

2010年内科辅导：葡萄球菌所致食物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_ti2020/647/2021_2022_2010_E5_B9_B4_E5_86_85_c22_647981.htm 金葡菌污染食物后，在适宜的温度和通风不良的环境下，特别是在米饭、面、奶制品和蛋肉类中，金葡菌繁殖生长，产生肠毒素。肠毒素对热抵抗力强，加热30min不能完全破坏，食后仍能致病。据调查估计进食少至100ng的肠毒素就能引起发病。百考试题 - 全国最大教育类网站(www.Examda.com) 1.临床表现：潜伏期很短，一般为1/2~5h，多见在进污染食物后3h，起病急骤。主要症状有恶心、呕吐、上腹痛及腹泻，其中以呕吐最显著，腹泻为水样便或稀便。体温正常或稍高。多数患者在发病后数小时至1~2天症状消失，很快恢复。严重者可因剧烈呕吐、腹泻导致脱水和循环衰竭。 本文来源:百考试题网 2.实验室检查：从污染食物中培养得金葡菌或检测肠毒素有助诊断。 3.诊断：诊断根据有进污染食物史，常有同食者集体发病，临床有急性胃肠炎史。和其他细菌性食物中毒不同，本病完全由肠毒素引起与细菌感染无关。病人无传染性，病愈后亦不产生明显的免疫力。 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相关推荐：2010年内科辅导：葡萄球菌所致中毒性休克综合征 2010年内科辅导：葡萄球菌所致败血症 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