

2011年公卫辅导：食贝类中毒 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\\_655464.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/655/2021_2022_2011_E5_B9_B4_E5_85_AC_c22_655464.htm)

藻源毒素一般存在于带子、蚶子、花蛤、香螺、织纹螺、蚬、青口、蚝、扇贝等贝类海产中。这些贝类生物摄入了有毒的海藻，毒素就会在贝类体内与其成结合状态，贝类本身并不中毒，但人食用后毒素逐渐被释放就会发生中毒。有毒贝类无论其外表、嗅味或味道均与正常贝类无异。贝类毒素主要积聚在贝类内脏。烹调只能降低毒性水平，但不能排除中毒的威胁。中毒症状一般表现为恶心，呕吐，口、舌及四肢末端出现刺痛、麻痹或灼热的感觉，头痛和晕眩，严重者会因呼吸系统麻痹而引致死亡。应向信誉良好及持牌的海鲜店铺购买贝类；不要购买来自受“红潮”影响海域的贝类海产。食用前要把贝类浸养于清水中一段时间，并定时更换清水，使贝类自行排出体内的毒素；食用时避免进食其内脏、生殖器及卵子等。烹煮虽不能把耐热的毒素消灭，但彻底烹煮达至沸点，会大大减低微生物污染所造成的风险；儿童、病患者及老年人较容易因进食含有毒素的贝类而中毒，故应加倍小心。相关推荐：

#0000ff>2011年公卫执业医师考试预测试题 #0000ff>2011年公卫执业医师考试试题及解析 #0000ff> #0000ff>2011年公卫医师考试预防医学模拟试题 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)