

细菌性食物中毒

细菌性食物中毒

细菌性食物中毒：

指因摄入细菌性中毒食品（被致病菌或其毒素污染的食品）引起的食物中毒。

沙门菌、变形杆菌、葡萄球菌

一、概述

(一) 流行病学特点

1. 发病率高，病死率因病原而异
2. 夏秋季发病率高
3. 动物性食品是引起细菌性食物中毒的主要食品
畜禽肉>水产品>奶、蛋
也有植物性食品：剩饭、米糕、发酵面粉

(二) 病因

1. 污染
2. 高温存放
3. 未煮熟
4. 煮熟再污染

中毒发生的原因（三个环节）

- (1) 食品被致病菌 **污染**
- (2) 食品中污染的致病菌有 **繁殖** 的机会
- (3) 食用前未加热或 **未彻底加热**

食品中的细菌包括：

致病菌：伤寒杆菌、痢疾杆菌、霍乱弧菌等

引起肠道传染病

相对致病菌：沙门氏菌、副溶血弧菌等

引起食物中毒

非致病菌：假单胞菌属、黄杆菌属等

引起食品腐败变质

(三) 临床表现

以急性胃肠炎为主，如恶心、呕吐、腹痛、腹泻等

在各种食物中毒中，细菌性食物中毒占有较大比重（占食物中毒事件总数的30%~90%，中毒人数占食物中毒总数的60%~90%）预防细菌性食物中毒是我国餐饮业卫生

（四）细菌性食物中毒的防治原则

1. 防止食品污染

(1) 宰前检验

(2) 宰后检验

(3) 储藏、运输、加工、销售各环节的卫生
特别是熟肉制品

2. 控制繁殖

(1) 低温贮存

(2) 加盐量达10%

3. 食前彻底加热

肉块深部温度 $\geq 80^{\circ}\text{C}$

肉块 $\leq 1\text{kg}$ ，持续煮沸2.5~3小时

常见的细菌性食物中毒

类型	中毒机制	潜伏期(小时)	临床特点	污染食物
沙门氏菌 食物中毒	活菌感染 +内毒素	6~12	高热、黄绿色 水样便	动物性食品
致病性大肠杆菌 食物中毒	活菌感染 或肠毒素	4~48	发热、米泔水 样或脓血便， 有里急后重感	各类食品
副溶血性弧菌 食物中毒	活菌感染 +肠毒素 + 耐热性溶血素	2~40	发热明显，脐 部阵发性绞痛 血水样便	海产品， 咸菜
葡萄球菌 食物中毒	肠毒素	1~6	呕吐明显， 水样便	奶制品， 肉类，米饭
肉毒杆菌 食物中毒	肉毒毒素	12~36	肌肉麻痹， 神经功能不全	自制发酵 食品、罐头

二. 沙门菌食物中毒

(一) 病原

1. 原因

食用了被沙门菌污染的食物而引起的食物中毒，在细菌性食物中毒中较为常见。

2. 特性

(1) 不耐热 $100\text{ }^{\circ}\text{C}$ 立即死亡
 $70\text{ }^{\circ}\text{C}$ 5分钟死亡

(2) 不分解蛋白质：*污染食品后无感官性状的变化*

(3) 有菌毛

(4) 产生内毒素、肠毒素



(二) 流行病特点

1. 季节性：多见于夏秋季

2. 中毒食物：动物性食品为主

3. 进入食物途径 { 生前感染：原发、继发
生肉污染
熟制品污染

■ 中毒菌量：>100 000个/g 食物

(三) 发病机制

1. 感染型中毒

侵袭肠粘膜：急性胃肠炎

释放内毒素：体温升高

2. 毒素型中毒

产生肠毒素：肠腔水钠潴留 —— 腹泻

(四) 临床表现

胃肠炎型

急性胃肠炎症状：恶心、呕吐、腹痛、腹泻
发热 38~40℃，重者出现神经系统症状。

发热

(五) 预防

1. 防止食品污染

(1) 做好宰前、宰后检验

(2) 工作人员要做好定期健康检查，发现带菌者不能从事食品加工。

(3) 储藏、运输、加工、销售各环节的卫生
特别是熟肉制品

2. 控制繁殖

(1) 低温贮存

(2) 加盐量达10%

3. 杀灭病原菌

肉块深部温度 $\geq 80^{\circ}\text{C}$ ；肉块 $\leq 1\text{kg}$ ，持续煮沸2.5~3h
禽蛋必须彻底煮沸8min以上

沙门氏菌主要**感染禽类**，人们食用了被沙门氏菌感染的禽肉而发生食源性疾患。通过数学模型对鸡的感染与人的患病率的关系进行了预测评估，如宰杀后鸡感染率为**20%**，预测每餐危险性为**1.13人 / 10万餐次**，预测年发病的危险性为**2.94人 / 1万餐次**。另外，根据餐次、摄入量进行评估：食用鸡肉的人群百分比为**75%**，那么在**2000万人**中潜在的沙门氏菌暴露人群即为**1500万人**，根据患病率预测年发病人数约为**44万人**。

食用海鲜

谨防副溶血性弧菌食物中毒

夏秋季节，到沿海地区赏海景、尝海鲜注意：
生吃海鲜一定要谨防副溶血性弧菌食物中毒。

副溶血性弧菌广泛生存于近岸海水和鱼贝类等海产品中。我国华东沿海该菌的检出率为 **57.4%**~**66.5%**，尤以夏秋季为高。副溶血性弧菌食物中毒在很多国家都有发生，以日本及我国沿海地区发病率最高。

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/035214233013011222>