

胡维勤◎主编

食物中毒

防治一本通

知名医学科学家胡维勤教授，亲自解说“食物中毒防治”，
为“无毒生活”把好质量关！

还在担心食品安全吗？还在害怕食物中毒吗？食物中毒后该如何自救？

食物中毒分类讲解，预防治疗早知道！

SPM 南方出版传媒

广东科技出版社 | 全国优秀出版社

胡维勤◎主编

食物中毒

防治一本通

SPM 南方出版传媒

广东科技出版社 | 全国优秀出版社

· 广州 ·

图书在版编目 (CIP) 数据

食物中毒防治一本通 / 胡维勤主编. —广州: 广东科技出版社, 2017. 9

ISBN 978-7-5359-6774-9

I. ①食… II. ①胡… III. ①食物中毒—防治 IV. ①R595. 7

中国版本图书馆CIP数据核字(2017)第171351号

食物中毒防治一本通

Shiwu Zhongdu Fangzhi Yibentong

责任编辑: 严旻 李誉昌

封面设计: 深圳市金版文化发展股份有限公司

责任校对: 罗美玲 杨峻松

责任印制: 吴华莲

出版发行: 广东科技出版社

(广州市环市东路水荫路11号 邮政编码: 510075)

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

E-mail: gdkjyxb@gdstp.com.cn (营销)

E-mail: gdkjzbb@gdstp.com.cn (编务室)

经 销: 广东新华发行集团股份有限公司

印 刷: 深圳市雅佳图印刷有限公司

(深圳市龙岗区坂田大发路29号1栋 邮政编码: 518000)

规 格: 720 mm×1 020 mm 1/16 印张10 字数200千

版 次: 2017年9月第1版

2017年9月第1次印刷

定 价: 29.80元

如发现因印装质量问题影响阅读, 请与承印厂联系调换。

前言

食物是人类赖以生存的物质基础，食品安全关系到人类自身的生命安全与社会的稳定和发展。随着人类科学的进步，我们可以选择的食物日益增多，但随之而来的问题也日益显现。

特别是食物中毒，因其来势凶猛，集体暴发性强，且与某种特定的食物有关，在当今世界受到广泛的关注。例如近年来我国的毒奶粉事件、英国的疯牛病事件等，对社会造成了极大的不良影响。

由于各方面原因，大多数人对食物中毒并不大了解，缺乏食物中毒相应的知识，一旦遇到食物中毒的状况，往往不知所措，从而错过了急救的最佳时机，造成令自己和家人遗憾的后果。

《食物中毒防治一本通》是一本面向大众普及食物中毒防治知识的书，希望能帮助广大读者解答相关的疑惑，有效预防和治疗食物中毒，保障家人的健康！



**什么是食物？
什么是中毒？
什么又是食物中毒？
什么是有毒食物？
食物中毒又有哪些危害？**

.....

关于食物中毒的一系列疑惑，
或许在这里会找到答案！

目录



Part 1 食物中毒的基础知识

| | | |
|-----------|---------------|-----|
| Chapter1 | 什么是食物 | 002 |
| Chapter2 | 什么是中毒 | 002 |
| Chapter3 | 什么是食物中毒 | 003 |
| Chapter4 | 食物中毒与食源性疾病 | 004 |
| Chapter5 | 食物中毒的六大特征 | 005 |
| Chapter6 | 食物中毒的五大类别 | 006 |
| Chapter7 | 有哪些食物容易引起食物中毒 | 007 |
| Chapter8 | 为什么会发生食物中毒 | 010 |
| Chapter9 | 食物中毒的机制 | 011 |
| Chapter10 | 食物中毒后如何救治 | 012 |
| Chapter11 | 食物中毒的流行病学特点 | 016 |
| Chapter12 | 食物中毒的诊断依据 | 017 |

Part 2 动物性食物中毒

| | | |
|-----------|---------------|-----|
| Chapter 1 | 什么是动物性食物中毒 | 020 |
| Chapter 2 | 有哪些常见的动物性食物中毒 | 020 |
| Chapter 3 | 织纹螺中毒 | 021 |
| Chapter 4 | 河豚中毒 | 022 |
| Chapter 5 | 高组胺鱼类中毒 | 024 |
| Chapter 6 | 贝类中毒 | 025 |

| | | |
|------------|---------|-----|
| Chapter 7 | 蟾蜍中毒 | 027 |
| Chapter 8 | 鱼胆中毒 | 028 |
| Chapter 9 | 鱼卵中毒 | 030 |
| Chapter 10 | 蜂蜜中毒 | 031 |
| Chapter 11 | 动物甲状腺中毒 | 032 |

Part 3 植物性食物中毒

| | | |
|------------|---------------|-----|
| Chapter 1 | 什么是植物性食物中毒 | 036 |
| Chapter 2 | 有哪些常见的植物性食物中毒 | 036 |
| Chapter 3 | 发芽土豆中毒 | 036 |
| Chapter 4 | 白果中毒 | 038 |
| Chapter 5 | 夹竹桃中毒 | 039 |
| Chapter 6 | 毒蕈中毒 | 040 |
| Chapter 7 | 豆皂素中毒 | 042 |
| Chapter 8 | 桐油中毒 | 044 |
| Chapter 9 | 棉籽中毒 | 045 |
| Chapter 10 | 毒葫芦中毒 | 046 |
| Chapter 11 | 大麻油中毒 | 047 |
| Chapter 12 | 曼陀罗中毒 | 048 |
| Chapter 13 | 木薯中毒 | 049 |
| Chapter 14 | 苍耳子中毒 | 051 |
| Chapter 15 | 鲜黄花菜中毒 | 052 |
| Chapter 16 | 大茶药中毒 | 053 |



Part 4 细菌性食物中毒

| | | |
|------------|-----------------|-----|
| Chapter 1 | 什么是细菌性食物中毒 | 056 |
| Chapter 2 | 有哪些常见的细菌性食物中毒 | 056 |
| Chapter 3 | 沙门氏菌食物中毒 | 057 |
| Chapter 4 | 金黄色葡萄球菌食物中毒 | 059 |
| Chapter 5 | 副溶血性弧菌食物中毒 | 060 |
| Chapter 6 | 肉毒梭菌食物中毒 | 062 |
| Chapter 7 | 李斯特菌食物中毒 | 063 |
| Chapter 8 | 大肠杆菌食物中毒 | 064 |
| Chapter 9 | 变形杆菌食物中毒 | 066 |
| Chapter 10 | 蜡样芽孢杆菌食物中毒 | 067 |
| Chapter 11 | 肠球菌食物中毒 | 068 |
| Chapter 12 | 气单胞菌食物中毒 | 070 |
| Chapter 13 | 椰毒假单胞菌酵米面亚种食物中毒 | 071 |
| Chapter 14 | 空肠弯曲菌食物中毒 | 072 |
| Chapter 15 | 产气荚膜梭菌食物中毒 | 074 |
| Chapter 16 | 志贺菌食物中毒 | 075 |
| Chapter 17 | 类志贺邻单胞菌食物中毒 | 076 |

Part 5 真菌性食物中毒

| | | |
|-----------|---------------|-----|
| Chapter 1 | 什么是真菌性食物中毒 | 080 |
| Chapter 2 | 有哪些常见的真菌性食物中毒 | 080 |
| Chapter 3 | 红薯黑斑病中毒 | 081 |
| Chapter 4 | 赤霉病麦中毒 | 082 |
| Chapter 5 | 黄变米中毒 | 083 |
| Chapter 6 | 霉变甘蔗中毒 | 084 |
| Chapter 7 | 麦角中毒 | 086 |

Part 6 化学性食物中毒

| | | |
|------------|---------------|-----|
| Chapter 1 | 什么是化学性食物中毒 | 090 |
| Chapter 2 | 有哪些常见的化学性食物中毒 | 090 |
| Chapter 3 | 亚硝酸盐中毒 | 091 |
| Chapter 4 | 盐酸克伦特罗(瘦肉精)中毒 | 092 |
| Chapter 5 | 甲醇中毒 | 094 |
| Chapter 6 | 有机磷农药中毒 | 095 |
| Chapter 7 | 有机氯农药中毒 | 097 |
| Chapter 8 | 拟除虫菊酯类农药中毒 | 099 |
| Chapter 9 | 氨基甲酸酯类农药中毒 | 101 |
| Chapter 10 | 沙蚕毒素类农药中毒 | 102 |
| Chapter 11 | 铅及其化合物中毒 | 104 |
| Chapter 12 | 汞及其化合物中毒 | 106 |
| Chapter 13 | 砷化合物中毒 | 108 |
| Chapter 14 | 钡化合物中毒 | 110 |
| Chapter 15 | 铊及其化合物中毒 | 111 |
| Chapter 16 | 氰化物中毒 | 112 |
| Chapter 17 | 酸败油脂中毒 | 114 |
| Chapter 18 | 三聚氰胺中毒 | 116 |
| Chapter 19 | 灭鼠优中毒 | 117 |
| Chapter 20 | 毒鼠强中毒 | 118 |
| Chapter 21 | 敌鼠钠盐中毒 | 120 |
| Chapter 22 | 百草枯农药中毒 | 121 |
| Chapter 23 | 二噁英中毒 | 122 |
| Chapter 24 | 三邻甲苯磷酸酯中毒 | 124 |
| Chapter 25 | 安妥中毒 | 125 |
| Chapter 26 | 硼砂中毒 | 126 |

Part 7 寄生虫和病毒感染

| | | |
|-----------|----------------|-----|
| Chapter 1 | 什么是寄生虫和病毒感染 | 130 |
| Chapter 2 | 有哪些常见的寄生虫和病毒感染 | 130 |
| Chapter 3 | 绦虫病 | 130 |
| Chapter 4 | 广州管圆线虫病感染 | 132 |
| Chapter 5 | 诺如病毒感染 | 133 |
| Chapter 6 | 轮状病毒感染 | 134 |

附录

| | |
|------------------------|-----|
| 食物中毒诊断标准及技术处理总则 | 138 |
| 曼陀罗食物中毒诊断标准及处理原则 | 141 |
| 毒麦食物中毒诊断标准及处理原则 | 142 |
| 桐油食物中毒诊断标准及处理原则 | 143 |
| 食源性急性亚硝酸盐中毒诊断标准及处理原则 | 144 |
| 食源性急性有机磷农药中毒诊断标准及处理原则 | 145 |
| 大麻油食物中毒诊断标准及处理原则 | 147 |
| 霉变谷物中呕吐毒素食物中毒诊断标准及处理原则 | 148 |
| 肉毒梭菌食物中毒诊断标准及处理原则 | 149 |
| 产气荚膜梭菌食物中毒诊断标准及处理原则 | 150 |



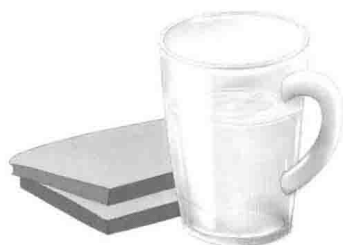
{ Part 1 }

食物中毒的基础知识

Chapter 1 什么是食物

食物是人类赖以生存的物质基础。人类为了维持生命和身体的健康，满足正常生理和生化能量需求，并延续正常寿命，必须从外界获取一定量的食物。

食物主要来源于自然界可以直接或者间接食用的自然资源。食物可以是动物，也可以是植物，还可以是其他界的生物，例如真菌，或是发酵产品如酒精。人类通过采集、耕种、畜牧、狩猎、钓鱼等许多种不同的方式获得食物。



作为人类的食物通常需要满足三个条件：

第一，本身具有营养价值，食用后能供给人体能量，维持体温并满足人体生理活动和从事劳动的需要。

第二，能构成人体细胞组织，供给人体生长、发育和自我更新所需要的材料，并为自身体液、激素、免疫系统物质需要等创造条件，不对人体发生任何有害影响。

第三，在调节代谢反应、保护器官机能、使机体各部分工作正常运行的同时，具有良好的感官性状（色、香、味、外观和软硬度等），符合人类长期形成的饮食习惯。

Chapter 2 什么是中毒

中毒是指某些物质接触人体后，在一定条件下进入人体与体液、组织发生相互作用，使人体产生一系列病理变化，造成损害组织、破坏神经及体液的调节机能，引起一系列代谢紊乱，甚至危及生命的过程。

中毒又分为“急性中毒”和“慢性中毒”。急性中毒是指一次短间接触引起的中毒；慢性中毒则是多次长间接触引起的中毒。

毒物的种类有工业性毒物、农业性毒物、植物性毒物、动物性毒物、某些药品和日用化学品等。伴随着人类社会工农业生产的发展和人们生活的多样化，在单位工作中和日常生活中能引起中毒的化学物质（包括药物）品种日益增多，人们急性中毒的发病率也比以前明显升高。食物中毒通常属于急性中毒。

Chapter 3 什么是食物中毒

食物中毒是常见的突发性公共事件之一，大多数食物中毒患者，通常都是因为在不知情的情况下食用了不利于健康的食物，从而导致急性食物中毒。

根据我国《食物中毒诊断标准及技术处理总则》（GB14938-94）界定的定义，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者把有毒有害物质当做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”。

食物中毒包括食入被污染的食物或腐败变质的食物，饮用含有大量化学毒物或病原微生物的水，或用这种水烹调加工食物等而引起的疾病。

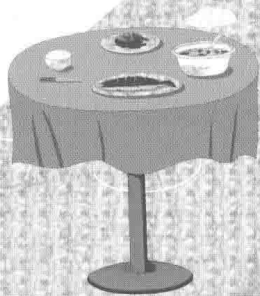
变质食品、污染水源是主要传染源，不干净的手、餐具和带菌苍蝇是主要传播途径。

需要注意的是，毒物如果不是经过口（如呼吸、皮肤、注射等）渠道进入机体而引起的中毒，都不属于食物中毒。

此外，食物过敏、消化不良和有些因饮食发作而表现出与食物中毒相似的症状或反应，也不属于食物中毒。例如：因暴饮暴食而引起的急性胃肠炎；因食入冷饮或大量脂肪性食物而引起的消化不良；因食用辣椒、葱、蒜、胡椒、芥末等刺激性食物而引起的局部刺激症状；因食用柿、菠萝等未成熟的水果而引起的反应；因一次性大量或长期少量多次摄入某些有毒有害物质而引起的慢性疾病（如致癌、致畸、致机体突变的疾病）。

食物中毒的病人，轻者往往表现为头晕、恶心、呕吐、腹泻等急性消化道疾病的症状，重者可引起人体脏器损害，造成终生残疾，甚至死亡。

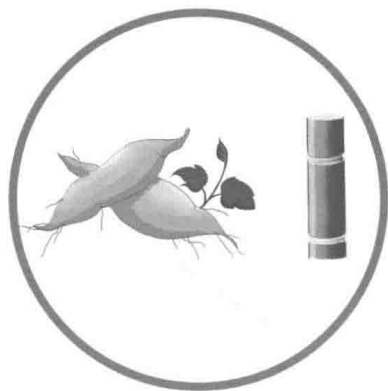
在发现患者食物中毒后应补充水分，有条件的可以给予生理盐水静脉滴注，防止因剧烈呕吐或腹泻而导致的脱水。如果症状较轻，可以让患者卧床休息，若仅有胃部不适，多饮温水或稀释的盐水，然后用手催吐。若发生中毒休克症状，如手足发凉、脸色发青、血压下降等，应立即平卧，双下肢尽量抬高并速请医生进行治疗。



Chapter 4 食物中毒与食源性疾病

除了食物中毒外，也许你还听说过食源性疾病。食物中毒和食源性疾病都与食物有关，那么，它们二者间是否有别的关系呢？

为此我们需要了解食源性疾病的概念、特征与范畴。



1. 食源性疾病的概念

食源性疾病是指通过摄食进入人体内的各种致病因子引起的、通常具有感染性质或中毒性质的一类疾病。

2. 食源性疾病的特征

- (1) 在暴发或传播流行过程中，食物是传播病原物质的媒介。
- (2) 其致病物质是存在于食物中的各种致病因子。
- (3) 摄入含有致病因子的食物可引起以急性、慢性病理过程为主要临床特征的中毒性或感染性临床综合征。

3. 食源性疾病的范畴

(1) 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做食品食用后引起的非传染性急性、亚急性疾病。食物中毒是最常见的食源性疾病。

(2) 食源性肠道传染病：因摄入了被各种致病菌、病毒（甲型肝炎病毒、轮状病毒等）污染的食物和饮水而引起细菌性及病毒性肠道传染性疾病。依照法律分工的不同，该类疾病可分属《食品卫生法》和《传染病防治法》所辖范畴。

(3) 食源性寄生虫病：因摄食了带有囊尾蚴、旋毛虫等人畜共患寄生虫的畜肉，或进食了生的或半生不熟的感染过吸虫、线虫的鱼、虾等食物后引起的人体寄生虫感染性疾病。

(4) 食源性变态反应性疾病：指某些食品或食品成分中的特殊物质使机体免疫系统产生特异性抗体而引起的不良反应。

(5) 其他：包括暴饮暴食引起的急性胃肠炎、酒精中毒，由食物中某些污染物所致的慢性中毒性疾病，由食物营养不平衡引起的慢性退行性疾病（心脑血管疾病、糖尿病）等。

4. 食源性疾病的临床表现

患者摄入有害物质半小时至24小时内出现乏力、发热、头痛、出汗、寒战、关节痛、恶心、呕吐、腹泻(水样便、脓血便)、体重减轻、脾肿大。若由肉毒素引起,可有重影、视力模糊、麻痹等症状,患者若不及时治疗,恐怕有生命危险。

Chapter 5 食物中毒的六大特征

食物中毒的发生有一定的流行病学特征:

1. 中毒者均与某种食物有关

近期内皆有食用可疑食物,中毒人群局限于食用该类可疑食物者,未食用者不受影响。

2. 潜伏期短,暴发性强,发病突然

发病人数多且集中,进食者通常在2~24小时内发病。

3. 中毒者症状表现相似

大多表现为头晕、无力、恶心、呕吐、腹痛、腹泻等肠胃炎症状。因中毒者体质强弱和所食有毒食物的种类、数量不同,所表现的症状会有轻重不同。

4. 病源可追溯

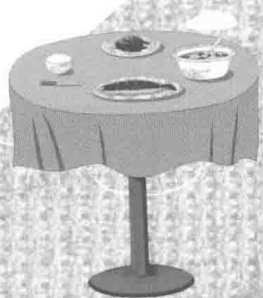
中毒病人的生物样品中检测出的引起中毒临床症状的病源与中毒食品中的一致。

5. 季节性现象明显

不同种类的食物中毒,发病季节不同,中毒高发期通常在5~10月。

6. 无传染性

食物中毒者不会直接传染给健康者。中毒者和未吃可疑食物的健康人之间不传染。



Chapter 6 食物中毒的五大类别

食物中毒，根据各自特点，又可以分为五大类别，分别是：动物性食物中毒、植物性食物中毒、细菌性食物中毒、真菌性食物中毒、化学性食物中毒。



1. 动物性食物中毒

动物性食物中毒是指由于食用被污染的、有毒有害的动物性食品（变质肉禽、病死牲畜肉等）造成的食物中毒。动物性食物中毒发病率较高，病死率因动物种类而异。

2. 植物性食物中毒

植物性食物中毒一般指因误食有毒植物或有毒的植物种子，或烹调加工方法不当，没有把植物中的有毒物质去掉而引起的中毒。植物性食物中毒发病率因植物种类而异，死亡率较高。

3. 细菌性食物中毒

细菌性食物中毒是指人们摄入含有细菌或细菌毒素的食品而引起的食物中毒。细菌性食物中毒发病率较高，多数细菌性食物中毒死亡率较低。细菌性食物中毒常年皆可能发生，季节性较强，5~10月为其高发期。

4. 真菌性食物中毒

真菌性食物中毒是指真菌在谷物或其他食品中生长繁殖产生有毒的代谢产物，人和动物摄入这种毒性物质而引起的中毒。真菌性食物中毒发病区域和季节性明显，发病率较高，死亡率较高。

5. 化学性食物中毒

摄入含有化学性有害物质的食品而引起的食物中毒即为化学性食物中毒。化学性食物中毒发病区域和发病季节不明显，发病率较高，死亡率较高。