تقصي حوادث التسمم الغذائي

لايكاد يمضى يوم إلا وتطالعنا وسائل الإعلام بأنباء عن حوادث تسمم غذائي في مختلف أصقاع الأرض. وهذه الحوادث المسجلة تمثل - في الواقع - نسبة ضئيلة من مجمل حوادث التسمم الغذائي التي تحدث فعلا، إذ إن ما يحدث من حالات تسمم وعدوى غذائية تكون عادة أضعاف ما يتم تسجيله.

يطلق المصطلح «حادثة Incidence» تسمم عندما يصاب شخص أو شخصان، بينما يطلق على الحالة وباء Outbreak عندما تثبت التحريات الوبائية Epidemiology إصابة عدد أكبر، ويستثنى من هذا التعريف التسمم البوتشلينى، حيث يطلق على الحالة وباءً عند إصابة شخص واحد أو أكثر.

يحدث التسمم الغذائي Food intoxication من جراء تناول غذاء ملوث بسموم بعض الميكروبات، وقد يحدث التسمم نتيجة تناول أسماك وقشريات سامة أو نباتات سامة أو فطريات سامة مثلما يحدث عند تناول بعض أنواع فطر عيش الغراب، وقد يكون بسبب تناول غذاء ملوث بأحد المعادن الثقيلة كالرصاص والزئبق والكاديوم والزرنيخ، أو بسبب تناول غذاء ملوث ببعض المواد الكيميائية السامة المستخدمة في الأغراض المختلفة كمييدات الآفات. أما إن كان الغذاء ملوثاً ببعض الميكروبات الضارة فيسبب تناوله ما يعرف بالعدوى الغذائية Food infection.

يختلف المكان الذي تحصل فيه حوادث التسمم الغذائي، فقد تكون على نطاق البيت أو على نطاق مدرسة أو ملجأ أو سجن أو حتى في طائرة أو مطعم وغير

ذلك . ومن الأهمية بمكان معرفة السبب والمادة الغذائية التي ارتبطت بحادثة التسمم، وكذلك المسبب والظروف التي حدثت فيها تلك الحادثة، وهذا يمكن من خلال ما يعرف «بتقصي حوادث التسمم الغذائي» التي تعتبر إحدى مهمات المفتش الصحي . وفي المملكة صدرت في عام ١٤٠٨ هـ لوائح تنظم عملية تقصي حوادث التسمم الغذائي بطريقة سليمة تضمن التشخيص الأمثل لحوادث التسمم الغذائي، ومن ثم فقد بدى بتقصي حوادث التسمم الغذائي وتسجيلها بطريقة صحيحة، وعلى سبيل المثال فإنه قد تم تسجيل ١٥٣٦ حالة تسمم غذائي في الفترة من ١٤٢٥-١٤٢٩ هـ.

أهمية تقصي حالات التسمم الغذائي

- ١- تحديد الغذاء المسؤول عن حالة التسمم، ومن ثم يمكن عمل إحصائية عن الأغذية التي تحدث بسببها معظم الحالات، ومن ثم اقتراح الحلول المناسبة للحد من حالات التسمم المرتبطة بذلك الغذاء. كما أن ذلك يفيد في تنبيه المستهلكين الآخرين حيال هذا الغذاء.
- ٢ - تحديد العامل المسبب لحالة التسمم - سواء كان ذلك مادة كيميائية أم عاملاً بيولوجياً - أو غير ذلك، ومن ثم يمكن علاج الحالة في وقتها. كما يمكن تنبيه المستهلكين الآخرين لذلك العامل.
- ٣ - تحديد المكان الذي وقع فيه التسمم ومن ثم يمكن اتخاذ الإجراءات الكفيلة بالحد من وقوع إصابات أخرى. كما أن الإحصائيات تفيد في النهاية في تحديد الأماكن التي تحدث بها مشاكل التسمم الغذائي أكثر من غيرها.
- ٤ - على إثر نتائج التقصي تقوم الجهات المختصة بسحب الأغذية المسؤولة عن حالات التسمم من الأسواق، وفي ذلك إنقاذ حياة أشخاص آخرين بمناطق مختلفة يتعرضون للإصابة بالتسمم عند تناول تلك الأغذية.
- ٥ - رصد حالات التسمم تجعل المستهلك على دراية بالمصادر الغذائية غير الموثوقة، وكذا المحلات التي تكون دون المستوى المطلوب.
- ٦ - يتم تثقيف كل من المستهلك والمنتج والموزع حول مشاكل التسمم الغذائي والطرق الكفيلة بالحد منه.

كيفية تقصي حوادث التسمم الغذائي

١ - استلام الشكوى

يجب على المصاب إخطار رجال الصحة العامة في حالة الإحساس بأعراض التسمم الغذائي، وبالطبع يلزم أن تكون هناك جهة لتلقي الشكاوي، وهذه الجهة بدورها تقدم للمصابين النصائح والخدمات اللازمة مثل الإسعاف - إذا كانت الحالة تستدعي، أو اقتراح المركز الصحي أو المستشفى المناسب.

قد يصل المصاب بالتسمم مباشرة للطبيب، وفي هذه الحالة يجب على الطبيب المعالج إشعار الجهات المعنية بذلك دون تأخير.

ويطلب من المريض قبل ذهابه للمستشفى جمع عينات من فضلاته ومن بقايا الأطعمة التي تناولها لتحليلها مع حفظها مبردة بدون تجميد - نظراً لحساسية بعض مسببات التسمم الغذائي للتجميد مثل البكتريا كلوستريديوم بيرفرنجنس *Clostridium perfringens*.

٢ - إجراء مقابلة مع المصاب أو المصابين

تجرى مقابلة مع المريض - مادامت حالته الصحية تسمح بذلك - وكذا الأشخاص الذين شاركوه الأكل المتسبب في التسمم.

ونقدم فيما يلي نموذجاً للأسئلة التي يمكن توجيهها للأشخاص المصابين:

(أ) تاريخ تسجيل التحرى:

(ب) إسم المصاب:

(ج) الأغذية المشكوك فيها (حسب رأي المصاب):

(د) الفترة التي سبقت ظهور الأعراض:

(هـ) عدد الأشخاص المشاركين:

(و) عدد الأشخاص المصابين:

(ز) الأغذية الأخرى التي تناولها المصاب خلال الـ ٧٢ ساعة الماضية:

- الغذاء:

- وقت تناول:

- مكان تناول:

- المشاركون:

(ح) هل توجد بقايا أطعمة؟.

(ط) الأعراض المصاحبة للإصابة:

- غثيان

- قيء

- إسهال (وصف البراز)

- صداع

- حرارة (حمى)

- مغص في البطن

- أعراض أخرى

(ي) تشخيص الطبيب:

٣ - القيام بزيارة للمنشآت الغذائية المعنية

في حالة تناول المصاب ما يمكن أن يكون سبباً في الحالة من إحدى المنشآت الغذائية - كالمطاعم والمطابخ ، تؤخذ عينات من الأطعمة التي تقدم في هذه المنشآت، ويتم عمل تفتيش للمنشأة لمعرفة مدى تطبيق الاشتراطات الصحية .

٤ - إجراء التحاليل المعملية اللازمة

تجرى الاختبارات الميكروبيولوجية والكيميائية والسيرولوجية اللازمة على العينات الغذائية والعينات الإكلينيكية Clinical specimens من قيء وبراز ودم... إلخ.

٥ - تحليل المعلومات المتوفرة

(أ) تتم جدولة النتائج بحيث يظهر منها الفترات التي تفصل بين تناول الأغذية المختلفة وظهور الأعراض، وهو ما يعرف بفترة الحضانة Onset نظراً لأن ذلك يساعد كثيراً في تحديد المسبب. ويتم عمل إحصائية للأشخاص المصابين من بين عدد المشاركين لكل طعام مشتبه فيه.

(ب) يربط بين نتائج تحليل الأغذية ونتائج تحليل القيء والبراز والدم إن وجد وكذا نتائج التقصي للوصول إلى المسبب الفعلي للتسمم.

(ج) بعد التوصل إلى المسبب ومكان حدوث التسمم يتم عمل استقصاء للتوصل إلى مصدر التلوث الذي يمكن أن يكون واحداً مما يلي:

- المادة الغذائية الخام - نباتية أو حيوانية .
- العمالة .
- الأواني والمعدات .
- مياه الشرب .
- الحشرات والقوارض ، ولاسيما الحشرات الطائرة .

بعد تحديد الغذاء المشكوك فيه ومصدر تلوثه يجب أن تتخذ التدابير اللازمة لمنع توزيعه ، وإذا كان ذا طبيعة دولية فيجب تبليغ الهيئات الدولية - كمنظمة الصحة العالمية ومنظمة الأغذية والزراعة للحد من خطورة انتشار ذلك الغذاء .