

הרעלות מזון

מחלות המועברות באמצעות מזון מהוות עדיין בעיה בריאותית רפואית רצינית בישראל כמו בארצות רבות אחרות, על אף העובדה שניתן למנוע מתלות אלו בקלות יחסית.

המושג הרעלת מזון מתייחס לשני סוגי מחלות המועברות באמצעות מזון.

- הרעלת המזון האמיתית הנגרמת מאכילת מזון המכיל רעלן שנוצר מחיידק מסויים שזיהם את המזון והתפתח בו.
- הסוג השני מתייחס למחלות הנגרמות מאכילת מזון שזוהם בחיידקים בכל דרך שהיא והמכיל חיידקים המתפתחים ומתרבים בגופנו.



החיידקים מהווים את הגורם העיקרי למחלות המועברות באמצעות מזון. חיידקים הינם יצורים קטנים מאוד שלא ניתן לראות אותם בעין בלתי מזוינת. אפשר לגלות אותם רק בעזרת מכשיר מיוחד הנקרא מיקרוסקופ. החיידקים נמצאים בכל מקום. ישנם חיידקים מועילים וחיידקים מזיקים, בהתאם למידת התועלת או הנזק שהם גורמים לנו.

סימנים הנפוצים ביותר למחלות המועברות באמצעות מזון הם: בחילה, הקאות, כאבי בטן, שלשולים ולעתים עליה בחום הגוף. כאשר מופיע אחד או יותר מהסימנים הללו יש לפנות לטיפול רפואי מוקדם ככל האפשר ולהודיע ללשכת הבריאות הקרובה למקום מגוריכם, על מנת לבדוק את מקור הזיהום, לעזור בטיפול ולמנוע הדבקה אנשים נוספים.

החיידקים הגורמים למחלות, המועברות באמצעות מזון, נמצאים בכל סוגי המזון הטרי (לא מבושל): בבשר, בעוף, בביצים, בירקות ובפירות. כמו-כן הם נמצאים בתוך ועל פני הגוף שלנו, כולל על הידיים והעור.

החיידקים נמצאים גם בתוך גוף בעלי החיים כגון בחתולים ובכלבים, וכמובן בתוך ועל פני גופם של המזיקים כגון עכברושים, עכברים וחרקים.

[על ארבעה מפתיחות לבטיחות מזון לחץ כאן.](#)

