



食物中毒的防治

上海市卫生防疫站 编



上海人民出版社

食物中毒的防治

上海市卫生防疫站 编

上海人民出版社

食物中毒的防治

上海市卫生防疫站编

上海人民出版社出版

(上海绍兴路5号)

上海新华书店发行 上海市印刷四厂印刷

开本 787×1092 1/64 印张 1 3/4 字数 38,000

1972年6月第1版 1972年6月第1次印刷

书号: 14·4·246 定价: 0.11元

毛主席语录

应当积极地预防和
医治人民的疾病，推广
人民的医药卫生事业。

动员起来，讲究卫
生，减少疾病，提高健
康水平，粉碎敌人的细
菌战争。

目 录

第一章 绪论	1
第一节 食物中毒分类	2
第二节 食物中毒的特征	4
第三节 发生食物中毒的条件	5
第四节 食物中毒的一般抢救原则	8
第五节 食物中毒的预防	21
第二章 细菌性食物中毒	24
第一节 细菌性食物中毒的发生季节	24
第二节 细菌性食物中毒的发生原因	26
第三节 嗜盐菌食物中毒	33
第四节 沙门氏菌食物中毒	39
第五节 葡萄球菌食物中毒	44
第六节 枯草杆菌食物中毒	48
第七节 痢疾杆菌食物中毒	50
第八节 其他细菌引起的食物中毒	53

第九节	细菌性食物中毒的诊断	56
第十节	细菌性食物中毒的预防	58
第三章	真菌(霉菌)性食物中毒	62
	赤霉菌食物中毒	62
第四章	含毒动物中毒	64
第一节	河豚鱼中毒	64
第二节	鱼肝中毒	66
第三节	含高组织胺鱼类中毒	67
第四节	泥螺日光性皮炎	69
第五节	牲畜内分泌腺中毒(猪甲状腺中毒)	71
第五章	含毒植物中毒	73
第一节	毒蕈(野蘑菇)中毒	73
第二节	野菜引起的日光性皮炎	77
第三节	发芽马铃薯中毒	77
第四节	狗爪豆中毒	78
第五节	发苦夜开花中毒	79
第六节	白果中毒	80
第七节	含氰果仁与木薯中毒	81
第八节	某些豆类未烧透引起的中毒	83
第九节	石蒜中毒	85

第十节	桐油中毒	86
第十一节	其他有毒植物中毒	87
第六章	化学性食物中毒	90
第一节	有机磷农药中毒	90
第二节	亚硝酸盐中毒(肠原性青紫症)	91
第三节	砷中毒	93
第四节	锌、铜中毒	94
第五节	油醃食品引起的中毒	95
第七章	食物中毒的调查及处理	97

第一章 绪 论

食物中毒是由于吃了某些带有细菌或毒素的食物而引起的一种急性疾病。食物中毒大都发生在夏秋季,因为夏秋季天气较热,适宜于细菌的生长和繁殖。

解放以来,在毛主席和党的领导下,由于贯彻了预防为主方针,大力开展爱国卫生运动,同时又加强了食品、饮食的卫生检验和管理制度,使食物中毒的发病率明显下降。但如对这一工作稍微疏忽一下,食物中毒还可发生。

发生食物中毒,往往不是一个人,而是几十个、甚至几百个人,这就严重影响了抓革命、促生产。但是,只要大家重视和做好饮食卫生工作,食物中毒是完全可以避免的。

第一节 食物中毒分类

食物中毒是由于吃了某些有毒或沾染可引起中毒的微生物的食品所引起。根据引起中毒的微生物、毒物和食物可分为下列几类：

一、细菌性食物中毒：上海市发生的食物中毒，主要是细菌所引起，比较常见的有嗜盐菌，其次为沙门氏菌和葡萄球菌。这些细菌往往在生的食品中已经存在，或者又重新污染已烧熟的食品，而在其中大量繁殖或产生了大量毒素，人们进食后就会引起中毒。枯草杆菌，过去认为属非致病菌，近年来在一些淀粉类食品引起的食物中毒中，陆续检出了该菌，因此有待进一步研究。

二、真菌(霉菌)性食物中毒：真菌在外界广泛存在，能引起中毒的也不少，但由于在食品上生长繁殖时，往往长出各种颜色的菌

丝,容易引起重视,避免中毒。上海市发生的主要是赤霉菌食物中毒。

三、含毒动物引起的中毒:某些动物本身有毒,或其中某些脏器内含毒,如河豚鱼和鱼肝(沙鱼肝、鲑鱼肝等)引起的中毒等。

四、含毒植物引起的中毒:有些植物含有毒素,食用后能引起中毒,例如毒蕈、苦杏仁等。有些植物原来无毒,但在生长或变异过程中产生毒素,例如发了芽的马铃薯、发苦的夜开花等。

五、化学毒物引起的食物中毒:有许多化学毒物,如果误食或污染食品后,可引起中毒,如锌、铜引起的食物中毒,往往是因为用了含锌、铜的容器、管道盛放或输送酸性食物(如酸梅汤等清凉饮料)所引起。又如砷、有机磷农药等,可因在使用、运输过程中,或误用此类药物的旧容器盛放食物而引起污染中毒。

第二节 食物中毒的特征

引起食物中毒的毒物和微生物虽然各不相同,中毒症状也不一样,但在发病规律中有共同的特征:

一、危害性大:食物中毒的发生,来势凶,时间集中,发病率高。可占吃饭人数的百分之几十甚至百分之一百。少的几十人,多的数百人,都是骤然发病。严重妨碍“抓革命,促生产,促工作,促战备”的顺利进行,更影响了人民的健康。

二、与食物有关:食物中毒,都是由于吃了一种或几种有关食物而发生,可以在一个食堂、一个单位或一个地区内,同时有许多人发病,这与食物供应范围有关。

三、同一时间内暴发中毒:集体单位的中毒病人,于同一时间或同一餐吃了中毒食品后,经过一定的潜伏期,就会在同一时间内

陆续发病。如在一个地段或一个地区内供应了中毒食品，则在该地区内的几个医疗单位可能同时出现中毒病人就诊。

四、病人的中毒症状相同：中毒病人可由于吃进中毒食品的多少，以及抵抗力的强弱，所出现的症状轻重不等，但同种毒物的中毒，所出现的症状大都相同，如恶心、呕吐、腹泻等或其他共同的中毒症状。

五、发病快，采取措施后，停止也快：食物中毒的发生，除了痢疾杆菌引起的以外，其他细菌或霉菌以及毒物均无接触传染的可能，因此只要对病人及时进行抢救治疗，并通过调查，改善食堂卫生，停止中毒食品的继续供应后，中毒的发生就能迅速被控制。

第三节 发生食物中毒的条件

正常的食品符合一般卫生条件，食后不会引起食物中毒。以下几个因素是发生食物

中毒的外在条件。

一、毒物和致病微生物：生的食品，往往带有致病菌，或其他微生物，经过正常的处理和烧煮，可以把一些能致病的微生物或毒物使之无害化。例如大部份水产品中均带染有嗜盐菌；生的黄豆中含有能引起中毒的皂素；但是，这些食品只要经过充分烧煮后，就能达到符合安全食用的要求。如果含有上述毒物或细菌的食物，未经烧透，即有可能引起中毒。食物保藏不好，大量繁殖了能产生耐高温毒素的细菌或霉菌，或是食物本身含有耐热毒素，如河豚鱼内脏或毒蕈等，即使将该食物充分烧透，仍然能引起中毒。故引起中毒的细菌、霉菌，以及有毒的动植物、化学毒物等存在，是引起食物中毒的主要条件。

二、中毒的季节性：细菌性食物中毒季节性较强。炎热的夏秋季节，温度较高，适合微生物的繁殖，这时人的胃肠道也较敏感，是食物中毒多发季节。其次是野蕈，在春秋雨水

多的季节里生长，中毒多发生在农村。河豚鱼的中毒，常和捕捞季节有关。化学性食物中毒一年四季都可发生，而由清凉饮料引起的化学性食物中毒，多发生在夏秋季节。

三、操作卫生：在食品的加工、运输、保藏、销售过程中，如不注意卫生，则易引起中毒，例如：对牲畜的屠宰检查不严，患病牲畜的肉品流入市场；禽、蛋、水产品保管不好，上市前没有严格检查；食品的切配、烧煮，生熟不分，造成中毒细菌的污染；食物在运输、盛放容器时受到化学毒物的污染；马铃薯放置过久发芽，龙葵素大量增加；以及熟食品放置时间过长，中毒细菌大量繁殖等；均可成为发生食物中毒的条件。

四、饮食习惯：有人喜欢生吃某些容易引起中毒的水产品，如盐腌或酒渍的黄泥螺、咸螃蟹、咸梭子蟹等。有的喜爱吃生嫩没有烧熟的炒蛭子、炒猪肝等。由于这些饮食习惯，往往容易引起中毒。

以上是造成食物中毒的一些条件，只要我们能掌握这些条件，思想引起重视，搞好饮食卫生，食物中毒的发生是完全可以防止的。

第四节 食物中毒的一般抢救原则

食物中毒的特征是发病急，人数多，病程进展快，必须及时抢救，如果延误时间，能使病情恶化，甚至无法挽救。因此在发生中毒事故后，应立即向有关领导部门报告，以极端负责的精神迅速组织力量投入抢救。在抢救的同时，要采取措施，停止中毒食品的继续食用。对已吃了中毒食品而尚未发病者，要加强观察。如果是毒性较大的毒物引起的中毒，则对未发病者也应进行抢救。在抢救治疗过程中，某些毒物在中毒症状的胃肠炎急性反应期之后，会出现一个阶段的症状暂时缓解的假愈期，接着转入病情恶化的脏器损害期，对

此应特别引起注意。由于引起中毒的病原和毒物的不同,中毒症状的表现也不一样,要根据各种毒物的特点,采取不同的抢救措施。下面介绍的抢救原则,可根据中毒症状的轻、重、缓、急选择应用。

一、排出毒物:在毒性大的中毒初期,应争取时间,采用催吐、洗胃、导泻等方法尽快把毒物排出体外。属于毒性较小或未达到中毒剂量的毒物中毒和细菌性食物中毒,一般不需这样做;尤其是细菌性食物中毒,病人已有剧烈的呕吐和腹泻,如果再施行催吐、洗胃、导泻,会增加病人痛苦并造成体液的损失。

1. 催吐:如中毒病人意识清醒,在送医院前,可在当地先进行催吐。方法如下:

(1) 用手指、筷子、牙刷柄等轻探咽喉部,引起呕吐,再给喝大量淡温盐水或温茶水后再催吐,直至将胃内容物全部吐出为止。

(2) 生鸡蛋 10~20 只,打在碗中,取

蛋白,加明矾三钱(研成粉)搅匀,灌服,吐后再灌。

(3) 口服 0.2~0.5% 硫酸铜溶液 100~200 毫升。

(4) 必要时,也可用盐酸阿朴吗啡 5 毫克皮下注射,但幼儿或具有中枢神经抑制(昏迷)症状者,以及吗啡中毒者,不能应用。

(5) 苦丁香、甘草各三钱,研成细末,水煎服。

2. 洗胃:愈早愈好,一般在中毒 6 小时内食物尚未完全入肠前,效果较好,但为了不使残留的少量毒物继续吸收,即使是在 6 小时后,而病人的危险性仍然存在时,仍应进行洗胃。休克病人应先抢救休克,然后洗胃。腐蚀性毒物中毒,插管洗胃可能引起食道或胃的穿孔,故不宜洗胃。腐蚀性不强的中毒,可用一般胃液分析用的细、软胃管洗胃。

(1) 操作方法:将洗胃管(比胃液分析用胃管粗)的入口一端涂上石蜡油,让病人