



学生安全事故案例选编

■ 主 编 彭智勇
■ 副主编 赵为粮 钟 燕
万 力 胡 斌

XUESHENG ANQUAN
SHIGU ANLI
XUANBIAN



重庆大学出版社

<http://www.cqup.com.cn>



学生安全事故案例选编

XUESHENG ANQUAN

SHIGU ANLI XUANBIAN



ISBN 978-7-5624-4441-1



9 787562 444411 >

定价：28.00元

学生安全事故案例选编

XUESHENG ANQUAN SHIGU ANLI XUANBIAN

主 编：彭智勇

副主编：赵为粮 钟 燕 万 力 胡 斌

编 委：詹光斗 蒋运春 陈权发 张春江

代远红 时连海 袁春燕 马雷军

王许人 朱学文 谢 平 李 威

胡才富 李 瑛 范 莉

重庆大学出版社

内 容 提 要

本书介绍了学校中易发生的各类安全事故,涉及食品与药品安全、溺水事故、交通安全、消防安全等10个方面,同时在各类型事故后列举了具体的案例,使学生有更形象的认识,且针对各种事故给出了各种合理有效的防范和处理措施。

本书内容、语言符合中小学生阅读习惯,结构安排合理,可作为中小学生公共安全教育的教材。

图书在版编目(CIP)数据

学生安全事故案例选编/彭智勇主编. —重庆:重庆大学出版社,2008.7
ISBN 978-7-5624-4441-1

I. 学… II. 彭… III. ①学校—安全管理—中国②学校—事故—案例—汇编—中国 IV. G474

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2008)第 083201 号

学生安全事故案例选编

主 编 彭智勇

副主编 赵为粮 钟 燕 万 力 胡 斌

责任编辑:江欣蔚 版式设计:江欣蔚

责任校对:夏 宇 责任印制:赵 晟

*

重庆大学出版社出版发行

· 出版人:张鸽盛

社址:重庆市沙坪坝正街174号重庆大学(A区)内

邮编:400030

电话:(023) 65102378 65105781

传真:(023) 65103686 65105565

网址:<http://www.cqup.com.cn>

邮箱:fxk@cqup.com.cn (市场营销部)

全国新华书店经销

重庆升光电力印务有限公司印刷

*

开本:787×1092 1/16 印张:22 字数:419千

2008年7月第1版 2008年7月第1次印刷

印数:1—23 000

ISBN 978-7-5624-4441-1 定价:28.00元

本书如有印刷、装订等质量问题,本社负责调换

版权所有,请勿擅自翻印和用本书

制作各类出版物及配套用书,违者必究

前言



学校安全是社会安全的一部分,影响着学生的身心健康,关系到家庭的幸福和谐,涉及整个社会的稳定。2004年修订《中华人民共和国宪法》,增加了保障人权的内容;2007年修订《中国共产党章程》,阐释了科学发展观;党的十七大,提出“建设和谐文化,培育文明风尚;创建和谐社会,保障社会安全稳定”。因此,保障青少年的安全,是每个家庭、教育工作者的首要职责,是全社会的共同责任,是构建社会主义和谐社会的重要基础,是落实科学发展观的必然要求,也是推进文化建设的重大举措。

长期以来,党中央国务院对学生的安全健康成长十分重视,陆续颁布了《未成年人保护法》《幼儿园管理条例》《学校体育工作条例》《学校卫生工作条例》《中小学校园环境管理的暂行办法》等一系列有关学校安全的法律、法规;教育行政部门相继出台了《学生伤害事故处理办法》《学校食堂和学生集体用餐卫生管理规定》《中小学幼儿园安全管理办法》等文件;各级各类学校也将学校安全工作提上议事日程,建立、完善了有关的组织机构、规章制度;学校安全教育和教师安全培训工作也有声有色地开展起来。

近几年,大家齐抓共管学校安全,学生伤害事件不断下降,非正常死亡人数逐年减少,但是,学校安全事故却仍然不时发生。因此,防止学校安全事故的发生,净化学生身心发展的环境,切实保障学生的身心健康和生命安全,是每个教育工作者迫切需要考虑的问题。学校安全教育,责任重于泰山,意义十分深远。

通过学校安全教育,有利于提高学生的自我防护能力和救助意识。青少年学生应对各种不安全的因素以及不法分子侵害的能力是极其有限的,身心会受到不同程度的伤害。此外,自然灾害(如地震、洪灾、风暴等)、人为灾害(如火灾、重大交通事故等)的发生,同样会对学生的安全健康成长构成威胁。加强学校安全教育,重在实践、演练,可以让学生做到“三懂”、“三会”(三懂:懂得各种不安全因素的危险性,从而增强安全意识;懂得各种危险危害形成原理,注意了解各种安全事



项的细节;懂得预防各种危险危害,积极开展安全宣传。三会:学会报警方法,学会预防危险,学会自护自救方法),更能引导他们面对纷繁复杂的现代社会,形成自护自救意识,掌握自护自救知识,锻炼自护自救能力,教育他们果断正当地进行自护自救,机智勇敢地处置遇到的各种异常情况或危险。所以,从根本意义上讲,安全教育是生命教育,安全教育是公众教育,安全教育是世纪教育。加强学校安全教育,可以达到“教育一个学生,带动一个家庭,影响整个社会”的目的。

基于上述现状和认识,我们组织编写了这本《学生安全事故案例选编》,拟从食品与药品安全、交通安全、溺水事故、消防安全、教育教学活动安全、教学设施设备安全、网络安全、校园暴力与校园周边安全、自然灾害等涉及学校安全的常见问题进行讲解,评析典型案例,提出预防和应对的基本常识,给学生、家长、老师、学校、社会一些警示作用,供学校安全教育工作者和师生、家长参考和借鉴,以达学校安全教育、教育为学校安全之旨。

鉴于时间仓促,相关资料匮乏,虽经多名专家讨论,但仍未能在更大范围内征求意见,错误和疏漏恐难避免,切盼读者不吝赐教,以期再版时更正。

编者

2008年6月于重庆

目 录

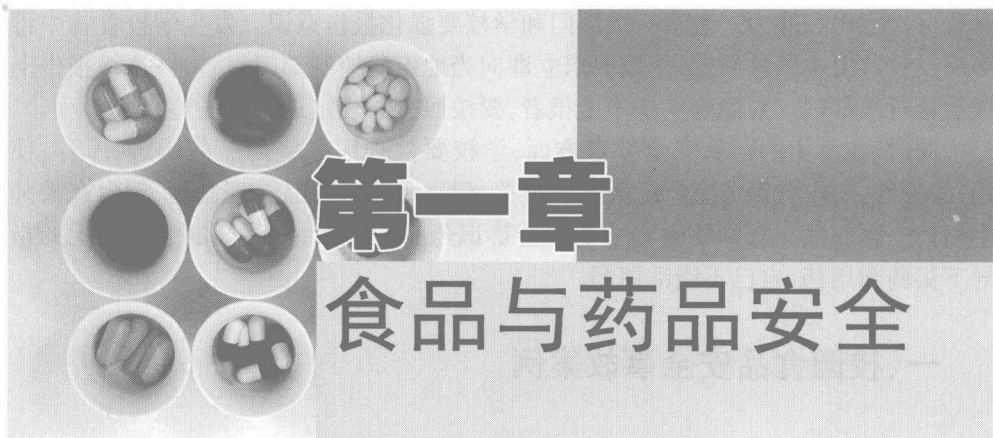


第一章 食品与药品安全	1
第一节 食品与药品安全事故案例选	1
第二节 典型案例分析	16
第三节 食品与药品安全常识	19
第二章 交通安全	25
第一节 学生交通事故案例选	25
第二节 典型案例分析	30
第三节 交通安全基本常识	34
第三章 溺水事故	42
第一节 学生溺水事故案例选	42
第二节 典型案例分析	45
第三节 防溺水安全常识	50
第四章 消防安全	58
第一节 校园消防事故案例选	58
第二节 典型案例分析	62
第三节 消防安全基本常识	64
第五章 教育教学活动安全	80
第一节 教育教学活动安全事故案例选	80
第二节 典型案例分析	85
第三节 学生在教育教学活动中的维权常识	98



第六章 教学设施设备安全	111
第一节 教学设施设备安全事故案例选	111
第二节 典型案例分析	113
第三节 学校设施设备安全事故的预防措施	119
第七章 网络安全	126
第一节 网络安全案例选	126
第二节 典型案例分析	131
第三节 学生网络安全教育常识	141
第八章 校园暴力与校园周边安全	154
第一节 校园暴力事件案例选	154
第二节 典型案例分析	161
第三节 校园暴力事件产生原因及防范机制	172
第九章 自然灾害	181
第一节 自然灾害案例选	181
第二节 典型案例分析	183
第三节 地震的预防知识及应对措施	185
第四节 认识和防范自然灾害的常识	194
第十章 学生伤害典型案例法院判定及评析	201
第一节 学生之间的伤害事故	201
第二节 学生在校劳动受伤害	207
第三节 学生在校其他原因造成的伤害事故	210
附录	242
附录一 中华人民共和国教育法	242
附录二 中华人民共和国主席令	250
附录三 中华人民共和国义务教育法	250
附录四 中华人民共和国未成年人保护法	258
附录五 中华人民共和国主席令	264
附录六 中华人民共和国预防未成年人犯罪法	264
附录七 中华人民共和国教师法	272

附录八 中华人民共和国高等教育法	277
附录九 中华人民共和国职业教育法	285
附录十 中小学幼儿园安全管理办法	290
附录十一 学生伤害事故处理办法	298
附录十二 幼儿园工作规程	304
附录十三 中共重庆市委教育工委 重庆市教育委员会关于“十一五”时期 创建平安和谐校园的意见	311
附录十四 重庆市人民政府办公厅转发市教委关于贯彻实施中小学公共安全 教育指导纲要意见的通知	320
附录十五 重庆市高等院校内部安全稳定工作暂行规定	329
附录十六 重庆市教育委员会 重庆市公安局关于重新印发《学校消防安全管 理规定》的通知	334
附录十七 学校消防安全管理规定	334



常说病从口入,食品卫生安全是公共安全中最重要的内容,特别是学校食堂是学生卫生安全事故高发地带,因为就餐人数多,中小學生判断能力差,有些学校食堂存在无卫生许可证、从业人员无健康体检合格证、食堂后厨工艺流程不合理、环境卫生差等问题,学校食物中毒事件的发生严重影响学生的身心健康,教育行政部门和学校领导要以对学生健康高度负责的精神,采取有效措施,加强学校食品卫生监管工作。

同时,药品的安全也已成为了人们关注的焦点,正确的药品安全知识已成为学生的必修课。因为现在的药品种类繁多,真假不明,夸大的药品广告与药品的实际治疗效果不符等现象比较普遍,这些对消费者、特别是涉足社会很少的学生来讲是一大难题,需要主动地学习,认真地辨别,谨慎用药和安全用药。

第一节 食品与药品安全事故案例选

诸多关于食品与药品影响学生健康发展的事件,主要原因来源于学生自身、学校、家长以及商家。通过下面的案例进行详细的展示,以期待吸取教训、获得知识。

在人员较为密集的校园内,要特别注意饮食与公共卫生的安全,定期进行消毒,并清除卫生死角。教室、图书馆、食堂、学生宿舍、浴室等人员集中的地方要注意通风和消毒。学生注意个人卫生,勤洗手,个人物品应个人使用,应尽量避免到人流量较多的公共场所活动,尤其不要到疫区去。学校要以多种形式对广大师生开展食品卫生、预防食物中毒和肠道传染病知识的宣传教育,农村中小学要注意教育学生不喝生水、不摘食野果(菜)、不买街头无证小贩的饮(食)品等,增强学生的



自我保护意识和能力。教育行政部门和学校要强化报告意识。发生学校食物中毒等突发公共卫生事件后,必须按要求立即向当地疾病控制部门报告,并逐级报告上级教育行政部门。对隐瞒实情不上报者,要按照有关规定进行责任追究。

同时,在学生的药品安全教育方面,学校要检查医务室药品的购进、库存、使用、管理等,要求各医务室严把药品质量关,建立和完善药品管理制度,确保在校师生用药安全有效。教师要教育学生学会辨识药品的真假,要叮嘱学生在医生的指导下买药和用药,自己不能乱用药。

一、校园食品安全事故案例

案例一 忠县某中学学生亚硝酸盐食物中毒案

[事件回放]

2001年9月17日14:00时,忠县某中学中午在校外餐馆就餐的43名学生发生食物中毒。经对43名中毒学生的个案调查发现:9月17日中午该校部分前来就餐的学生在该饮食店就餐后,约14:00时,就餐学生陆续出现头痛、头晕、恶心、口唇青紫、呼吸困难等症状。随后送往县人民医院和县中医院进行抢救治疗,住院治疗人数49人(其中学生43人),无死亡病例。

[实验室检测]

通过对该中学校门外“王某饮食店”现场卫生检查:该饮食店于2001年9月1日开业,未办理食品卫生许可证,从业人员未健康体检上岗。经对该饮食店9月17日中午的剩余食物和学生呕吐物抽样检测,检测结果:食盐中含亚硝酸盐626.57 g/kg,面包中含0.5 g/kg;剩余菜中含3.0 g/kg;豌豆汤中含0.06 g/kg;肉馅中含0.005 g/kg;回锅肉中含1.25 g/kg;;呕吐物含0.01 g/kg;(亚硝酸盐的中毒量为0.3~0.5 g,致死量为1~3 g)。

[中毒原因]

根据以上流行病学调查、现场检查及实验室检验结果,可判定本次中毒事件为亚硝酸盐引起的食物中毒。

[处理结果]

- (1)对“王某饮食店”进行查封,调查亚硝酸盐来源(公安机关介入调查);
- (2)按照《中华人民共和国食品卫生法》第三十九条的规定,给予以下行政处罚:

- ①责令王某饮食店停业整顿;
- ②罚款人民币5万元。

[预防]

亚硝酸盐中毒原因可包括几方面:

(1) 储存过久的新鲜蔬菜、腐烂蔬菜及放置过久的煮熟蔬菜,原来菜内的硝酸盐在硝酸盐还原菌的作用下转化为亚硝酸盐;

(2) 刚腌不久的蔬菜(暴腌菜)含有大量亚硝酸盐,一般于腌后 20 天消失;

(3) 有些地区饮用水中含有较多的硝酸盐,当用该水煮粥或烹制食物,再在不洁的锅内放置过夜后,则硝酸盐在细菌作用下还原为亚硝酸盐;

(4) 食用蔬菜(特别是叶菜)过多时,大量硝酸盐进入肠道,若肠道消化功能欠佳,则肠道内的细菌可将硝酸盐还原为亚硝酸盐;

(5) 腌肉制品加入过量硝酸盐和亚硝酸盐;

(6) 误将亚硝酸盐当食盐加入食品;

(7) 奶制品中含有枯草杆菌,可使硝酸盐还原为亚硝酸盐。

针对以上主要的中毒原因,可采取如下预防措施:

(1) 保持蔬菜的新鲜,勿食用存放过久的变质蔬菜;食剩的熟蔬菜不可在高温下长时间存放后食用;勿食大量刚腌的菜,腌菜时盐应适量,至少需腌制 15 天以上再食用。

(2) 肉制品中硝酸盐和亚硝酸盐的用量严格按国家卫生标准的规定,不可多加。

(3) 苦井水勿用于煮粥,尤其勿存放过夜。

(4) 防止错把亚硝酸盐当成食盐或碱面误食。

(5) 加大对学校周边食品卫生的执法力度,凡发现无证经营者,依法取缔,严肃查处违法行为。

(6) 在学校开展食品卫生知识宣传,加强学校卫生管理,教育学生不随便在外就餐,防止此类事件的再次发生。

[小常识]

亚硝酸盐类食物中毒又称肠源性青紫病、紫绀症、乌嘴病,是指食入含亚硝酸盐类食物中毒,亦有误把亚硝酸盐当食盐用的中毒报告。其中毒机理为:亚硝酸盐为强氧化剂,进入人体后,可使血中低铁血红蛋白氧化成高铁血红蛋白,失去运氧的功能,致使组织缺氧,出现青紫而中毒。中毒症状为:亚硝酸盐中毒发病急速,一般潜伏期 1~3 小时,中毒的主要特点是由于组织缺氧引起的紫绀现象,如口唇、舌尖、指尖青紫,重者眼结膜、面部及全身皮肤青紫。头晕、头疼、乏力、心跳加速、嗜睡或烦躁、呼吸困难、恶心、呕吐、腹痛、腹泻,严重者昏迷、惊厥、大小便失禁,可因呼吸衰竭而死亡。如发生亚硝酸盐中毒必须注意:

(1) 补充液体,尤其是开水或其他透明的液体;

(2) 补充因上吐下泻所流失的电解质,如钾、钠及葡萄糖;

(3) 避免制酸剂;



- (4) 先别止泻,让体内毒素排出之后再向医生咨询;
- (5) 无须催吐;
- (6) 饮食要清淡,先食用容易消化的食物,避免容易刺激胃的食品。

案例二 武隆县某中学发芽马铃薯食物中毒案

〔事件回放〕

2001年10月11日23:00时,武隆县某中学陆续出现中毒学生,至15日凌晨共发生中毒病人95例。临床表现以头昏、头痛、恶心、腹痛、腹胀、乏力为主,部分病人伴有腹泻、呕吐症状,2例重症病例出现烦躁、抽搐症状。经对95名中毒学生的个案调查发现:该中学共有3个学生食堂,均以私人承包方式经营。3个食堂经营的菜谱以马铃薯为主,有炒土豆片、炒土豆丝、红烧土豆、土豆片汤等。该3个食堂分别在10月6日和7日各购进土豆1000~2500 kg,检查这批土豆发现绝大部分已发芽。3个食堂对红烧土豆是去皮后加工,但炒土豆片、炒土豆丝、土豆片汤均未去皮加工。10月10日和11日食堂菜谱除以上土豆类菜外还有炒胡萝卜、凉拌粉丝、炒白菜、凉拌凉粉、豆炖肉、炒四季豆、烧魔芋粉条及米饭、包子、油饼等。而95名中毒学生在校就读期间一日三餐均在该中学食堂就餐。其10日和11日虽然分别在3个食堂就餐,但都食用过土豆类菜和米饭,其他菜品无共同食用史。

〔实验室检测〕

从现场采集的饮用水、3个食堂部分剩余食物及原料(菜油、油饼、豆瓣、泔水、菜板)、中毒学生及食堂从业人员肛拭子中检测沙门氏菌、金葡菌、志贺氏菌、蜡芽孢杆菌、椰毒假单胞酵母菌及桐油、矿物油、亚硝酸盐、酸价、过氧化值等细菌理化项目均未见异常。但从采集的3个食堂发芽马铃薯中均检出龙葵碱。

〔中毒原因〕

根据现场检查,流行病学调查,中毒病人临床特征及现场抽取的部分样本检验结果可以判定:此次中毒事件系多餐次食用发芽马铃薯所引起的食物中毒事件。

〔处理结果〕

- (1) 责令该中学食堂停业整顿;
- (2) 按照《食品卫生法》第三十九条的规定,给予以下行政处罚:罚款人民币2万元。

〔预防〕

- (1) 马铃薯(土豆)应低温储藏,避免阳光照射,防止生芽。
- (2) 不吃生芽过多、黑绿色皮的马铃薯。
- (3) 生芽较少的马铃薯应彻底挖去芽的芽眼,并将芽眼周围的皮削掉一部分。这种马铃薯不易炒吃,应煮、炖、红烧吃。烹调时加醋,可加速破坏龙葵碱。
- (4) 学校应加强自身卫生管理,制定有效的卫生管理制度,加强从业人员卫生

知识培训,严禁采购、加工、食用发芽马铃薯,预防食物中毒发生。

[小常识]

马铃薯正常情况下含龙葵碱较少,在储藏过程中逐渐增加,但马铃薯发芽后,其幼芽和芽眼部分的龙葵碱含量激增,烹调时又未能去除或破坏掉龙葵碱,人食入后可引起中毒,尤其是春末夏初季节多发。发芽马铃薯中毒机理为:发芽马铃薯中其毒性成分是龙葵碱,龙葵碱对胃肠道黏膜有较强的刺激作用,对呼吸中枢有麻痹作用,并能引起脑水肿、充血,对红细胞有溶血作用。主要中毒症状为:一般在进食后10分钟至数小时出现症状。先有咽喉抓痒感及灼烧感,上腹部灼烧感或疼痛,其后出现胃肠炎症状,剧烈呕吐、腹泻,可导致脱水、电解质紊乱和血压下降。此外,还可出现头晕、头痛、轻度意识障碍、呼吸困难。重者可因心脏衰竭、呼吸中枢麻痹死亡。如发生发芽马铃薯中毒应立即催吐、洗胃、导泻,对症治疗。

案例三 酉阳县某中学蜡样芽孢杆菌食物中毒案

[事件回放]

2001年10月23日9:15时,酉阳县某中学陆续出现中毒学生,主要临床表现为:恶心、呕吐、腹痛、头昏。共发生中毒学生333名。经对239名中毒学生的个案调查发现:本次中毒与10月23日学校食堂早餐供应的炒米饭有密切关系(239名中毒学生均食用过该炒米饭,该批学生22日中餐、晚餐均无同一食物进餐史),检查该校学生食堂发现,该学生食堂是由一名非学校在职职工石某于2001年8月30日承包经营,至2002年8月30日。该食堂分为3个加工区,经调查所有中毒学生均在第一加工区进餐。现场卫生检查发现:该食堂11名从业人员中,有7人未进行预防性健康体检及卫生知识培训,厨房四周有垃圾堆、厕所等;厨房卫生设施缺乏,无防蝇、灭蝇、餐具消毒设施,厨房内苍蝇密度大(一视野大约30只),还发现厨房内冰柜储存的猪肉已变质发臭,自行加工的渣辣椒(2桶,约100 kg)已发霉生蛆,食用菜油、化油、原辅材料(醋、食盐、淀粉、味精等)及桶装洗涤剂堆放紊乱,无任何标识,极易在食品加工过程中造成错用。

[实验室检测]

采集23日部分中毒学生呕吐物、早餐丢弃的残余食物,然后对其检测,均检出蜡样芽孢杆菌,呕吐物中蜡样芽孢杆菌高达 10^6 个/g。

[中毒原因]

根据以上流行病学调查、现场检查及实验室检验结果,可判定本次中毒事件是一起由学校食堂23日供应的炒米饭所致的蜡样芽孢杆菌食物中毒。

[处理结果]

按照《食品卫生法》第三十九条的规定,给予以下行政处罚:

(1)责令酉阳县该中学食堂停业整顿;



(2)罚款人民币5万元。

[预防]

蜡样芽孢杆菌在15℃以上繁殖,被该菌污染产毒的食品一般无腐败变质的异味,不易被发觉。因此可采取如下预防措施:

(1)剩饭、剩菜应迅速冷却,在10℃以下贮藏。

(2)剩饭、剩菜一定要在餐前再加热,一般加热至100℃,约20分钟即可。

(3)加强学校食堂的卫生管理,注意食品的贮藏卫生和个人卫生,防止尘土、昆虫及其他不洁物污染食品。

(4)开展预防食物中毒知识宣传及组织对学生食堂进行检查。

[小常识]

蜡样芽孢杆菌食物中毒是指由蜡样芽孢杆菌引起的中毒。蜡样芽孢杆菌分布广泛,特别是广泛浸染在谷物中。该菌能产生致吐肠毒素和致腹泻肠毒素,前者耐热。中毒季节以夏秋季为多,人发生蜡样芽孢杆菌中毒多因食用了在食用前保存温度较高(20℃以上)和放置时间较长的食品。污染源主要是泥土、灰尘,借助昆虫、不洁用具和食品从业人员等传播。本病潜伏期较长,一般为8~16小时。由于病人感染的毒素不同,临床症状分为呕吐和腹泻型,或两者兼有。呕吐型症状:以恶心、呕吐为主,并有头晕、四肢无力等。腹泻型:以腹痛、腹泻为主。病程一般在8~36小时,预后良好,无死亡。本病一般无须治疗。对病情较重者可考虑使用氯霉素、红霉素、庆大霉素等治疗。

案例四 璧山县某小学学生豆浆中毒案

[事件回放]

2002年11月11日璧山县某小学开始实施“大豆行动计划”,为422名学生每日提供一杯豆浆。11日上午该校食堂使用15kg黄豆制作豆浆约70kg。学生于10:10时进食豆浆,20分钟后162名学生陆续出现头昏、头痛、腹痛、恶心、呕吐,部分人口唇发麻,无腹泻,无危重及死亡病人。经调查,该小学发生病情的学生除饮用豆浆外,大部分学生一日三餐均在家就餐,故无其他共同就餐史。学校实施“大豆行动计划”后,将豆浆制作交予校食堂加工。校食堂平时主要供应教职员工伙食,极少数学生早餐、中餐也在食堂搭伙。食堂制作豆浆采用锅炉蒸汽冲煮,但无豆浆冲煮温度和时间控制设备。现场检查未见豆浆加热温度和时间记录,无法确认豆浆是否煮熟、煮透。

[实验室检测]

经对采集到的剩余豆浆、食堂用水、学生呕吐物、排泄物及肛拭子等样品进行检测,检测结果:食堂用水、学生呕吐物、排泄物及肛拭子未检出致病菌,剩余豆浆尿酶检测阳性。

[中毒原因]

根据现场调查、学生临床表现、实验室检测初步诊断,该起事件为一起饮用未经煮熟豆浆所引起的食物中毒。

[处理结果]

按照《中华人民共和国食品卫生法》第三十九条的规定,给予以下行政处罚:

(1)责令该小学食堂停止豆浆加工;

(2)罚款人民币 5 000 元。

[预防]

生大豆中含有一种胰蛋白酶抑制剂,进入机体后抑制体内胰蛋白酶的正常活性,并对胃肠有刺激作用。因此豆浆煮沸后要持续加热 10 分钟,彻底破坏豆浆中的毒素,以达到安全食用目的。

[小常识]

生大豆中含有一种胰蛋白酶抑制剂,进入机体后抑制体内胰蛋白酶的正常活性,并对胃肠有刺激作用。因此喝了生豆浆或未煮开的豆浆易引起豆浆中毒,其表现及治疗为:一般在食用生豆浆或未煮开的豆浆后数分钟至 1 小时,出现恶心、呕吐、腹痛、腹胀和腹泻等胃肠炎症状。和豆角中毒类似,一般无须治疗,当日可痊愈。

案例五 巫溪县某中学食堂四季豆中毒案**[事件回放]**

2005 年 12 月 20 日巫溪县某中学学生于 12:20 时在该中学一、二、三食堂就餐,其中一、二食堂提供的是经清洗直接爆炒的四季豆,三食堂提供的是经过水煮后再爆炒的四季豆。14:40 时陆续有学生出现轻重不同恶心、呕吐、腹痛、腹泻等食物中毒症状。到 20:00 时共有 80 名学生到医院进行治疗,其中 65 人确诊为食物中毒,15 人为疑似病人。经对 65 名中毒学生的个案调查发现:本次中毒与 12 月 20 日学校食堂午餐供应的四季豆有密切关系(65 名中毒学生均在一、二食堂就餐且均有进食四季豆史,且该批学生 20 日早餐、晚餐均无同一食物进餐史)。当天 24:00 前,经治疗返校 76 人,另外 4 人因夹有感冒症状继续住院观察。21 日 9:00 时,剩下 4 人全部出院正常上课。

[实验室检测]

经对采集到的剩余四季豆、食堂用水、学生呕吐物、排泄物及肛拭子等样品的检测,检测结果:食堂用水、学生呕吐物、排泄物及肛拭子未检出致病菌,剩余四季豆尿酶检测阳性。

[中毒原因]

根据现场调查、学生临床表现、实验室检测初步诊断,该起事件为一起食用加



工不当的四季豆引起的食物中毒。

[处理结果]

按照《中华人民共和国食品卫生法》第三十九条第一款的规定,给予以下行政处罚:

- (1) 责令该小学食堂停止四季豆加工;
- (2) 罚款人民币 5 000 元。

[预防]

生四季豆含有皂甙,当人食用未熟的四季豆后,因皂甙未被破坏,故进入消化道后,强烈刺激胃肠道黏膜,从而引起恶心、呕吐、腹痛、腹泻等胃肠道症状和伴随症状出现。由于皂甙在水温 100 ℃ 中加热 10 分钟便可破坏,因此在豆类食物的烹调中,不要贪图生嫩,要炒熟煮透,使皂甙被破坏,从而避免中毒的发生。

[小常识]

四季豆,生四季豆含有皂甙,皂甙广泛存在于植物中,其中豆类较为多见,皂甙具有苦及辛辣味,对人体的黏膜有强烈刺激性,能破坏红细胞,但因其高级动物的消化道中不能吸收,因而口服无溶血毒性。如发生四季豆中毒应做如下处理:

- (1) 轻症中毒者,只需静卧休息,少量多次地饮服糖开水或浓茶水,必要时可服镇静剂如安定、利眠宁等。
- (2) 中毒严重者,若呕吐不止,造成脱水,或有溶血表现,应及时送医院治疗。
- (3) 民间方用甘草、绿豆适量煎汤当茶饮,有一定的解毒作用。

案例六 垫江县某中学学生野生毒草食物中毒案

[事件回放]

2002 年 11 月 21 日 17:00 时垫江县某中学学生在学校食堂就餐后,约 30 分钟陆续有 23 名学生出现头昏、恶心、呕吐、腹痛、腹泻等症状,被校方及时送卫生院救治后,其中 6 名学生住院治疗,23 名中毒学生病情稳定。经调查,该中学共有 4 个食堂,23 名发病学生 11 月 21 日晚均在该校第二食堂进食晚餐,未在第二食堂进餐者未发病,并且发病者均进食过该食堂供应的炒野生干菌,未进食野生菌的学生未发病。第二食堂 11 月 21 日晚供应给学生就餐的品种有炒野生干菌(混合葱、海带、酸萝卜)、炒土豆丝、炒豆芽等。其中野生干菌约 500 g,为该食堂厨师张某的岳母在其家后山采摘,晾干后提供给张某。

[实验室检测]

由于第二食堂在学生发病后进行了彻底清洗,故未采集到剩余食物和可疑食品,医院也未收集到中毒学生呕吐物、排泄物。监督员罗某在当时张某的岳母采摘野生蕈的地方采集到野生蕈 6 种。经垫江县卫生局卫生监督所将采集到的样品与《我国常见毒蕈》图谱对照,确定其中 1 种为小红毒菇毒蕈。