



■ يعرف التسمم الغذائي بأنه حالة مرضية مفاجئة تظهر أعراضها خلال فترة زمنية قصيرة على شخص أو عدة أشخاص بعد تناولهم غذاء غير سليم صحياً، وتظهر أعراض التسمم الغذائي على هيئة غثيان، قيء، اسهال، تقلصات في المعدة والأمعاء، وفي بعض حالات التسمم الغذائي تظهر الأعراض على هيئة شلل في الجهاز العصبي بجانب الاضطرابات المعوية، وتختلف أعراض الإصابة وشدتها والفترة الزمنية اللازمة لظهور الأعراض المرضية حسب مسببات التسمم وكمية الغذاء التي تناولها الإنسان.

وللتسمم الغذائي ثلاثة أنواع وهي التسمم الميكروبي والتسمم الكيميائي والتسمم الطبيعي.

أولاً: التسمم الميكروبي:

تحدث الإصابة بالمرض عن طريق
١. تناول غذاء يحتوي على أعداد كبيرة من الميكروبات حيث تخترق الغشاء المخاطي للأمعاء وتظهر أعراض المرض
٢. السموم (التوكسينات) التي تفرزها الميكروبات أثناء تكاثرها في الغذاء وهذه السموم التي تسبب المرض للإنسان وليس الميكروب نفسه.
٣. تناول غذاء يحتوي على أعداد كبيرة من الميكروبات وعندما تصل هذه الميكروبات إلى الأمعاء الدقيقة للإنسان فإنها تتكاثر وتنتج سموم وبالتالي تظهر أعراض المرض. ويعد هذا النوع من التسمم من أبرز مسببات حوادث التسمم الغذائي.

ثانياً: التسمم الكيميائي:

١. التسمم بالمعادن: ويحدث نتيجة تخزين الأغذية الحمضية كعصائر الفاكهة في عبوات مطلية بالكاديوم أو الانتيمون أو الزنك أو الرصاص.
٢. التسمم بالمبيدات الحشرية: ويحدث نتيجة تناول خضروات أو فاكهة بعد رشها بالمبيدات مباشرة لعدم الغسيل الجيد لها.
٣. التسمم بالمواد الكيميائية والمنظفات الصناعية التي تستخدم في غسيل خطوط الإنتاج: ويحدث نتيجة للاستخدام الخاطئ سواء عن طريق استخدام تركيزات عالية من هذه المواد أو عدم الغسيل الجيد بعد استخدامها مما ينتج عنه انتقال هذه المواد الكيميائية للغذاء.
٤. التسمم بمكسبات الطعم والرائحة والمواد الحافظة: تضاف هذه المواد للأغذية بغرض تحسين الطعم والرائحة وزيادة فترة صلاحية، واستعمال هذه المواد حسب النسب المقررة لا تسبب ضرراً للصحة ولكن إذا استخدمت بكميات كبيرة تسبب التسمم في أقل من ساعة.

ثالثاً: التسمم الطبيعي

١- التسمم بواسطة السموم الموجودة في بعض الأسماك والقواقع: ويحدث التسمم نتيجة تناول بعض الأحياء البحرية التي تكون سامة بطبيعتها، إذ وجد أن ٣٨ نوع من الأحياء البحرية وأبرزها بلح البحر وسمك بطلينوس تسبب التسمم القوي السبب للشلل نتيجة للسموم الموجودة بها والتي لها تأثير على الجهاز العصبي للإنسان.
٢- التسمم بواسطة السموم النباتية:

يوجد بعض النباتات تسبب التسمم للإنسان عند تناول كميات كبيرة منها بدون طهي مثل الكرنب والقرنبيط والبنانخ وفول الصويا حيث تحتوي على مواد سامة لها القدرة على إيقاف قابلية جسم الإنسان لامتناس عنصر اليود بكميات مناسبة وينتج عنها الإصابة بمرض الغدة الدرقية المعدي، ولقد وجد أن الطهي يقضي على أغلبية هذه السموم. وتناول الأجزاء الخضراء الموجودة في البطاطس يسبب ما يسمى بالتسمم السولاني، لاحتوائها على مادة السولانين السامة. ■

إشراقة



الثلاثاء ٢٩ من محرم ١٤٢٧ هـ، الموافق ٢٨ من فبراير ٢٠٠٦ م

TUESDAY 28 FEBRUARY 2006



تقدير وإشادة

كل مشروع كبير دائماً ما يولد في بدايته كروية عقلية تأخذ مع مرور الوقت شكلها شيئاً فشيئاً بصورة ذهنية عبر مجسم موضوع بعناية يجمع بين إمكانية التنفيذ الواعد المنتظر لمستقبل مشرق بالعلم والمعرفة مليء بالطموح والعطاء.. لذلك حرصت جامعة نزوى على الاستفادة من الخبرات والمؤسسات التعليمية المختلفة حول العالم لتصل

الى اهدافها السامية الطموحة كمؤسسة تعليمية عمانية رائدة تمتلك الإمكانيات التي تتيح لها تأدية رسالتها التعليمية وفق مستويات عالية من البرامج والتخصصات ترتكز اهدافها بأهمية تأهيل الكوادر العمانية الطامحة الى اكتساب العلم من أبناء هذا الوطن المعطاء .. نراها اليوم بشموخها متواجده بقوة في كل محفل ومناسبة إقليمية

دولية تنشر بين الجميع مفاهيم قيمة من الابداع والتميز بين مؤسسات سبقتها ربما بمئات السنين لكن حضورها وتواجدها اكسبها تقدير وإشادة الجميع من متابعين ومشاركين.. العيون تتابع في الصورة بشغف رحلة انشاء الحرم الرئيسي لجامعة نزوى في معرض ابوظبي للتعليم عبر مرحلة (المجسم).