

公卫医师实践技能辅导：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\\_\\_E5\\_85\\_AC\\_E5\\_8D\\_AB\\_E5\\_8C\\_BB\\_E5\\_c22\\_653779.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/653/2021_2022__E5_85_AC_E5_8D_AB_E5_8C_BB_E5_c22_653779.htm) 1 . 调查目的 确定是否食物中毒和何种类型的食物中毒；查明食物中毒发生的原因，以便采取切实可行的预防措施，防止中毒继续发生；并对病人的急救治疗提供可靠根据，以便对已采取的急救治疗措施给予补充或纠正。

2 . 调查的步骤和方法 (1) 初步调查：到现场后，首先了解中毒发生的简要情况，包括中毒发生时间、进食与中毒人数、可疑中毒食物及其进食时间、场所、中毒症状、发病经过，已采取的急救治疗措施及其效果。

(2) 中毒食品和原因调查：调查患者发病前48小时内所进食的食品种类、卫生质量、来源、购买场所和时间，产运贮销、烹调加工和就膳过程及其卫生状况。综合以上情况经过全面分析，即可将可疑食物逐渐集中于某一餐的几种，甚至一种食物上。为了判定可能是哪种类型的食物中毒，还须进一步调查潜伏期长短、临床症状等，进行综合分析即可初步确定是否为食物中毒，是哪种类型的食物中毒。为了验证以上初步调查的结论是否正确，应由发生食物中毒的单位（或个人）提供，按照食物来源和生产过程逐步调查。如食品原料、辅助材料的来源，加工前存放的场所、容器、存放的温度及时间，卫生状况，加工前食品的性状；烹调方法及加热温度和时间；食物烹调加工后存放的场所、温度及存放时间，有无接触化学毒物等而被再污染的可能性，以及生熟交叉污染的可能性，炊事及管理人员有无带菌的可能性。应注意在中毒发生前的短期内，车间（厨房）的各种设备、制度、人

工分工是否有变更；主要原料、辅助材料是经常用的，还是新购进的，有无检验合格证明。若可疑食品为肉制品，牲畜宰前有否感染沙门氏菌的可能性及死后污染等。同时，应对中毒现场的环境卫生、加工场所的卫生条件，包括对供销和生产加工单位的卫生状况等进行调查。通过对中毒原因的调查，可提出控制本次食物中毒必须立即采取的措施和日后的预防措施。食物中毒现场处理 首先应立即收集和就地封存一切可疑食物，对已零售的同批食物应全部查清并立即追回。经采样化验后，如系含有病因物质的食物，则应根据具体情况或进行无害化处理或予以销毁，以免引起再次中毒。作饲料也应慎重。同时，对接触有毒食品的食品、容器、用具、设备等煮沸或蒸汽消毒15~30min，或用1~2%热碱水、0.2~0.5%漂白粉水溶液洗净消毒。对患者呕吐物可用20%漂白粉溶液或3%来苏尔或5%石碳酸消毒。污染的地面、墙壁用5%来苏尔擦洗消毒。清理环境、消灭苍蝇、蟑螂、老鼠等。如属化学性食物中毒，应将所有接触有毒食品的工器具、设备等彻底清洗消除污染，引起中毒的包装材料应予销毁或改为非食品用。采样检验 采样应及时准确，采样时最好选剩余的可疑食物，若无已剩余食物时，也可采取容器的灭菌生理盐水洗液，必要时还可采取可疑食物的半成品及原料等。采取病人呕吐物、洗胃水和排泄物时应当是新鲜的，并避免混入杂质。为了查明食物被污染的途径，还可以按生产过程进行系统采样，可采取原料、半成品和成品或容器、用具洗涤水进行细菌培养。对直接接触该项食品的人员可进行带菌检查。所采样品应迅速送化验室；采样和送样过程要防止污染，做细菌检验的样品需注意无菌操作，夏季送检样品时，

应注意冷藏；送检样品必须标明名称、编号、采样日期，严密封闭包装，并向化验室说明中毒情况、检验目的和重点，以便缩小检验范围：各种样品的数量应保证检验项目的需要，并能保存一部分以便复检。

### 食物中毒诊断

食物中毒的诊断，一般是依据患者潜伏期和病程、症状和体证、实验室检查、特效疗法疗效和预后等临床表现，饮食史、流行病学调查，病因物质检验等。食物中毒诊断的任务主要是回答：是不是食物中毒，是哪种食物中毒。食物中毒的诊断是通过食物中毒调查、临床诊断和实验室诊断三个方面的工作完成的。食物中毒确诊之后，须立即提出急救方案或对已实施的急救治疗方案给予必要的修改和补充，对患者及时对症治疗。

### 食物中毒的总结与报告

食物中毒发生后，均应根据调查资料进行整理与总结。总结内容包括：食物中毒发生的经过（包括中毒，发病率，死亡率等）、病人临床表现（包括潜伏期、主要症状、化验结果和治疗经过等）、引起中毒的食品、食品被污染的原因，对中毒食品及其污染原因所进行的检验结果、最后诊断以及对中毒事件的处理。发生食物中毒的单位应针对造成中毒的原因提出相应的预防措施。如建立健全卫生制度，对食品从业人员进行预防食物中毒的卫生知识技术培训，加强检查管理制度，改进布局和环境，增添有助于提高食品卫生质量的必要设备等。根据卫生部颁布的《食物中毒调查报告办法》的规定，各级医疗机构及中毒单位主管负责人，有责任在中毒发生后，主动向当地卫生监督部门报告。各级卫生监督部门应在24小时内填写《食物中毒报告卡》（内容包括：中毒单位、地址、进食时间、进食人数、发病时间、中毒人数、住院人数、死亡人数、引起（可疑）中毒

食物、中毒原因及经过、中毒表现、采样检验结果、结论等) 向上级卫生部门报告。省、市、自治区卫生监督部门, 则应填写《食物中毒报表》报卫生部。相关推荐:

#0000ff>2011年助理医师实践技能病史采集试题 #0000ff>2011年执业医师实践技能考试150题 #0000ff>2011年助理医师实践技能体格检查试题 特别推荐: #0000ff>2011年医师实践技能考试大纲 #0000ff>考试时间 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)