التسمم الغذائي

للدكتور 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 التي اشار اليها سمًّا مخيفاً يقتل المريض دون ان يؤثر في وعيه او صفاء ذهنه ، ويسمى هذا النوع من التسمم بتوازم 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 عليهِ ضحية العلم في أحوال تبعث على الالم والتفجيعة 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 العامل الفعّال المضاد لباشلس 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 الرهيب في جسمهِ وهي : الخطاط عام وشلل الانعكاسات وتهيج العين وارتخاء الجفنين المعوجين وشلل مختلف معضمة في منطقة الاعصاب القحفية مع صعوبة التكلم واختناق الصوت . وأخيراً قضى هذا الطبيب نحبه فكانت خسارة العلم فادحة

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

(١) اللفظ الشائع لعلب مصنوعة من صفائح حديد مطلية بالقصدير لمنع الصدأ

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 ٢٢° — ٢٤°) على الهلام (الجلاتين) مع الغليكوز (سكر العنب) فتتولد مستعمرات مستديرة سمرٌ او صفرٌ شفافة . وهو يفرز كما قلنا سمًّا قويًّا مشابهاً للسم الذي يفرزه باشلس الخناق (دفتريا) . أما المكروب نفسه فلا يسم الانسان او الحيوان انما 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 وينتيأ مواد غذائية او صفراوية أولاً تليها مواد سود لزجة . ويعتري المصاب أيضاً دوار وضباب على العينين وشلل في بعض أنحاء الجسم وينتهي الأمر 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 الفسول للمعدة ان كان ذلك مستطاعاً ، واعطاء المصاب مسهلاً من كبريتات الصودا او ماء معدنيًّا مثل ڤيلا كابرا . ويعطى بعد ذلك بعض مستحضرات الحديد او الكينا مع الحديد وخصوصاً الزرنيخ بحسب ما يستحسنهُ الطبيب . ولا بدَّ ايضاً من استعمال بعض المطهرات للجهاز الهضمي مثل البزنفتول او الزئبق الحلو . ويفيد كذلك اعطاء مقادير وافرة من بعض الحشائش والبذور المدرة للبول

وقد اشاروا باستعمال المصل المعاد 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 الفطائر والفتائق المحشوة باللحوم ما لم تكن هذه طازجة ومستحضرة حديثاً . وكذلك اللحوم او البقول المحفوظة التي طعمها رديء او التي يشتبه برائحتها والتأمها مع النفاية 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 لاغير 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 وانهُ في وسعهم أن يميزوا تماماً بين الجنس الصالح والجنس الرديء منهُ . والواقع ان « المعرفة » التي يدعيها هؤلاء لا تستند الاَّ إلى معلومات مبهمة تبثق الجمهور بهم وبكلامهم ثقة عمياء وتنتج عن ذلك حوادث التسمم في بعض الاحيان

وثانياً — يعتقد الناس خطأً ان طرق تحضير الفطر أو طهيهِ كافية لتجعله صالحاً للاكل — مع أن هذا الفطر يكون مضرًّا 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 السامّ يكون ذا رائحة كريهة . وهذا خطأ ثالث . ولا يكر أن لبعض انواع الفطر رائحة كريهة غير انهُ لا يخطر لاحد أن يتناول من هذه الانواع . ثم ان اغلب هذه الانواع حتى الصالحة منها للطعام ، ذات رائحة خاصة ، تافهة ولا لذة لها وهي تذكرنا برائحة العفونة التي تطالعنا في الاقبية الرطبة . ومن ناحية اخرى نرى بين الفطر السام ما تكون رائحته طيبة حتى ولو كان صغيراً . ولهذا لا يمكننا الحكم على مالرائحة الفطر من التأثير الخاص في جودة نوعهِ 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 منهُ 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 ان الفطر الجيد هو الذي يبقى محتفظاً بلونهِ عندما يُغطس 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 انهُ لا تعرف طريقة تجريبية تمكننا من التمييز فعلاً بين الفطر السام

(١) والفطر والفطر أيضاً ضرب من الكمأة أبيض عظيم قتال (واحدة فطرة (محمد عبيد)

والقطر الجيد، ولا وسيلة ما في تحضير الطعام تزيل الخواص السامة من بعض أنواعه. فالطريقة الوحيدة للمولعين بأكل هذا النبات هي أن يلاحظوا بانتباه واحدة فواحدة جميع الفاذج التي يقطفونها أو التي يشترونها، 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 ودليل هو من النوع القاتل أو النوع المخطر فقط. ففي الحالة الأولى تكون السم من مادة قريبة الشبه بسموم الكروبات الاخرى وهذه المادة تسمى «فالين» Phalline وهي تتلف كريات الدم الحمر فيكفي مثلاً ٣٢ مليغراماً 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 الحدقتين وانقطاع البول. وينتهي الأمر اخيراً بالشفاء بعد حدوث اصابة التسمم بيوم واحد الى يومين. اما في نوع القطر القاتل فظهور أعراض التسمم يكون بطيئاً (نحو ١٢ ساعة بعد الطعام) فيشعر المصاب بالامعاء في اعلى المعدة معصوبة 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 تنشئة المصاب باعطائه مسحوق عرق الذهب (غرام ونصف) مذاباً فيه الانتيمون (٥٠ سنتغرامات) ويقسم هذا المزيج قسمين ويأخذ المصاب قسماً واحداً منها كل عشر دقائق في ربع فدح من الماء البارد. فاذا تعذر وجود الأدوية المنبئة اشرب المصاب مقدارة كبيراً من المياه الفاترة ويتبع ذلك بالمنبهات الميكانيكية كوضع الاصبع أو ريشة في الحلق. وعندما تتوفر الدواء باعطاء المصاب قدر ٢٥ غراماً من كبريتات الحنيديا. ولسوء الحظ حيث جرى هذه الاسعافات يكون قد حصل امتصاص قدر كبير من السم وفعل فعله فالأولى اجراء القيء. ويعطى الطبيب ايضاً الكينين (Tonic) أو ٤٠ نقطة من البلادونا في أوقية من الماء والاسهال فيكتفي بوضع ملح انجليزية أو الخردلة على البطن، والهذيان باعطاء الكافور. والانحطاط القوى بالمنشطات الروحية، والالتهاب المعوي بالمرهمات وعندما مرجعه الى الطبيب فقط. ويؤكد الأستاذ سيشيرون (جامعة مونبلييه) ان من خصائص الحدق في دمنا ناعما يزيل توهج المعدة والامعاء شيئاً فشيئاً اذا تناول المصاب كل عشر دقائق مرة واحدة مع قليل من الماء والفحم نفسه بعشر مقادير فعلا للسموم التي ابرعها مهما تنوعت أسبابها ومن ضمنها التسمم بالقطر