

复习指导 真菌性食物中毒预防临床执业医师考试 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/646/2021_2022__E5_A4_8D_E4_B9_A0_E6_8C_87_E5_c22_646773.htm 保存粮食、花生及其制品等，应随时注意其水分和温度、积极采取措施，保持干燥，低温贮存，以达到防止真菌生长的目的。食品库房应保持清洁、干燥，并定时消毒处理；环氧乙烷防霉效果较好，用100200克 / 平方米封闭数日之后可减少真菌达90%，且可维持4个月。食品加工的原料及食品，不宜积压过久；已经发生变质的食品，不应再食用，并应与其他食品隔离。发酵食品如酱、臭豆腐、酱油、啤酒、面包等应妥善保存，以免食物被有毒真菌污染，必要时，可定期进行菌种分离、分型检查，以便发现污染的食品，避免中毒发生。更多信息请访问：[百考试题护士网校](#) [护士论坛](#) [护士在线题库](#) [百考试题执业护士加入收藏](#) [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