#### مستشفى غرايت أورموند ستريت هوسبيتال للأطفال: معلومات للعائلات

# الإجراءات الوقائية للتغذية النظيفة: إرشادات للأطفال العائدون لمنزلهم بعد إجراء عملية زرع النخاع الشوكي

تعطي هذه الكراسة الشرح حول الأمراض التي تنتقل عن طريق الأطعمة وكيفية تلافيها أثناء تحضيرها وتقديمها للأطفال بعد عملية زرع النخاع الشوكي. سوف تزداد أنواع الأطعمة التي يمكن أن يتناولها طفلك بعد عودتكم إلى المنزل، ولكن يتعين الاستمرار باتخاذ الإجراءات الوقائية ضد الأمراض المنتقلة عن طريق الأطعمة.

### ما هو المرض المنقول عن طريق الأطعمة؟

المرض المنقول عن طريق الأطعمة هو أي مرض الذي ينتقل في الطعام الذي تتناوله. تحتوي الكثير من الأطعمة على كميات صغيرة من الكائنات المجهرية الحية (البكتيريا والفطريات) والتي تكون عادةً غير مؤذية. ولكن، بما أن طفلك قد تمت له عملية زرع النخاع الشوكي، ويتناول الأدوية الخاصة بكبت مناعة الجسم مثل الـ ciclosproin و ciclosproin (MMF) mycophenyolate mofetil أو منشطات السترويدز، لذلك فقد تكون هذه الكائنات الحية مؤذية وتتسبب بإصابات مثل السالمونيلا salmonella والـ ليستيريا listeria والـ إيكولاي e.coli و الـ كريبتوسبوريديوم cryptosporidium والـ كامبيلوباكتر campylobacter.

## كيف سأعرف إذا تمت إصابة طفلي بمرض منتقل عن طريق الأطعمة؟

المرض المنقول عن طريق الأطعمة قد يعطى طفلك الأعراض التالية:

- الإسهال
- الصداع
- الغثيان و/أو التقيؤ
  - الحمي
- الإحساس بالبرد / الارتجاف

إن كنت تشتبه بأن طفلك مصاباً بالمرض المنقول عن طريق الأطعمة، فنرجو أن تتصل بفريق زرع النخاع الشوكي لتلقي النصح الإضافي.

#### لماذا تشكل البعض من الأطعمة خطراً أكثر من غيرها؟

إن جميع العوامل مثل مصدر الأطعمة وكيفية تحضيرها وكيفية خزنها لها التأثير على مخاطر احتواء الأطعمة على الكائنات المجهرية الحية. إن المنتجات الحيوانية غير المطبوخة من ضمنها الحليب النيئ غير المبستر (المعقم) والأجبان واللحوم والبيض والسمك والطيور والمأكولات البحرية تشكل خطراً مرتفعاً. سوف تعطيكم هذه الكراسة المعلومات حول ما يمكنك عمله لتخفيض خطر إصابة طفلك بالمرض المنقول عن طريق الأطعمة

## أي من الكائنات المجهرية الحية تشكل الخطر للأطفال بعد عملية زرع النخاع الشوكي؟

تشكل البعض من الكائنات المجهرية الحية خطراً أكثر من غيرها، وتشمل الآتي:

- Listeria monocytoge توجد هذه غالباً في الأطعمة مثل الحليب غير المبستر (المعقم) وأجبان الماعز والنعاج والأجبان الناعمة خاصة إذا تمت صناعتها من حليب غير مبستر. إن اللحوم النيئة أو غير مطبوخة بالمقار الكافي والأطعمة الجاهزة مثل اللحوم المحفوظة الجاهزة والسلطات المحفوظة الجاهزة تحتوي أيضاً على الهليستيريا listeria.
- E. coli O157 إن هذه بكتيريا شائعة توجد في الحيوانات خاصة في الماشية وفي التربة. ويمكن للبعض من أنواع الـ E. coli من ضمنها صنف الـ O157 أن تتسبب بالمرض الخطير. تشمل مصادر الأطعمة لـ E. coli البيغبرغر النيئ أو غير المطبوخة بالمقار الكافي والحليب غير المبستر.
- Salmonella توجد بكتيريا السالمونيلا أكثر الأحيان في الأطعمة البروتينية مثل الحليب غير المبستر (المعقم) والطيور النيئة أو غير مطبوخة بالمقار الكافي والأطعمة المصنوعة من البيض غير المطبوخ.
  - Cryptosporidium إن هذا نوع من الطفيليات توجد في الحيوانات الملوثة أو المصابة. يمكن أن تنتقل من شخص للآخر أو من الأطعمة الملوثة. وتتسبب الـ كريبتوسبوريديوم بمرض الـ كريبتوسبوريديويسيس cryptosporidiosis.
  - Campylobacter تشكل هذه البكتيريا السبب الأكثر شيوعاً لمرض الإسهال في إنكلترا وويلز، وتسبب الإسهال الشديد والألم في البطن. وتوجد في الأطعمة مثل اللحوم النيئة أو غير مطبوخة بالمقار الكافي والحليب النيئ غير المبستر (المعقم) وفي منتجات الحليب.

## الإجراءات الوقائية لتلافى الأمراض المنقولة عن طريق الأطعمة

أثناء تناول طفلك للأدوية ciclosproin أو (MMF) أو منشطات السترويدز، يكون من المهم أن تتبع هذه الإرشادات. تختلف الفترة الزمنية التي يتعين القيام بإتباع هذه الإرشادات بين الطفل والآخر، ولكن تكون عادةً لفترة ثلاثة إلى ستة أشهر الأولى بعد إجراء عملية زرع النخاع الشوكى.

#### النظافة الأساسية

- تأكد من نظافة كافة أسطح تحضير الطعام
- قم بتحضير الطعام بأقرب وقت ممكن لموعد الوجبات
- قم بغسل يديك بعناية وتجفيفها بمناشف المطبخ الورقية للاستخدام الواحد فقط أو استخدم منشفة جافة كل يوم
  - استخدم أدوات المطبخ النظيفة
  - امتنع عن استخدام ألواح التقطيع الخشبية أو الأدوات الخشبية
- يمكن غسل أدوات تناول الطعام والأطباق في غسالة الأطباق أو بالماء الساخن والصابون، وتجفيفها بمنشفة الأطباق النظيفة

#### تحضير الطعام

- لن يحتاج طُفلك الآن إلى القيام بلف حصص الطعام له
- استخدم جميع الأطعمة ضمن تاريخ مدة صلاحيتها الفضلي 'best before' وابحث عن الأطعمة ذات تاريخ طويل لصلاحية الاستخدام 'use by'.
  - إقراء جميع شارات الأطعمة واتبع التعليمات الخاصة بالخزن والتحضير بالضبط.
    - تلافى شراء علب الأطعمة المعوجة
  - قبل أن تفتح علب الأطعمة، قم بمسح السطح الأعلى بمنشفة المطبخ الورقية للاستخدام الواحد النظيفة
    - امتنع عن إعادة تسخين الأطعمة

Sheet 2 of 3 Ref: 05F269 © GOSH NHS Trust September 2005

إن	استخدام فرن المايكروايف لتذويب الأطعمة المجلدة - يكون أكثر أماناً القيام بوضعها في الثلاجة لليوم التالي •	امتنع عن	•
	ِ بسرعة في مستوى درجة حرارة الغرفة العادية، لذا احتفظ بجميع الأطعمة مغطاة داخل الثلاجة.	ئتيريا تتكاثر	البك

إن كان لديكم أي أسئلة تتعلق بالأمراض المنقولة عن طريق الطعام وحول كيفية تلافيها، يرجى الاتصال بفريق زرع النخاع الشوكي على الرقم 8584 020 020

ملاحظات

قام بتحضيرها فريق زرع النخاع الشوكي بالتعاون مع مجموعة المعلومات المتعلقة بالعائلات والأطفال في مستشفى غرايت أورموند ستريت هوسبيتال للأطفال؛

Great Ormond Street Hospital for Children NHS TrustGreat Ormond StreetLondon .www.childrenfirst.nhs WC1N 3JHwww.goshfamilies.nhs.uk

Sheet 3 of 3 Ref: 05F269 © GOSH NHS Trust September 2005