

2010年心理护理：感染性腹泻的概述护士资格考试 PDF转换  
可能丢失图片或格式，建议阅读原文

[https://www.100test.com/kao\\_ti2020/1/2021\\_2022\\_2010\\_E5\\_B9\\_B4\\_E5\\_BF\\_83\\_c21\\_1187.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/1/2021_2022_2010_E5_B9_B4_E5_BF_83_c21_1187.htm) 夏秋季腹泻70%为感染性腹泻(包括细菌性食物中毒)，主要是经口摄入病原微生物引起的腹泻。夏秋季气温高、湿度大，微生物容易繁殖，食物也容易腐败变质，同时昆虫(如苍蝇、蟑螂)到处流窜，成为重要传播媒介。水和熟食品也容易发生污染。如米饭已被金黄色葡萄球菌污染，室温6小时即可产生毒素，加热也不能破坏，可以引起金黄色葡萄球菌毒素中毒。夏季沙门菌食物中毒也比较常见，特别是集体食物中毒。冰箱冷藏部分为4℃不能控制耶尔森菌繁殖。市场贩卖的冰激凌、冰棒，其原料水绝大部分为生水，机器和容器很少消毒，也是引起夏秋季腹泻的危险因素。更多信息请访问：百考试题护士网校 100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 [www.100test.com](http://www.100test.com)