

流行病学：沙门菌属食物中毒 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\\_\\_E6\\_B5\\_81\\_E8\\_A1\\_8C\\_E7\\_97\\_85\\_E5\\_c22\\_653684.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/653/2021_2022__E6_B5_81_E8_A1_8C_E7_97_85_E5_c22_653684.htm)

病原体、媒介食品、中毒机理！

1.病原体 沙门菌属有2000个血清型，我国已发现100多个血清型。致病性最强的是猪霍乱沙门菌，其次是鼠伤寒沙门菌和肠炎沙门菌，沙门菌为具有鞭毛、能运动的革兰阴性杆菌，不耐热，55℃ 1小时或60℃ 15~30分钟可被杀灭，100℃ 立即死亡。自然界中广泛存在，存活力较强，在水和土壤中可存活数日至数月，在含盐量为10%~15%的腌肉中可存活2~3个月，在蛋中存活20~30天。该菌在适宜的基质上、20~30℃ 条件下可迅速繁殖，经2~3小时即可达到引起中毒的细菌数量。

2.媒介食品 主要是肉类，其次是蛋类、奶类及其他动物性食品。肉类主要来自动物生前感染。一般情况下，畜离类的肠道内都带有沙门菌，在其抵抗力低下时，即可通过血液循环引起全身感染，使肉尸和内脏大量带菌。另外宰杀后经各种途径使肉尸受到污染。沙门菌不分解蛋白质，因此被沙门菌污染的食品无感官性状的变化而容易被忽视。蛋类可在卵巢和产蛋过程中被污染。带菌的牛羊所产的奶中也含有大量沙门菌，或受到带菌挤奶员、不卫生的容器具的污染。带有沙门菌的食品，在较高温度下久存，细菌可在食品上大量繁殖，如果烹调时食品加热不彻底，或熟食品再次受到污染，食用前又未加热，即可因食入大量活菌而发生中毒。

3.中毒机理 大量细菌进入机体后，可在小肠或结肠内继续繁殖，破坏肠粘膜，并通过淋巴系统进入血流，引起全身感染，出现菌血症。当沙门菌在淋巴结和网状内皮系统被

破坏后，释放出毒力很强的内毒素，与活菌共同侵犯肠粘膜，引起炎症改变，抑制水和电解质的吸收，从而出现胃肠炎症状

相关推荐：[#0000ff>2011公卫理论考点：茶水煮米饭能防癌](#) [#0000ff>公卫助理考点：疾病监浊的基本概念](#)

[#0000ff>2011年公卫助理考点：甲型肝炎病原学](#) 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](http://www.100test.com)