

2010年急救护理：怎样避免植物性食物中毒_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_E6_80_A5_c21_1475.htm

生果仁类：苦桃仁、枇杷仁、亚麻仁、杨梅仁、李子仁、樱桃仁、苹果仁等。所含毒素：苦杏仁甙（食用后会在胃内生成极毒的氢氰酸）。来源

：www.100test.com 中毒症状：食用生果仁后大多在1~2小时内出现口中苦涩、恶心、呕吐、腹痛、腹泻（常为水样便）等症状，可伴有头痛、眩晕、烦躁不安、呼吸困难、全身无力，有的甚至可在几分钟内死亡。预防措施：切勿食用生果仁。野蘑菇所含毒素：蕈毒素。中毒症状：误食毒蘑菇后的临床症状比较复杂，可表现为恶心、呕吐、流口水、腹痛、腹泻、头痛、头晕、出虚汗等，肝肾损害最多见，严重者可出现肝坏死、肝昏迷、肾功能衰竭，甚至死亡。预防措施：由于蕈毒素不能通过烹调、加工破坏，许多毒素还没有确定而无法检测，再加上有毒和无毒蘑菇不易辨别，所以目前唯一的预防措施是避免食用野生蘑菇。除了不要采摘野蘑菇，对于市场上卖的野蘑菇，也不能放松警惕，尤其是自己没吃过或不认识的野蘑菇，不要轻易食用。鲜金针菜（鲜黄花菜）所含毒素：秋水仙碱。中毒症状：食用1小时内发病，症状为肠胃不适、腹痛、呕吐、腹泻等。预防措施：经过食品厂加工处理的金针菜或干金针菜都无毒。如用新鲜金针菜烹调菜肴，则要彻底煮熟。青色、发芽、腐烂的马铃薯所含毒素：茄碱（马铃薯毒素）。中毒症状：一般在食用后数十分钟至数小时发病。先有咽喉及口内刺痒或灼热感，继有恶心、呕吐、腹痛、腹泻等症状。轻者1~2天自愈，重者可因呼

吸中枢麻痹而死亡。预防措施：未成熟（青紫皮）、发芽、腐烂的马铃薯不可食用。有少许发芽的马铃薯，应深挖去发芽部分，并浸泡半小时以上，弃去浸泡水，再加水煮透，倒去汤汁才可食用。煮马铃薯时加些米醋，可使毒素分解，变为无毒。白果（银杏）所含毒素：氢氰酸。中毒症状：一般在食用后1~12小时发病。先有消化道症状，如恶心、呕吐、腹痛、腹泻、食欲不振等，随即出现神经系统症状，重者发生呼吸困难、肺水肿和昏迷。预防措施：白果不宜多吃（一般中毒剂量为10~50颗），更不宜生吃。中毒大多发生在生食或食用未烧熟的白果，炒熟或煮熟的白果不易使人中毒。正确的食用方法为：将白果碾去皮，除去肉中绿色的胚，浸泡一段时间后，烧熟煮透后再吃。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