

《卫生防疫》丛书之五

食物中毒

144 问

主编：康 乐 冯晓春 郭 伟



5.3

2

吉林人民出版社

R155.3
2

《卫生防疫》丛书之五

食物中毒 144 问

主编 康 乐 冯晓春 郭 伟

吉林人民出版社

食物中毒 144 问

主 编:康 乐 冯晓春 郭 伟 责任编辑:包兰英

封面设计:李 丹

吉林人民出版社出版 发行

(中国·长春市人民大街 7548 号 邮政编码:130022)

印 刷:北京市朝教印刷厂

开 本:850mm×1168mm 1/32

印 张:5 字 数:113 千字

标准书号:ISBN 7-206-02681-8/R·25

版 次:2005 年 7 月第 2 版 印 次:2005 年 7 月第 1 次印刷

印 数:1 000 册 定 价:15.20 元

如发现印装质量问题,影响阅读,请与印刷厂联系调换。

前 言

食物本是供给人们生长、发育所需要的营养素和热能的物质,正常情况下是不应成为问题的。

但在日常生活中人们吃了天然带有毒有害物质的食物,或者是感染了、混入了有毒有害物质的食物,就会使人发生中毒性疾病。由于有毒有害物质的来源复杂,种类很多,这种中毒性疾病的特点就表现为原因不同,症状不同,治疗(抢救)不同和预防措施不同,但有一点是共同的,即病从口入,都是经过饮食后通过消化道引起的。吃了含有毒有害物质的食物而引起的食物中毒,是一大类疾病的总称。

本书对各种性质的食物中毒的原因,临床特点,预防办法,抢救措施以及容易引起中毒的食物,包括一些动植物及其组织,以问答形式作了深入浅出、操作性强的较详尽的介绍,特别是对特殊有效的急救办法专门作了介绍。

本书不仅是家庭日常生活中必备的参考手册,也是一切餐饮行业、单位食堂、生产厂家等接触食品生产、加工、贮存、运输、销售等各环节的人员的良师益友。

目 录

细菌性、真菌性食物中毒

1. 什么是食物中毒? (1)
2. 食物中毒分哪几种类型? (2)
3. 引起食物中毒的因素有哪些? (4)
4. 食物中毒有哪些特点? (5)
5. 什么是细菌性食物中毒? (5)
6. 引起细菌性食物中毒的细菌有哪些? (6)
7. 细菌性食物中毒的临床表现有哪些? (7)
8. 怎样预防细菌性食物中毒? (8)
9. 细菌性食物中毒与非细菌性食物中毒的区别是什么? (11)
10. 什么是沙门氏菌属食物中毒? (11)
11. 哪些原因可引起沙门氏菌食物中毒? (12)
12. 沙门氏菌引起的食物中毒症状有哪些? (13)
13. 怎样预防沙门氏菌食物中毒? (13)
14. 副溶血性弧菌引起的食物中毒有哪些特点与临床表现? (16)
15. 怎样预防副溶血性弧菌的污染与中毒? (17)
16. 葡萄球菌引起的食物中毒有哪些特点与临床表现? (18)
17. 怎样预防葡萄球菌所致的食物中毒? (20)
18. 链球菌引起的食物中毒有哪些特点

与临床表现？	(22)
19. 志贺氏菌引起的食物中毒有哪些特点	
与临床表现？	(22)
20. 为什么肉毒梭状芽孢杆菌会引起食物中毒？	(23)
21. 肉毒梭状芽孢杆菌引起的食物	
中毒症状有哪些？	(24)
22. 怎样预防肉毒梭状杆菌所致的食物中毒？	(25)
23. 变形杆菌引起的食物中毒有哪些特点	
与临床表现？	(27)
24. 怎样预防变形杆菌的污染与中毒？	(28)
25. 致泻性大肠埃希氏菌引起的食物中毒有哪些特点	
与临床表现？	(28)
26. 蜡样芽孢杆菌引起的食物中毒有哪些特点？	(29)
27. 怎样预防蜡样芽孢杆菌的污染与中毒？	(30)
28. 结肠炎耶尔森氏菌引起的食物中毒	
有哪些特点？	(31)
29. 空肠弯曲菌引起的食物中毒有哪些特点？	(31)
30. 产气荚膜梭菌引起的食物中毒有哪些特点？	(32)
31. 怎样预防产气荚膜梭菌的污染与中毒？	(33)
32. 哪些食品容易引起椰毒假单胞菌食物中毒？ . . .	(34)
33. 椰毒假单胞菌引起的食物中毒有哪些特点？	(34)
34. 银耳引起中毒的原因及主要症状？	(35)
35. 什么是真菌毒素食物中毒？	(36)
36. 真菌毒素中毒有哪些特点？	(36)
37. 哪些食品易引起真菌性食物中毒？	(37)
38. 真菌性食物中毒有哪些特点与表现？	(37)

39. 为什么赤霉病麦不能吃？	(38)
40. 为什么霉变的粮食不能吃？	(39)
41. 为什么霉变甘蔗能引起中毒？	(39)
42. 为什么吃霉变甘薯会引起中毒？	(40)

有毒动、植物食物中毒

43. 为什么吃毒蘑菇会引起中毒？	(41)
44. 毒蘑菇的种类有哪些？	(43)
45. 毒蘑菇内含毒素的种类有哪几种？	(45)
46. 毒蘑菇中毒后如何处理及预防？	(47)
47. 什么是植物性食物中毒？	(47)
48. 植物性食物中毒如何分类？	(48)
49. 植物生物碱所致食物中毒有哪些表现？ 怎样治疗？	(48)
50. 为什么发芽土豆不能吃？	(50)
51. 为什么麦角能引起食物中毒？	(51)
52. 为什么菜豆能引起食物中毒？	(52)
53. 为什么豆浆能引起中毒？	(52)
54. 为什么鲜黄花菜能引起中毒？	(53)
55. 木薯引起中毒的原因及主要症状？	(54)
56. 棉籽油引起中毒的原因及主要症状？	(55)
57. 吃桐油为什么能引起中毒？	(56)
58. 吃荞麦苗为什么会引起中毒？	(57)
59. 吃蓖麻子为什么能引起中毒？	(57)
60. 吃苍耳为什么能引起中毒？	(58)
61. 吃走马芹为什么能引起中毒？	(59)

- 62. 吃玉竹为什么能引起中毒? (60)
- 63. 为什么吃毒麦能引起中毒? (60)
- 64. 为什么吃东北天南星会引起中毒? (61)
- 65. 为什么吃毒芹能引起中毒? (62)
- 66. 为什么吃龙葵能引起中毒? (62)
- 67. 为什么吃草乌头会引起中毒? (63)
- 68. 为什么吃曼陀罗会引起中毒? (64)
- 69. 为什么吃含氰甙类植物能引起中毒? (65)
- 70. 为什么吃白果会引起中毒? (66)
- 71. 为什么吃大麻油会引起食物中毒? (67)
- 72. 为什么吃挂金灯会引起中毒? (68)
- 73. 为什么吃鼠李会引起中毒? (68)
- 74. 为什么吃苦蒲子(葫芦)会引起中毒? (69)
- 75. 为什么吃莽草实、红茴香会引起中毒? (69)
- 76. 为什么吃野菜和树叶也会引起中毒? (70)
- 77. 为什么过量吃荔枝会引起中毒? (71)
- 78. 植物油是不是都可以吃? (71)
- 79. 吃蔬菜也能引起中毒吗? (72)
- 80. 什么是动物性食物中毒? (73)
- 81. 容易引起食物中毒的水产品有哪些? (74)
- 82. 为什么吃河豚鱼能引起中毒? (78)
- 83. 为什么吃含组胺类鱼能引起中毒? (79)
- 84. 为什么吃蟾蜍能引起中毒? (80)
- 85. 为什么吃鱼籽会引起中毒? (81)
- 86. 为什么吃贝类能引起中毒? (81)
- 87. 有毒贝类的种类有哪些? (83)

88. 为什么吃鱼胆会引起中毒?	(83)
89. 为什么吃动物的甲状腺会引起中毒?	(84)
90. 为什么吃动物的肾上腺会引起中毒?	(85)
91. 为什么吃鱼肝会引起中毒?	(86)
92. 为什么吃蜂蜜会引起中毒?	(87)

化学性食物中毒

93. 什么是化学性食物中毒?	(88)
94. 化学性食物中毒有哪些特点?	(89)
95. 怎样预防化学性食物中毒?	(89)
96. 为什么吃亚硝酸盐会引起食物中毒?	(90)
97. 为什么饮酒过量会引起中毒?	(91)
98. 为什么钡盐会引起中毒?	(91)
99. 为什么铅会引起中毒?	(92)
100. 为什么人误服敌鼠会引起中毒?	(93)
101. 为什么锌会引起中毒?	(94)
102. 发生食物中毒后怎样报告?	(95)
103. 发生食物中毒后现场应当怎样处理?	(96)
104. 发生食物中毒后剩余食品应当怎样处理?	(97)
105. 发生食物中毒后使用过的工具、容器 怎样处理?	(97)
106. 食物中毒的诊断有哪些要点?	(98)
107. 食物中毒的急救与治疗原则有哪些?	(99)
108. 怎样急救处理化学性食物中毒?	(103)
109. 怎样急救处理有机磷类食物中毒?	(105)
110. 怎样急救处理有机氮类中毒?	(109)

111. 怎样急救处理有机硫类中毒?	(110)
112. 怎样急救处理氨基甲酸酯类中毒?	(111)
113. 怎样急救处理除虫菊酯类杀虫剂中毒?	(111)
114. 怎样急救处理砷及其化合物的中毒?	(112)
115. 怎样急救处理磷化锌中毒?	(113)
116. 怎样急救处理汞及其化合物中毒?	(114)
117. 怎样急救处理氟及其化合物中毒?	(115)

食源性疾病

118. 什么是食源性疾病?	(116)
119. 食物中毒与食源性疾病的区别?	(116)
120. 食源性疾病有哪些?	(117)
121. 细菌性食物中毒与肠道传染病有 什么区别?	(117)
122. 哪些经食物传播的疾病不算食物中毒?	(118)
123. 哪些原因易引起病毒性食源性疾病?	(119)
124. 怎样预防食源性疾病?	(120)
125. 怎样鉴定食品的腐败变质?	(121)
126. 为什么腐败变质的鱼肉不能吃?	(124)
127. 为什么病死毒死的禽畜不能吃?	(125)
128. 为什么不能吃杀生鱼?	(125)
129. 为什么生吃蜆蛄会害病?	(126)
130. 为什么患有人畜共患病的禽肉不能吃?	(126)
131. 什么是旋毛虫病?	(127)
132. 人体是怎样感染旋毛虫病的?	(127)
133. 患了旋毛虫病有哪些临床表现?	(128)

134. 患了旋毛虫病如何治疗? (128)
135. 怎样预防旋毛虫病? (129)
136. 饮食行业预防食物中毒的关键环节有哪些? (129)
137. 发霉的食物剔除霉斑加热透了是否可以再食用? (130)
138. 什么样的食品易引起食物中毒? (131)
139. 食物中毒的危害性有多大? (132)

食物中毒的法律责任

140. 为什么要制定食品卫生法? (133)
141. 违反《食品卫生法》规定,生产经营不符合卫生标准的食品造成食物中毒的经营者将受到何种处罚? (134)
142. 对人体造成严重危害的,又将受到何种处罚? 应当承担哪些法律责任? (135)
143. 发生食物中毒后应当向何部门报告? (136)
144. 严重食物中毒事故及严重食源性疾患与一般食物中毒的法律意义有什么区别? (137)

附 录

- 食物中毒事故处理办法 (138)
- 食物中毒诊断标准及技术处理总则 (142)

细菌性、真菌性食物中毒

1. 什么是食物中毒？

食物中毒指摄入了含有生物性、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。

凡非经口摄入体内或是暴饮暴食摄入非正常量的食物引起的疾病,均不能认为是食物中毒。另外,食用者属特异体质对某种食品(如鱼、虾、蟹等)食后发生变态反应性疾病,或是由食物为媒介传播肠道传染病和寄生虫病等,均不属食物中毒范畴。

引起食物中毒的物质往往是有毒动植物的有毒成分,病原菌及其毒素、霉菌毒素和化学毒素。当这些有毒物质随食物进入人体并达到或超过中毒剂量时,才能使人产生中毒症状和生化病理变化,并存在着剂量和效应的关系。

1997年世界卫生组织指出,全世界每年大约有数亿人因食物感染而患病,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。

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，是当今世界最关注的卫生问题之一。

2. 食物中毒分哪几种类型？

食物中毒按病因一般可分为细菌性食物中毒，化学性食物中毒，有毒动植物食物中毒和真菌性食物中毒四大类。

(1)细菌性食物中毒：人们吃了含有大量活的细菌或细菌毒素的食物而引起的食物中毒，是食物中毒中最常见的一类，通常有明显的季节性，多发生于气候炎热的季节，一般以5~10月份最多。发病率较高，但病死率较低。其包括：①沙门氏菌属食

物中毒;②变形杆菌食物中毒;③副溶血性弧菌食物中毒;④致病性大肠杆菌食物中毒;⑤蜡样芽孢杆菌食物中毒;⑥葡萄球菌食物中毒;⑦其他细菌性食物中毒。

(2)有毒化学物质中毒:误食有毒化学物质或食入被其污染的食物而引起的食物中毒,季节性、地区性均不明显,发病率和病死率都比较高。如某些金属或类金属化合物中毒,农药中毒等。

(3)有毒动植物中毒。①有毒植物中毒:是由于误食有毒植物或食入因加工不当而未除去有毒成份的某些植物引起的食物中毒,季节性、地区性比较明显,多散在发生,发病率比较高,病死率因有毒植物种类不同而异。此类中毒有毒蕈、木薯中毒等。②有毒动物中毒:食入某些有毒动物或动物的有毒脏器而引起的食物中毒。发病率和病死率因动物种类不同而有所差异,有一定的地区性。如河豚鱼等引起的中毒。

(4)真菌及其毒素性食物中毒:食用某些真菌毒素污染的食物而引起的食物中毒。真菌毒素污染食物有两种情况:一是谷物在生长、收获、贮存过程中受到真菌污染,真菌在谷物中繁殖并产生毒素;另一种是食物在制作、贮存过程中受到真菌及其毒素的污染。真菌性食物中毒的季节性,因真菌繁殖、产毒的最适温度不同而异,有一定的地区性。发病率较高,病死率因真菌的种类不同而有所差别。如赤霉病麦、霉变甘蔗中毒等。

3. 引起食物中毒的因素有哪些？

引起食物中毒的因素有生物性与化学性两大类，生物性因素又包括细菌性、霉菌性、植物性与动物性几大类。

(1) 细菌性。食物被某种细菌污染后，条件合适（主要是温度适宜，又有足够的时间，例如夏季食物在室温中过夜），细菌就会大量繁殖，有些细菌在繁殖过程中产生外毒素。人吃这些食物的同时也吃进了大量的细菌或细菌毒素，从而发生细菌性食物中毒。

(2) 霉菌性。霉菌对人的生活有很大影响，酱、醋、酒的生产都离不开霉菌。霉菌种类很多，作用各不相同，某些种类的霉菌在植物中寄生时产生霉菌毒素，人畜吃了这些被霉菌污染的食物，可以造成霉菌性食物中毒。

(3) 植物性。许多植物自身含有有毒成份，如各种不同的生物碱等。又有些植物原本是无害的，但在贮存过程中发生了变化，产生了有毒物质，如土豆本是食用物质，贮存中发芽，产生多量龙葵碱，有毒。

(4) 动物性。许多动物内脏，含有有毒物质。如河豚是一种美味食品，但它的内脏有剧毒，吃了可以中毒致死；猪肉，是每日餐桌上离不了的食品，但血脖处理不净，甲状腺未剔除、吃了也会中毒。

(5) 化学性。由于工业发展，各种化学物质，特别是农药污染食物的机会越来越多。现代食品行业中使用多种添加剂，也

多是化学物质。食物被化学毒剂污染或食品添加剂不合标准，都可造成化学性食物中毒。化学性食物中毒不但影响范围大，病情复杂，而且中毒人数与中毒种类越来越多。

4. 食物中毒有哪些特点？

(1) 发病过程急骤。呈急性暴发过程，潜伏期短而发病集中，一般在 24 ~ 48 小时以内发病，集体暴发性食物中毒时，有很多人在短时间内发病或食后相继发病。

(2) 共食物。患者有共同的食物史，发病与食用有毒食物有明显的因果关系，病人在相近的时间内都吃过一种或几种有毒食物，发病范围局限于食用该种有毒食物的人群中，未进食这种食物的人不发病，停止食用这种有毒食物后，发病就很快停止。

(3) 症状相似。所有病人的临床表现基本相似，多见急性胃炎症状，如恶心、呕吐、腹痛、腹泻等，所以一般胃肠道症状是食物中毒的早期症状。

(4) 不传染、无余波，没有人与人之间的直接和链锁传染。发病曲线常于发病后呈突然急剧上升又迅速下降的趋势，无传染病所具有的拖尾余波。

5. 什么是细菌性食物中毒？

细菌性食物中毒是人们吃了含有致病菌或其毒素的食物而