

质量工程师相关知识：常见的9种食物中毒 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/294/2021_2022__E8_B4_A8_E9_87_8F_E5_B7_A5_E7_c67_294765.htm

一、豆浆中毒 1、中毒原因：生大豆含有一种有毒的胰蛋白酶抑制物，可抑制体内蛋白酶的正常活性，并对胃肠有刺激作用。 2、中毒表现：潜伏期数分钟到 1 小时，出现恶心、呕吐、腹痛、腹胀，有的腹泻、头痛，可很快自愈。 3、预防措施：豆浆必须煮开再喝。 二、豆角中毒 1、中毒原因：豆角品种很多，豆角引起中毒的原因一般认为是由于豆角中所含的皂素和血球凝集素引起的。 2、中毒表现：潜伏期为数十分钟至五小时。主要为胃肠炎症状，恶心、呕吐、腹痛、腹泻。以呕吐为主，并伴有头晕、头痛、出冷汗，有的四肢麻木，胃部有烧灼感，预后良好，病程一般为数小时或 1 - 2 天。 3、预防措施："烧熟煮透"。 三、发芽土豆中毒 1、中毒原因：土豆中含有一种生物碱，叫龙葵素。正常土豆中龙葵素的含量较少，为 2 - 10 毫克%。当土豆发芽后皮肉变绿，龙葵素含量增高。人一次食用 0.2~0.4 克可发生中毒。 2、中毒表现：一般在进食后十分钟至数小时出现症状，胃部灼痛，舌、咽麻，恶心，呕吐，腹痛，腹泻，严重中毒者体温升高，头痛，昏迷，出汗，心悸。儿童常引起抽风、昏迷。 3、预防措施：土豆应贮存在低温、通风、无直射阳光的地方，防止生芽变绿。

生芽过多或皮肉大部分变黑、变绿时不得食用。发芽很少的土豆，应彻底挖去芽和芽眼周围的肉。因龙葵素溶于水，可侵入水中泡半小时左右。 四、亚硝酸盐中毒 1、中毒原因：亚硝酸盐可使正常的低铁血红蛋白被氧化成高铁血红蛋白

白，失去输送氧气的功能。因而出现青紫和组织缺氧现象。

2、中毒表现：潜伏期30分钟 - 3小时，口唇、指甲及全身皮肤青紫，呼吸困难，并有头晕、头痛、恶心、呕吐、心跳加快，呼吸急促，有的昏迷，抽搐，终因呼吸衰竭而死亡。

3、预防措施：不吃腐烂变质蔬菜。加强宣传、不要误食

亚硝酸盐。五、沙门氏菌属食物中毒 1、病原菌：沙门氏菌属是很大的一组细菌，其中最常引起食物中毒的沙门氏菌有鼠伤寒，猪霍乱，肠炎沙门氏菌，付伤寒甲、乙等。这种细菌在外环境中的生活力较强。在水、牛乳及肉类食品中能生存几个月，其繁殖的最适温度为37℃。乳与乳制品中的沙门氏菌经巴氏消毒或煮沸后迅速死亡。 2、中毒食物和污染源：沙门氏菌食物中毒多由动物性食品，特别是肉类引起（如病死牲畜肉、熟肉制品），也可由家禽、蛋类、奶类食品引起。

3、临床表现：以急性胃肠炎为主，潜伏期一般12 - 24小时，短的数小时；长则2 - 3天。前驱症状有恶心，头痛，全身乏力和发冷等。主要症状有呕吐，腹泻，腹痛，粪便为黄绿色水样便，有时带脓血和粘液。一般发热38 - 40℃。重病人出现寒战，惊厥，抽搐和昏迷。病程为3 - 7天，一般预后良好。但是，老人，儿童和体弱者如不及时进行急救处理也可导致死亡。

4、预防措施：防止食品被沙门氏菌污染；控制食品中沙门氏菌的繁殖；彻底杀死沙门氏菌。

六、鱼类引起的组胺中毒 含组胺高的鱼类主要是青皮红肉的海产鱼类。如鲐鱼、青鱼、沙丁鱼、秋刀鱼等。

1、中毒原因：这类鱼含有较高量的组氨酸，经有些细菌作用，在适宜的条件下鱼肉中的组氨酸经脱羧酶作用产生组胺和类组胺物质--秋刀鱼素。 2、中毒表现：组胺中毒与人

的过敏体质有关。中毒表现为局部或全身毛细血管扩张。潜伏期为数分钟至数小时，特点是发病快，症状轻，恢复快，少有死亡。主要症状为皮肤潮红，结膜充血，似醉酒样，头晕，剧烈头痛，心悸，有时出现荨麻疹。一般体温不高，多于1 - 2日内恢复。

3、预防措施：加强鱼类食品卫生管理；过敏体质的人不能食用；对容易产生大量组胺的鲐鱼去毒。

七、河豚鱼中毒

河豚鱼又名，有上百个品种，是一种味道鲜美但含剧毒素的鱼类。中毒多发生在日本、东南亚及我国沿海、长江下游一带。

1、毒性：有毒物质为河豚毒素，是一种神经毒，对热稳定，需220℃以上方可分解；盐腌或日晒不能破坏。鱼体中含毒量在不同部位和季节有差异，卵巢和肝脏有剧毒，其次为肾脏、血液、眼睛、鳃和皮肤。鱼死后内脏毒素可渗入肌肉，而使本来无毒的肌肉也含毒。产卵期卵巢毒性最强。

2、临床表现和治疗：河豚毒素可引起中枢神经麻痹，阻断神经肌肉间传导，使随意肌出现进行性麻痹；直接阻断骨骼纤维；导致外周血管扩张及动脉压急剧降低。潜伏期10分钟~3小时。早期有手指、舌、唇刺痛感，然后出现恶心、呕吐、腹痛、腹泻等胃肠症状。四肢无力、发冷、口唇和肢端知觉麻痹。重症患者瞳孔与角膜反射消失，四肢肌肉麻痹，以致发展到全身麻痹、瘫痪。呼吸表浅而不规则，严重者呼吸困难、血压下降、昏迷，最后死于呼吸衰竭。目前对此尚无特效解毒剂，对患者应尽快排出毒物和给予对症处理。

3、预防：加强宣传教育，防止误食。新鲜河豚鱼应统一加工处理，经鉴定合格后方准出售。

八、变形杆菌食物中毒

1、病原菌：变形杆菌属包括普通变形杆菌、奇异变形杆菌、莫根变形杆菌、雷极氏变形杆菌四群。变

形杆菌为腐物寄生菌，在自然界分布广泛，粪便、食品等均可检出该菌。人和动物的带菌率可高达10%左右，肠道病患者的带菌率较健康人更高，为13.3 - 52%。

2、引起中毒的食品：主要与动物性食品有关。特别是熟肉制品和凉拌菜等。也有病死家畜肉等。

3、食品被污染和中毒发生的原因：在烹调制作食品过程中，处理生、熟食品的工具、容器未严格分开使用，使制成的熟食品受到重复污染。或者操作人员（不讲究卫生）通过手污染熟食品，受污染的熟食品在较高的温度下存放较长时间，细菌大量繁殖，食用前不再回锅加热或加热不彻底，食后引起中毒。

4、中毒表现：潜伏期一般为12 - 16小时，短者1 - 3小时，长者60小时。主要表现为腹痛、腹泻、恶心、呕吐、发热、头晕、头痛、全身无力。重者有脱水、酸中毒、血压下降、惊厥、昏迷、腹痛剧烈，多呈脐周围部的剧烈绞痛或刀割样疼痛，腹泻多为水样便，一日数次至10余次。体温一般在38 - 39。发病率的高低随着食品污染程度和进食者健康状况而有所不同，一般为50 - 80%。病程比较短，一般1 - 3天，多数24小时内恢复。

5、预防措施：防止食品被变形杆菌污染；控制食品中变形杆菌的繁殖；彻底杀死变形杆菌。

九、黄曲霉素中毒的诊断要点及急救处理 黄曲霉素为分子真菌毒素。我国规定大米、食用油中黄曲霉毒素允许量标准为10ug/Kg，其他粮食、豆类及发酵食品为5ug/Kg。婴儿代乳食品不得检出。而世界卫生组织推荐食品、饲料中黄曲霉毒素最高允许量标准为15ng / kg。30 ~ 50ua / kg为低毒，50 ~ 100ug / kg为中毒，100 ~ 1000ug / kg为高毒，1000ug / kg以上为极毒。其毒性为氰化钾的10倍，为砒霜的68倍。此外

，黄曲霉毒素有很强的致癌性。1、诊断要点：（1）有摄入被黄曲霉毒素污染的食物史。（2）四季均可发生，但常在阴雨连绵的收获季节后多发。（3）儿童更易发生黄曲霉毒素中毒，根据历史资料分析来看，使人中毒的最危险年龄为1~3岁。（4）中毒前驱表现为发烧、腹痛、呕吐、食欲减退等。（5）2~3周后很快发生中毒性肝病表现：肝脏肿大，肝区疼痛，黄疸、脾大。腹水，下肢浮肿及肝功能异常。（6）可有心脏扩大，肺水肿，甚至痉挛、昏迷等，多数患者在死前可有胃肠道大出血表现。（7）实验动物临床毒性研究表明，给动物喂食含黄曲霉毒素的饲料后，表现为渐进性食欲减退、口渴、便血、生长缓慢、体重减轻、皮肤出血、过度兴奋、黄殖、抽搐、角弓反张等。病理解剖可见肝脏弥漫性充血、出血利坏死等表现。2、急救处理：（1）立即停止摄入有黄曲霉毒素污染的食物。（2）补液，利尿，保肝等支持疗法。（3）重症病人按中毒性肝炎治疗。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