

The background of the cover is a dark collage. At the top, there are several bowls of red, bean-like food items. To the right, there are three mushrooms with red caps and white spots. In the center, there is a small fish. Below the title, there are two larger fish. At the bottom, there are two plants: one with green, serrated leaves and small white flowers, and another with purple leaves and white flowers.

如何预防食物中毒

卫生部卫生法制与监督司 编

华夏出版社
HUA XIA PUBLISHING HOUSE

如何预防食物中毒

卫生部卫生法制与监督司 编

华夏出版社

图书在版编目(CIP)数据

如何预防食物中毒/卫生部卫生法制与监督司编. - 北京:
华夏出版社, 1999. 11

ISBN 7-5080-1988-1

I. 如… II. 卫… III. 食物中毒-预防(卫生)
IV. R155.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字(1999)第 64060 号

华夏出版社出版发行

(北京东直门外香河园北里 4 号 邮编:100028)

新华书店经销

北京机工印刷厂印刷

850×1168 1/32 开本 3.75 印张 86 千字 插页 2

1999 年 11 月北京第 1 版 1999 年 11 月北京第 1 次印刷

印数 1-10000 册

定价:9.00 元

本版图书凡印刷、装订错误,可及时向我社发行部调换



橙盖伞

北京计劳干院图书馆



L000481

L000481



毒蝇伞



秋生盔孢伞

毒蘑菇中毒 (见正文第 32 页)



紫色东方鲀



黄鳍东方鲀



虫纹东方鲀



棕斑腹刺鲀



暗纹东方鲀



暗鳍腹刺鲀

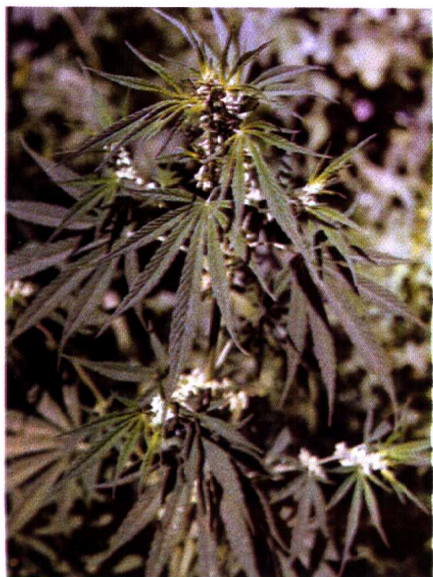
河豚鱼中毒(见正文第 37 页)



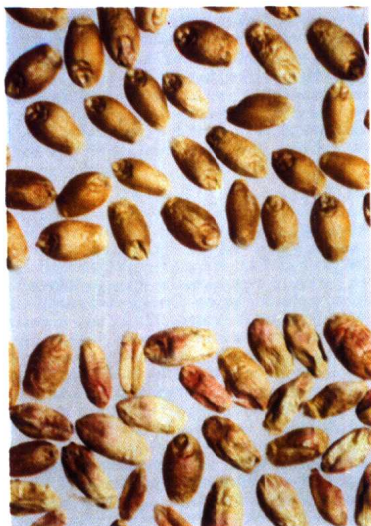
蔓陀萝 (见正文第 54 页)



银杏
(见正文第 56 页)



大麻 (见正文第 59 页)



正常小麦粒

赤霉病麦粒 (见正文第 37 页)

正常花生米



霉变花生米
(见正文第 28 页)



霉变甘蔗中毒后遗症
(见正文第 32 页)

主 编 赵同刚

副主编 黄建生 陈 锐 严卫星

顾 问 齐小秋 戴 寅

编 委 (按姓氏笔画排序)

王茂起	邓 峰	丛黎明	刘宏道	刘秀梅
严卫星	张 丁	李泰然	杨国柱	罗雪云
姜培珍	郭子侠	鲁锡荣	戴 寅	

编 者 (按姓氏笔画排序)

王培仁	冉 陆	史根生	刘长杰	刘秀梅
严卫星	张 丁	李泰然	杨国柱	罗雪云
郭子侠	鲁锡荣			

序

在日常生活中，我们每个人每天都离不开食物，食物中毒经常在我们身边发生。世界卫生组织指出，全世界每年有数亿人因食物污染而患病，发病率为 5% ~ 10%。食物中毒是由于吃了有毒食物而引起的，是一种易被人们忽视的常见病。但被污染或有毒的食物通常在外观上与正常的食物没有明显的区别，消费者凭感官往往不易判别，如果不了解食物中毒预防的知识，就有可能成为受害者。食物中毒轻者造成人体健康损害，重者导致死亡。

尽管现代科技已发展到相当水平，但不管是发展中国家还是发达国家，食物中毒仍没有得到有效的控制，仍然严重地危害着人们的健康，是当今世界各国最关注的卫生问题之一。

那么究竟什么是食物中毒？常见的食物中毒有哪些？食物中毒是如何发生的？发生食物中毒后怎么办？如何预防食物中毒的发生？本书针对这些问题，对食物中毒的预防知识作了系统、深入浅出地介绍。本书分为食物中毒概述、细菌性食物中毒、真菌毒素食物中毒、动物性食物中毒、植物性食物中毒、化学性食物中毒、自然灾害条件下食物中毒的预防、其他急性食源性疾

BBN 57/06

病、食物中毒案例共九部分。各部分以食物中毒的预防为主线，阐述中毒原因、中毒表现、应急处理及预防措施，重点是食物中毒预防知识的介绍。在编写风格上，力求简明扼要，突出知识性和实用性，注重科学性、知识性及趣味性的结合，以增强可读性。

本书主要是针对广大读者编写，也可供家庭、学校和集体食堂、餐饮业等食品从业人员以及其他有关人员参考、学习。

殷大奎

1999年9月

目 录

食物中毒概述.....	(1)
细菌性食物中毒.....	(9)
沙门氏菌食物中毒	(11)
葡萄球菌食物中毒	(12)
肉毒梭菌食物中毒	(13)
椰毒假单胞菌酵米面亚种食物中毒	(14)
志贺氏菌食物中毒	(15)
副溶血性弧菌食物中毒	(17)
李斯特氏菌食物中毒	(18)
致泻性大肠埃希氏菌食物中毒	(19)
蜡样芽胞杆菌食物中毒	(20)
变形杆菌食物中毒	(22)
产气荚膜梭菌食物中毒	(23)
其他细菌性食物中毒	(24)
真菌毒素食物中毒	(27)
霉变谷物中毒	(28)
赤霉病麦中毒	(30)
霉变甘蔗中毒	(32)
动物性食物中毒	(34)
含高组胺鱼类中毒	(35)
河豚鱼中毒	(37)
鱼胆中毒	(39)

贝类中毒	(40)
动物甲状腺中毒	(43)
植物性食物中毒	(45)
菜豆中毒	(46)
发芽马铃薯中毒	(47)
豆浆中毒	(49)
毒蘑菇中毒	(50)
曼陀罗中毒	(54)
毒麦中毒	(55)
白果中毒	(56)
含氰甙类植物中毒	(58)
大麻油中毒	(59)
桐油中毒	(60)
化学性食物中毒	(63)
有机磷中毒	(65)
三邻甲苯磷酸酯中毒	(67)
氟化钠中毒	(68)
氟硅酸钠中毒	(69)
有机氯中毒	(69)
敌鼠中毒	(70)
毒鼠强中毒	(71)
亚硝酸盐中毒	(73)
钡盐中毒	(74)
氟乙酰胺中毒	(76)
砷中毒	(77)
甲醇中毒	(79)
铊中毒	(80)
有机锡中毒	(82)

铅中毒	(83)
自然灾害条件下食物中毒的预防	(85)
其他食源性疾病	(89)
旋毛虫病	(89)
甲型病毒性肝炎	(91)
食物中毒案例	(95)
案例 1 金黄色葡萄球菌污染冷饮造成的食物中毒 ...	(95)
案例 2 椰毒假单胞菌酵米面亚种所致食物中毒 ...	(97)
案例 3 毒蘑菇引起的食物中毒	(99)
案例 4 河豚鱼中毒	(101)
案例 5 桐油污染人造奶油引起的食物中毒	(102)
案例 6 食用病猪肉引起的旋毛虫病	(104)
案例 7 霉变甘蔗中毒	(106)
案例 8 亚硝酸盐引起的食物中毒	(107)
案例 9 副溶血性弧菌引起的食物中毒	(109)

食物中毒概述

什么是食物中毒？

世界卫生组织认为：“凡是通过摄食而进入人体的病原体，使人体患感染性或中毒性疾病，统称为食源性疾病。”其中的中毒性疾病就是我们常说的食物中毒。我国将食物中毒的概念作了更详细的解释，即“摄入了含有生物性、化学性有毒有害物质的食品或把有毒有害物质当作食品摄入后出现的非传染性（不属于传染病）的急性、亚急性疾病”称为食物中毒。因暴饮暴食而引起的急性胃肠炎、食源性肠道传染病（如甲肝）、寄生虫病（如旋毛虫病）以及摄入某些有毒、有害物质引起的以慢性毒害为主要特征（如致癌）的疾病则不属于食物中毒的范畴。

食物中毒的危害性有多大？

1997 年世界卫生组织指出，全世界每年大约有数亿人因食物污染而患病，发病率为 5% ~ 10%。1996 年日本发生了世界上规模最大、涉及上万人的出血性大肠埃希氏菌 O₁₅₇:H₇ 暴发流行，引起全世界的震惊。

我国的食物中毒情况如何呢？据全国各地上报的数据，我国平均每年有近 5 万人因食物中毒而使健康受到损害，每年因食物中毒死亡 300 多人。特别是由于一些非法食品生产经营者的违法

行为,多次造成严重的食物中毒事故,如:1998年春节前,山西省文水县一不法分子用工业酒精勾兑散装白酒,批发给朔州市一些个体户。这些散装白酒流向社会后,造成数百人中毒,死亡30人,并有数名无辜群众因甲醇中毒造成双目失明,失去生活和劳动能力。经测定,这些勾兑的散装白酒每升含甲醇361克,超过国家标准902倍。又如1998年10月至12月间,不法分子为牟取暴利,从香港进口工业用猪油,以食用油的名义批发或零售至江西赣州定南县、龙南县,导致当地群众1000多人中毒,3人死亡。据检验,这批猪油中有机锡含量超过标准60~140倍。

据世界卫生组织估计,目前被认知并得到报告的食物中毒仍然只占实际发生的很少一部分。从全球的角度看,发展中国家实际发生的和所报告的病例数之比可能为100:1,发达国家可能不足10%。因而可以肯定地说,除了已经报告的食物中毒外,还有大量的食物中毒或其他食源性疾病因为各种原因而未报告。由此可见,食物中毒的危害性是相当大的。

尽管现有科学技术的发展已到了相当的水平,但在保证食品的安全性问题上,不管是发展中国家还是发达国家,食物中毒仍然是一个严重危害着人们健康的疾病,是当今世界最关注的卫生问题之一。

食物中毒是如何分类的?

能够引起食物中毒的有毒有害物质我们称之为病原体或致病因素。根据病原体的不同性质,常将食物中毒分为以下四类:细菌性食物中毒、真菌毒素食物中毒、有毒动植物中毒和化学性食物中毒。

食物中毒有哪些特点？

与其他类型的疾病相比，食物中毒有其独特的表现，这些表现一般通过流行病学调查和卫生学调查得到证实，主要有：

1. 中毒病人在相近的时间内均食用过某种共同的可疑中毒食品，未食用者不发病。停止食用该种食品后，发病很快停止。

2. 同起食物中毒病人的临床表现基本相似。

食物中毒最常见的症状是腹痛、腹泻、恶心、呕吐等胃肠道症状，其他症状可能有发热、头晕、痉挛、昏迷等。

3. 潜伏期一般较短，病程依致病因素的种类和中毒个体的差异而不同。

4. 一般无人与人之间的直接传染。

5. 从中毒食品和中毒病人的生物样品（如粪便、呕吐物、洗胃液、血液）中，能检出与引起中毒临床表现一致的病原。

什么样的食品能引起中毒？

中毒食品是指含有有毒有害物质并引起食物中毒的食品，主要有以下几个方面：

1. 被致病菌或其毒素污染的食品。

2. 被有毒化学品污染的食品。

3. 外观与食物相似而本身含有有毒成分的物质，如毒蘑菇。

4. 本身含有有毒物质，而加工、烹调不当未能将毒物去除的食品，如河豚鱼。

5. 由于贮存条件不当，在贮存过程中产生有毒物质的食品，如发芽的马铃薯、霉变粮食等。

需要指出的是,含有毒有害物质的食品通常在外观上与正常的食物没有明显的区别,消费者凭感官不易判别。

除了投毒和误食有毒有害物质以外,中毒食品有其自身的特点,食物中毒的发生也有其自身的规律,认识这些特点和规律并在实际生活中加以注意,食物中毒是完全可以预防的。

一般来说,大部分食物中毒是由动物来源的食品引起的,如:肉、禽、蛋、乳等,根据以往的食物中毒情况分析,动物性食品发生食物中毒的致病因素主要有:沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、产气荚膜梭菌、肉毒梭菌等细菌性病原。与鱼贝类食品中毒有关的主要病原多为副溶血性弧菌,中毒常常发生在有生吃鱼贝类习惯的地区或因食用加工不当的该类食品造成。部分非细菌性食物中毒也与鱼贝类有密切的关系,如:河豚鱼中毒、有毒贝类中毒、组胺中毒等。

蛋和蛋制品、奶及奶制品是造成沙门氏菌食物中毒暴发的主要食品。

非动物来源的食品虽然不如动物性食品引起的食物中毒那么常见,但危险性并不比动物性食品低。蔬菜、水果被农药污染或被肠道致病菌,如志贺氏菌、致病性大肠杆菌污染所造成的食物中毒也是不可忽视的因素。

粮谷类食品,如米饭、米糕,容易被蜡样芽胞杆菌和葡萄球菌污染,从而造成蜡样芽胞杆菌或葡萄球菌肠毒素食物中毒。

毒蘑菇、霉变甘蔗、未加热透的豆浆、菜豆和发芽的马铃薯都是我国食物中毒的常见因素。

造成食物中毒的原因是什么?

除了食物被致病因素污染或自身存在的致病因素外,其中的