

2012年公卫执业医师：如何预防和治疗食物中毒 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/656/2021_2022_2012_E5_B9_B4_E5_85_AC_c22_656131.htm 百考试题小编整理了食物中毒的治疗和预防措施，供大家参考学习！食物中毒是吃了被污染的或含毒素的食物后发生的一组急性疾病。由细菌、有毒动植物的自然毒物、真菌毒素、有毒化学物质所致。不包括肠道杂病、寄生虫病等。所食的“有毒食物”，外观可无异常，吃进的数量亦正常。细菌性食物中毒常常是突然暴发，潜伏期短，可造成整个工厂停产；非细菌性食物中毒虽多零散发病，但有的死亡率甚高。因此食物中毒是很重要的一类疾病，应加强预防工作。食物中毒的特点是多数潜伏期较短，短时间内同时或相继有多人发病；所有病人有类似的症状，并有胃肠炎症状；发病与某种食品有关，病人均吃过同一种食物，停止食用这种食物，发病即停止；人与人之间不直接传染，没吃过同种食物的人，即使同屋居住，同餐桌进食也不发病。食物中毒的种类很多，一般分为以下几种：①细菌性食物中毒。病死的家禽家畜，其内脏和肌肉有大量细菌繁殖；食品制作人员患有皮肤病，其脓性分泌物污染了食物；饮具、食具和水源被细菌污染；凉拌食品、熟食品被污染而变质；腐烂的鱼肉、蔬菜，变质的罐头，馊饭馊菜；不干净的牛奶，变质的鸡蛋；贮存不当的风干肉或咸肉被污染或发霉；豆腐、豆豉或臭豆腐在制作过程中被污染；发酵的米面被污染等。这些因素都可以造成细菌性食物中毒。②霉变食物中毒。霉变的食物含有大量毒素，高温都难以除去，易引起中毒。小麦、大米、花生、玉米、棉籽、稻谷受潮后发

霉，其中玉米、花生霉变产生的黄曲霉毒素量最多。受禾谷镰刀菌寄生的小麦，其毒素为神经毒。③植物性食物中毒。可由毒蘑菇、发芽的土豆、蓖麻籽油、加工不当的粗棉油、鲜黄花菜、未腌透的咸菜等引起。④动物性食物中毒。如河豚鱼、鱼胆、猪、牛、羊的甲状腺等引起的食物中毒。⑤化学性食物中毒。因管理不善造成化学污染而引起的食物中毒，如农药污染造成的食物中毒。预防食物中毒，一是不要吃病死和死因不明的畜、禽及水产品或有怪味的食品；二是食物要烧熟煮透；三是饭后感觉身体不适时，应及时找医生诊治。小编推荐：#0000ff>公卫执业医师：意外伤害的急救原则 #0000ff>公卫执业医师：烟草在燃吸过程中的变化 #0000ff>公卫执业医师：烟雾中对青少年的危害 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