

2011年公卫传染病：鱼类引起的组胺中毒 PDF转换可能丢失
图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/655/2021_2022_2011_E5_B9_B4_E5_85_AC_c22_655458.htm

鱼类引起的组胺中毒：中毒原因、表现、预防措施。含组胺高的鱼类主要是青皮红肉的海产鱼类。如鲐鱼、青鱼、沙丁鱼、秋刀鱼等。1、中毒原因这类鱼含有较高量的组氨酸，经有些细菌作用，在适宜的条件下鱼肉中的组氨酸经脱羧酶作用产生组胺和类组胺物质秋刀鱼素。2、中毒表现 组胺中毒与人的过敏体质有关。中毒表现为局部或全身毛细血管扩张。潜伏期为数分钟至数小时，特点是发病快，症状轻，恢复快，少有死亡。主要症状为皮肤潮红，结膜充血，似醉酒样，头晕，剧烈头痛，心悸，有时出现荨麻疹。一般体温不高，多于1 - 2日内恢复。3、预防措施（1）加强鱼类食品卫生管理（2）过敏体质的人不能食用（3）对容易产生大量组胺的鲐鱼去毒。相关推荐：

#0000ff>2011年公卫传染病：如何应对流感高热 #0000ff>2011年公卫考点：恙虫病的诊断及治疗 #0000ff>2011年公卫考点：登革热的概述 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