

## خطر مرگ برای نوزاد در اثر خوردن عسل

شنبه ۲۹ دی ۱۳۹۷ / ۱۴:۳۴

منبع: ایسنا/یزد

کد خبر: ۹۷۱۰۲۹۱۵۶۶۳

لینک خبر: <https://www.isna.ir/news/97102915663>



بازرس انجمن علمی بهداشت و ایمنی مواد غذایی ایران با اشاره به این که عسل ممکن است حاوی نوعی باکتری بیماریزا باشد، گفت: خوردن عسل به نوزادان کمتر از یکسال به عنوان غذای کمکی خطر مرگ ناگهانی را در پی دارد.

دکتر «بهادر حاجی محمدی» در گفت‌وگو با خبرنگار ایسنا- با بیان این که نباید تحت هیچ شرایطی به نوزادان زیر یکسال عسل داده شود، اظهار کرد:

عسل ممکن است آلوده به باکتری کلستریدیوم بوتولینوم باشد که برای نوزادان بسیار خطرناک و حتی کشنده است.

وی با اشاره به این که اغلب باکتری‌ها در دمای بیش از ۸۰ درجه سانتی‌گراد کشته می‌شوند، افزود: باکتری‌هایی که در حالت هاگ هستند دمای ۱۰۰ درجه سانتی‌گراد را نیز تحمل می‌کنند.

بازرس انجمن علمی بهداشت و ایمنی مواد غذایی ایران با بیان این که گاهی هاگ باکتری کلستریدیوم در کندوها وارد عسل می‌شود، گفت: معمولاً هاگ این باکتری برای بزرگسالان خطری ندارد زیرا در روده آنها دفع می‌شود.

وی با اشاره به وجود صدها نوع باکتری در روده انسان، تصریح کرد: این باکتری‌ها که به آن فلور روده نیز می‌گویند برای سلامت روده بسیار اهمیت دارند.

حاجی محمدی با بیان این که نوزادان زیر یکسال توانایی دفع این باکتری را ندارند، گفت: فلور باکتریایی روده نوزادان تکامل یافته نیست لذا توان دفع هاگ باکتری کلستریدیوم بوتولینوم را ندارند.

وی ادامه داد: به دلیل این که فلور طبیعی روده نوزادان پس از گذشت یک سال شکل می‌گیرد، حضور این باکتری در روده نوزادان سم خطرناکی را تولید می‌کند.

این فوق‌دکترای سم‌شناسی مواد غذایی با اشاره به این که علائم مسمومیت بوتولیسم نوزادان شامل یبوست و عدم دفع، سوء تغذیه، بیحالی، کاهش وزن و گریه‌های غیرمعمول و مکرر است، خاطرنشان کرد: این مسمومیت موجب اختلالات عصبی و عضلانی می‌شود، بنابراین در صورت وخامت بیماری به علت ضعف عضلانی نوزاد قادر به کنترل سر خود نیست و سر او روی گردن می‌افتد و گاهی نیز افتادگی پلک رخ می‌دهد.

وی با بیان این که والدین باید در صورت مشاهده علائم مسمومیت فوراً نوزاد خود را به مراکز درمانی منتقل کنند، افزود: اگر تشخیص و درمان بوتولیسم نوزادان به سرعت انجام نشود، خطر مرگ وجود دارد.

حاجی محمدی در بخش دیگری از سخنان خود به اثبات ارتباط مسمومیت بوتولیسم نوزادان با سندروم مرگ ناگهانی نوزاد اشاره کرد و گفت: سندروم مرگ ناگهانی نوزاد به شرایطی اطلاق می شود که نوزاد بدون دلیل و عارضه واضح و مشخصی فوت کند.

وی بیان کرد: در این نوع مرگ حتی پس از کالبدشکافی نوزاد نیز علت دقیق مرگ قابل اثبات نیست و نتایج تحقیقات علمی در جهان هم نشان داده گاهی سندروم مرگ ناگهانی نوزاد به علت مسمومیت بوتولیسم در اثر خوردن عسل به نوزادان رخ می دهد.

حاجی محمدی به گزارش های منتشر در زمینه مسمومیت نوزادان ایرانی اشاره کرد و گفت: گاهی والدین به دلیل استفاده از عسل در غذاهای کمکی نوزاد باعث بیمار شدن کودک خود شدند که با درمان به موقع، نوزادان بهبود یافته اند.

وی با اشاره به این که حرارت به هیچ وجه نمی تواند هاگ این نوع باکتری را نابود کند، گفت: هیچ فرقی بین عسل پاستوریزه و غیر پاستوریزه وجود ندارد و هر دو ممکن است موجب مسمومیت بوتولیسم در نوزادان شوند.

این مسئول در پایان خاطرنشان کرد: ضروری است وزارت بهداشت و نیز سازمان دامپزشکی کشور تولیدکنندگان عسل را ملزم نمایند تا برای افزایش سطح آگاهی مصرف کنندگان این هشدار بهداشتی را بر روی بسته بندی عسل ها درج کنند تا اکیدا از خوردن عسل به نوزادان اجتناب شود.