

食物中毒原因真菌毒素中毒临床执业医师考试 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

[https://www.100test.com/kao\\_ti2020/593/2021\\_2022\\_\\_E9\\_A3\\_9F\\_E7\\_89\\_A9\\_E4\\_B8\\_AD\\_E6\\_c22\\_593859.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/593/2021_2022__E9_A3_9F_E7_89_A9_E4_B8_AD_E6_c22_593859.htm) 真菌在谷物或其他食品中生长繁殖产生有毒的代谢产物，人和动物食人这种毒性物质发生的中毒，称为真菌性食物中毒。中毒发生主要通过被真菌污染的食品，用一般的烹调方法加热处理不能破坏食品中的真菌毒素。真菌生长繁殖及产生毒素需要一定的温度和湿度因此中毒往往有比较明显的季节性和地区性。更多信息请访问：百考试题医师网校 医师论坛 医师在线题库 百考试题执业医师加入收藏 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)