

食物中毒诊断标准及技术处理总则公卫执业医师考试 PDF 转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/620/2021_2022__E9_A3_9F_E7_89_A9_E4_B8_AD_E6_c22_620672.htm

1 主题内容与适用范围 本标准规定了食物中毒诊断标准及技术处理总则。本标准适用于食物中毒。 2 引用标准 GB 4789 食品卫生检验方法（微生物学部分） GB 5009 食品卫生检验方法（理化学部分） 3 术语 3.1 食物中毒 指摄入了含有生物性、化学性有毒有害物质的食品或者把有毒有害物质当作食品摄入后出现的非传染性（不属于传染病）的急性、亚急性疾病。 3.2 中毒食品 含有有毒有害物质并引起食物中毒的食品。 3.2.1 细菌性中毒食品：指含有细菌或细菌毒素的食品。 3.2.2 真菌性中毒食品：指被真菌及其毒素污染的食品。 3.2.3 动物性中毒食品，主要有二种： a. 将天然含有有毒成分的动物或动物的某一部分当做食品。 b. 在一定条件下，产生了大量的有毒成分的可食的动物性食品（如鲐鱼等）。 3.2.4 植物性中毒食品，主要有三种： a. 将天然含有有毒成分的植物或其加工制品当做食品（如桐油、大麻油等）； b. 在加工过程中未能破坏或除去有毒成分的植物当做食品（如木薯、苦杏仁等 c. 在一定条件下，产生了大量的有毒成分的可食的植物性食品（如发芽马铃薯等）。 3.2.5 化学性中毒食品，主要有四种： a. 被有毒有害的化学物质污染的食品； b. 指误为食品、食品添加剂、营养强化剂的有毒有害的化学物质； c. 添加非食品级的或伪造的或禁止使用的食品添加剂，营养强化剂的食品，以及超量使用食品添加剂的食品； d. 营养素发生化学变化的食品（如油脂酸败）。 4 诊断标准总则 4.1 食物中毒诊断标准总则 食物中毒

诊断标准主要以流行病学调查资料及病人的潜伏期和中毒的特有表现为依据，实验室诊断是为了确定中毒的病因而进行的。

4.1.1 中毒病人在相近的时间内均食用过某种共同的中毒食品，未食用者不中毒。停止食用中毒食品后，发病很快停止。

4.1.2 潜伏期较短，发病急剧，病程亦较短。

4.1.3 所有中毒病人的临床表现基本相似。

4.1.4 一般无人与人之间的直接传染。

4.1.5 食物中毒的确定应尽可能有实验室诊断资料，由于采样不及时或已用药或其他技术、学术上的原因而未能取得实验室诊断资料时，可判定为原因不明食物中毒，必要时可由三名副主任医师以上的食品卫生专家进行评定。

4.2 细菌性和真菌性食物中毒诊断标准总则 食入细菌性或真菌性中毒食品引起的食物中毒，即为细菌性食物中毒或真菌性食物中毒，其诊断标准总则主要依据包括；

4.2.1 流行病学调查资料；

4.2.2 病人的潜伏期和特有的中毒表现；

4.2.3 实验室诊断资料，对中毒食品或与中毒食品有关的物品或病人的标本进行检验的资料。

4.3 动物性和植物性食物中毒诊断标准总则 食入动物性或植物性中毒食品引起的食物中毒，即为动物性或植物性食物中毒，其诊断标准总则主要依据包括：

4.3.1 流行病学调查资料；

4.3.2 病人的潜伏期和特有的中毒表现；

4.3.3 形态学鉴定资料；

4.3.4 必要时应有实验室诊断资料，对中毒食品进行检验的资料；

4.3.5 有条件时，可有简易动物毒性试验或急性毒性试验资料。

4.4 化学性食物中毒诊断标准总则 食入化学性中毒食品引起的食物中毒，即为化学性食物中毒，其诊断标准总则主要依据包括：

4.4.1 流行病学调查资料；

4.4.2 病人的潜伏期和特有的中毒表现；

4.4.3 如需要时，可有病人的临床检验或辅助、特殊检查的资料；

4.4.4 实验室诊断

资料，对中毒食品或与中毒食品有关的物品或病人的标本进行检验的资料。

4.5 致病物质不明的食物中毒诊断标准总则

食入可疑中毒食品后引起的食物中毒，由于取不到样品或取到的样品已经无法查出致病物质或者在学术上中毒物质尚不明的食物中毒，其诊断标准总则主要依据包括：

4.5.1 流行病学调查资料；

4.5.2 病人的潜伏期和特有的中毒表现。

注：必要时由三名副主任医师以上的食品卫生专家进行评比。

4.6 食物中毒患者的诊断

由食品卫生医师以上（含食品卫生医师）诊断确定。

4.7 食物中毒事件的确定

由食品卫生监督检验机构根据食物中毒诊断标准及技术处理总则确定。

5 技术处理总则

5.1 对病人采取紧急处理，并及时报告当地食品卫生监督检验所。

5.1.1 停止食用中毒食品。

5.1.2 采取病人标本，以备送检。

5.1.3 对病人的急救治疗主要包括：

- a. 急救：催吐、洗胃、清肠；
- b. 对症治疗；
- c. 特殊治疗。

5.2 对中毒食品控制处理

5.2.1 保护现场，封存中毒食品或疑似中毒食品。

5.2.2 追回售出的中毒食品或疑似中毒食品。

5.2.3 对中毒食品进行无害化处理或销毁。

5.3 对中毒场所采取的消毒处理

根据不同的中毒食品，对中毒场所采取相应的消毒处理。

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