

疾病预防控制系列丛书



食物中毒的诊断及处理手册

云南省卫生厅 编
云南省疾病预防控制中心

云南科技出版社

■ 疾病预防控制系列丛书

食物中毒的诊断及处理手册

云 南 省 卫 生 厅 编
云南省疾病预防控制中心



云南科技出版社
· 昆 明 ·

图书在版编目 (CIP) 数据

食物中毒的诊断及处理手册/云南省卫生厅, 云南省
疾病预防控制中心编. —昆明: 云南科技出版社,
2003. 12

(疾病预防控制系列丛书)

ISBN 7-5416-1884-5

I. 食 ... II. ①云 ... 云 ... III. 食物中毒—诊疗
IV. R 595.7

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2003) 第084809号

云南科技出版社出版发行

(昆明市环城西路609号云南新闻出版大楼 邮政编码: 650034)

云南地质矿产局印刷厂印刷 全国新华书店经销

开本: 850mm × 1168mm 1/32 印张: 5 字数: 150 千字

2003年 12月第 1 版 2003年 12月第 1 次印刷

印数: 1~2200 定价: 18.00元

编 委 会

主 编 陈 洪

副主编 陆 林 任丽娟 杨儒道

编 委 (以章节先后为序)

孙 灿 郑文康 周 红

曹建春 杨儒道



11

二、



隐患。因此，由于食品污染而引起的疾病已成为了当今世界上最广泛的卫生问题，直接危害着人类的健康乃至社会经济的发展。面对这一严峻形势发出的挑战，广大卫生防疫人员必须同心协力、奋起应战。

为使卫生防疫、医疗保健专业人员尽快获得食物中毒诊断、预防与控制的知识，做好卫生防疫防病工作，保障人民的身体健康，维护社会主义市场经济次序，为社会主义现代化服务，我们组织了对此富有经验的专家结合云南省的具体情况编写了《食物中毒及诊断处理简明手册》一书。

本书介绍了食物中毒的基本概念、各类食物中毒的临床表现、诊断治疗、控制处理方法和预防措施等。因此，它不仅是各级卫生行政领导、卫生防疫和医院专业人员处理食物中毒事件必备的参考手册，而且是接触食品生产、加工、销售等各个环节的人员和广大人民群众在工作和生活中的良师益友。

云南省卫生厅副厅长



前 言

本书收编了近年来云南省有关食物中毒发生、诊断、处理及预防的相关资料，其编写目的是为方便广大卫生工作者在食物中毒发生后能迅速查找处理方法，并使广大群众知晓食物中毒的预防知识。因此，本书是各级卫生行政领导、卫生防疫和医院专业人员的必备工具书和卫生宣传教育用书，对与卫生工作相关的其他人员也极有参考价值。

本书以科学严谨、简明实用为编写宗旨，以内容全面、观点和数据准确、结构和语言简明扼要为特点，并着重阐述食物中毒的处理方法及预防措施。

本书努力按照《中华人民共和国国家标准出版物上数字用法的规定》、《中华人民共和国国家标准全数字式日期表示法》、《中华人民共和国国家标准标点符号使用法》、《中华人民共和国法定计量单位》、《中华人民共和国法定计量单位使用方法》、《科学技术期刊编辑教程》等的要求认真进行编写。

本书第一章由孙灿执笔，第二章及第五章第四节由郑文康执笔，第三至四章由周红执笔，第五章第一至三节及第五至十节由曹建春执笔，第六章由杨儒道执笔。由于编者的水平有



限，错误和不足在所难免，敬请广大读者提出批评和意见，在此一并表示感谢。

编 者



目 录

第一章 食物中毒诊断及处理概述	(1)
第一节 食物中毒基本概念	(1)
一、食物中毒的概念	(1)
二、食物中毒的分类	(2)
三、食物中毒的流行病学态势	(4)
第二节 食物中毒诊断及处理总则	(4)
一、食物中毒的诊断	(4)
二、食物中毒处理总则	(6)
第三节 食物中毒经常性工作及报告制度	(7)
一、食物中毒经常性准备工作	(7)
二、食物中毒报告制度	(8)
第四节 食物中毒的调查	(11)
一、调查目的和要求	(11)
二、现场调查前的准备	(12)
三、现场卫生学和流行病学调查	(12)
第五节 食物中毒的处理	(19)
一、食物中毒现场的控制和处理	(19)
二、对现场调查采集样品进行实验分析	(20)
三、综合分析和善后处理	(21)
第六节 食物中毒的控制和预防	(22)



一、日常性的食物中毒控制和预防工作	(22)
二、自然灾害情况下食物中毒的控制和预防	(24)
第二章 细菌性食物中毒	(30)
第一节 沙门菌食物中毒	(30)
一、病原学	(30)
二、流行病学	(30)
三、临床表现	(31)
四、诊 断	(31)
五、治 疗	(31)
六、控制与预防	(32)
第二节 葡萄球菌食物中毒	(32)
一、病原学	(32)
二、流行病学	(33)
三、临床表现	(33)
四、诊 断	(33)
五、治 疗	(34)
六、控制与预防	(34)
第三节 肉毒梭菌食物中毒	(35)
一、病原学	(35)
二、流行病学	(35)
三、临床表现	(35)
四、诊 断	(36)
五、治 疗	(36)
六、控制与预防	(37)
第四节 椰毒假单胞菌酵米面亚种食物中毒	(38)
一、病原学	(38)



二、流行病学	(38)
三、临床表现	(39)
四、诊 断	(39)
五、治 疗	(40)
六、控制与预防	(40)
第五节 副溶血性弧菌食物中毒	(41)
一、病原学	(41)
二、流行病学	(41)
三、临床表现	(42)
四、诊 断	(42)
五、治 疗	(43)
六、控制与预防	(43)
第六节 李斯特菌食物中毒	(43)
一、病原学	(43)
二、流行病学	(44)
三、临床表现	(44)
四、诊 断	(44)
五、治 疗	(45)
六、控制与预防	(45)
第七节 病原性大肠埃希氏菌食物中毒	(45)
一、病原学	(45)
二、流行病学	(47)
三、临床表现	(47)
四、诊 断	(48)
五、治 疗	(48)
六、控制与预防	(48)



第八节 蜡样芽孢杆菌食物中毒	(49)
一、病原学	(49)
二、流行病学	(50)
三、临床表现	(50)
四、诊 断	(51)
五、治 疗	(51)
六、控制与预防	(51)
第九节 变形杆菌食物中毒	(52)
一、病原学	(52)
二、流行病学	(52)
三、临床表现	(52)
四、诊 断	(53)
五、治 疗	(53)
六、控制与预防	(53)
第十节 产气荚膜梭菌食物中毒	(54)
一、病原学	(54)
二、流行病学	(54)
三、临床表现	(55)
四、诊 断	(55)
五、治 疗	(56)
六、控制与预防	(56)
第十一节 志贺菌食物中毒	(56)
一、病原学	(56)
二、流行病学	(57)
三、临床表现	(57)
四、诊 断	(57)



五、治 疗	(58)
六、控制与预防	(58)
第三章 真菌及真菌毒素食物中毒	(59)
第一节 真菌性食物中毒的特点、毒素毒性分类及中毒 处理特点	(59)
一、真菌性食物中毒的特点	(59)
二、真菌性食物中毒的分类	(60)
三、真菌性食物中毒的处理特点	(60)
第二节 黄曲霉毒素中毒	(60)
一、流行病学特点	(60)
二、黄曲霉毒素 B ₁ 的毒性	(61)
三、主要污染的食品	(61)
四、临床表现	(61)
五、诊断依据	(61)
六、治疗原则	(62)
七、控制及预防	(62)
第三节 赤霉病麦中毒	(62)
一、流行病学特点	(63)
二、临床表现	(63)
三、诊断依据	(63)
四、治疗原则	(63)
五、控制及预防	(63)
第四节 霉变甘蔗中毒	(64)
一、流行病学特点	(64)
二、临床表现	(64)
三、诊断依据	(64)



四、治疗原则	(65)
五、控制及预防	(65)
第五节 麦角中毒	(65)
一、流行病学特点	(66)
二、临床表现	(66)
三、诊断依据	(66)
四、治疗原则	(66)
五、控制及预防	(67)
第四章 动物性食物中毒	(68)
第一节 河豚鱼中毒	(68)
一、流行病学特点	(68)
二、临床表现	(64)
三、诊断依据	(64)
四、治疗原则	(64)
五、控制及预防	(70)
第二节 含高组胺鱼类中毒	(70)
一、流行病学特点	(70)
二、临床表现	(71)
三、诊断依据	(71)
四、治疗原则	(71)
五、控制及预防	(71)
第三节 鱼胆中毒	(72)
一、流行病学特点	(72)
二、临床表现	(72)
三、诊断依据	(73)
四、治疗原则	(73)

五、控制及预防	(73)
第四节 贝类中毒	(74)
一、贝类有毒成分分类	(74)
二、流行病学特点	(75)
三、临床表现	(75)
四、诊断依据	(76)
五、治疗原则	(76)
六、控制及预防	(76)
第五节 动物甲状腺中毒	(77)
一、流行病学特点	(77)
二、临床表现	(77)
三、诊断依据	(78)
四、治疗原则	(78)
五、控制及预防	(79)
第五章 植物性食物中毒	(80)
第一节 菜豆中毒	(80)
一、毒 理	(80)
二、临床表现	(81)
三、诊断依据	(81)
四、治疗原则	(82)
五、控制和预防	(82)
第二节 发芽马铃薯中毒	(82)
一、毒 理	(82)
二、临床表现	(83)
三、诊断依据	(83)
四、治疗原则	(84)



五、控制和预防	(84)
第三节 豆浆中毒	(84)
一、毒 理	(85)
二、临床表现	(85)
三、诊断依据	(85)
四、治疗原则	(87)
五、控制和预防	(87)
第四节 毒蘑菇中毒	(87)
一、流行病学特点	(87)
二、临床表现和预后	(88)
三、诊断依据	(91)
四、治 疗	(91)
五、控制与预防	(93)
第五节 曼陀罗中毒	(93)
一、毒 理	(94)
二、临床表现	(94)
三、诊断依据	(95)
四、治疗原则	(96)
五、控制和预防	(97)
第六节 毒麦中毒	(97)
一、毒 理	(98)
二、临床表现	(98)
三、诊断依据	(98)
四、治疗原则	(98)
五、控制和预防	(99)
第七节 白果中毒	(99)



一、毒 理	(99)
二、临床表现	(100)
三、诊断依据	(100)
四、治疗原则	(100)
五、控制和预防	(101)
第八节 含氰甙类植物中毒	(101)
一、毒 理	(101)
二、临床表现	(102)
三、诊断依据	(102)
四、治疗原则	(103)
五、控制和预防	(104)
第九节 大麻油中毒	(104)
一、毒 理	(105)
二、临床表现	(105)
三、诊断依据	(105)
四、治疗原则	(106)
五、控制和预防	(106)
第十节 桐油中毒	(107)
一、毒 理	(107)
二、临床表现	(107)
三、诊断依据	(108)
四、治疗原则	(109)
五、控制和预防	(109)
第六章 化学性食物中毒	(111)
第一节 化学性食物中毒发生和处理特点	(111)
一、化学性食物中毒发生的原因	(111)