

引起食物中毒的危险因素 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/653/2021_2022__E5_BC_95_E8_B5_B7_E9_A3_9F_E7_c22_653682.htm 食物中毒首先应有中毒的食物，并且该食物中带有足够剂量的致病因子，具备了这两条，即可引起食物中毒！

食物中毒首先应有中毒的食物，并且该食物中带有足够剂量的致病因子，具备了这两条，即可引起食物中毒。经分析，引起食物中毒常见的因素有：
1.不适当地冷藏食物（冷藏温度不够）；
2.在室温下贮藏食物（室温在危险温度带范围内）；
3.过早地准备食物（使细菌有足够的繁殖时间）；
4.不适当地冷却食物（冷却时间过长）；
5.不适当地加热食物（加热不彻底或低温长时间加热）；
6.内务管理不善（偶然的污染事故）；
7.交叉污染（卫生制度不健全，个人卫生习惯不良）；
8.不适当地解冻食物（在室温条件下解冻）；
9.食品加工或制作人员有感染并且有不良卫生习惯；
10.已加工的食物被污染。 相关推荐：

#0000ff>2011年传染病知识流行性出血详解 #0000ff>2011年传染病知识肺结核详解 #0000ff>2011年公卫助理医师：流行性乙型脑炎 特别推荐： #0000ff>2011年公卫助理医师考试时间 #0000ff>考试大纲 欢迎进入 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