

The background features a stylized tree with green and blue foliage on the right side. A calendar for the year 2005 is visible, showing the months of May, June, and July. The calendar grid includes days of the week (SUN, MON, TUE, WED, THU, FRI, SAT) and dates from 1 to 30. The main title is written in large, black, sans-serif Chinese characters.

关于学校常见食物 中毒及预防

食物中毒的定义：

摄入含有生物性、化学性有毒有害物质的食品或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。

2005 6

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
27	28					

A dreaming girl on a lake reflecting the azure of the sky.
People called her étoile...
www.kangsea.com

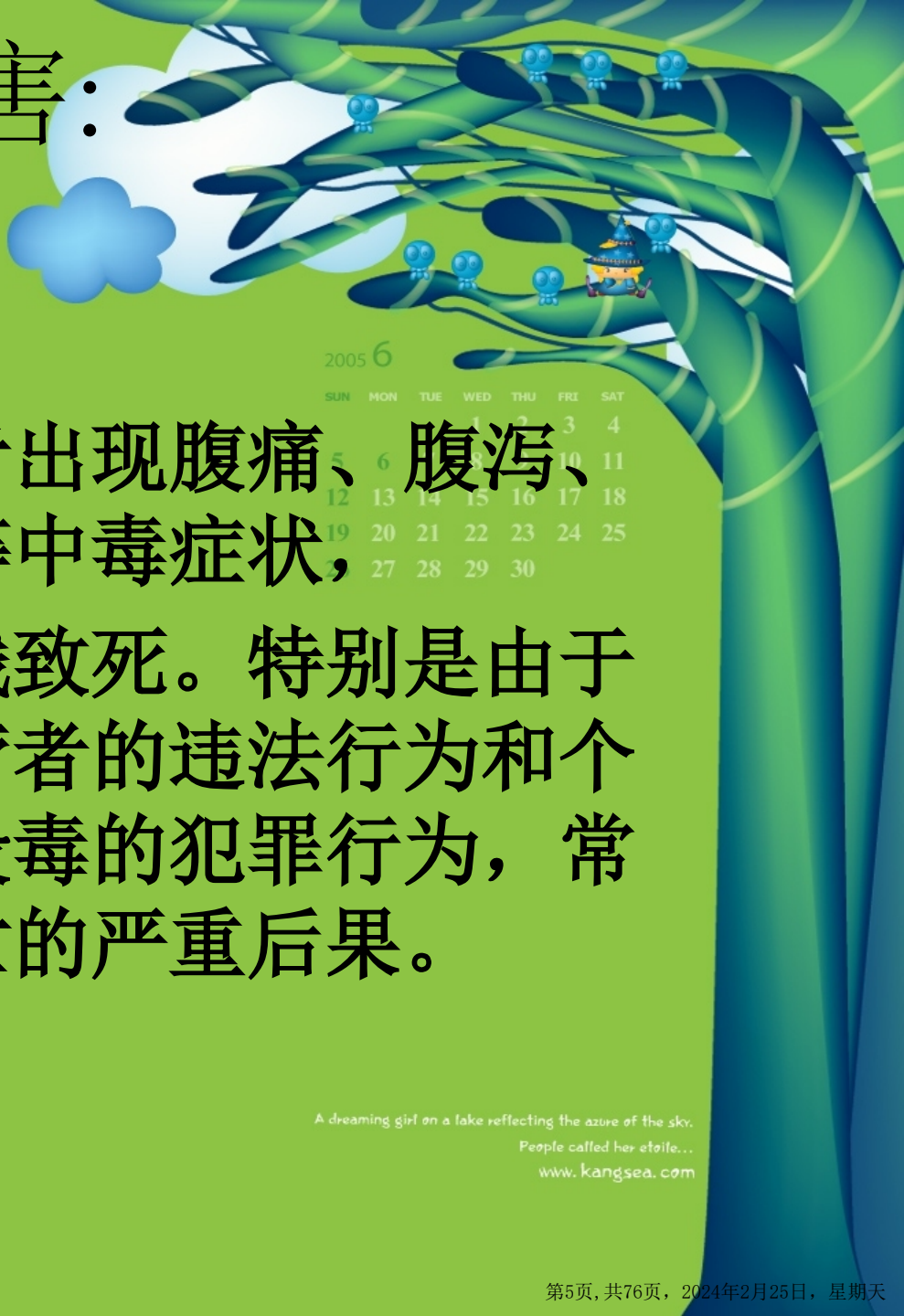
食物中毒的特点：

- 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症状基本相似。
(常表现出腹痛、腹泻、恶心、呕吐等胃肠道症状，其它症状可能有发热、头晕等)。

食物中毒的特点:

- 3、潜伏期（食入食物至出现症状）一般较短，发病较急，病程因致病因素的种类和中毒者的个体差异而长短不一，但一般较短。
- 4、一般人与人之间无直接传染。

食物中毒的危害：



2005 6

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

- 发生食物中毒后，轻者出现腹痛、腹泻、发烧、头痛甚至昏迷等中毒症状，
- 严重者还会因此而致残致死。特别是由于一些非法食品生产经营者的违法行为和个别不法分子在食品中投毒的犯罪行为，常会造成致人伤残和死亡的严重后果。

A dreaming girl on a lake reflecting the azure of the sky.
People called her étoile...
www.kangsea.com

食物中毒的分类：



2005 6

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

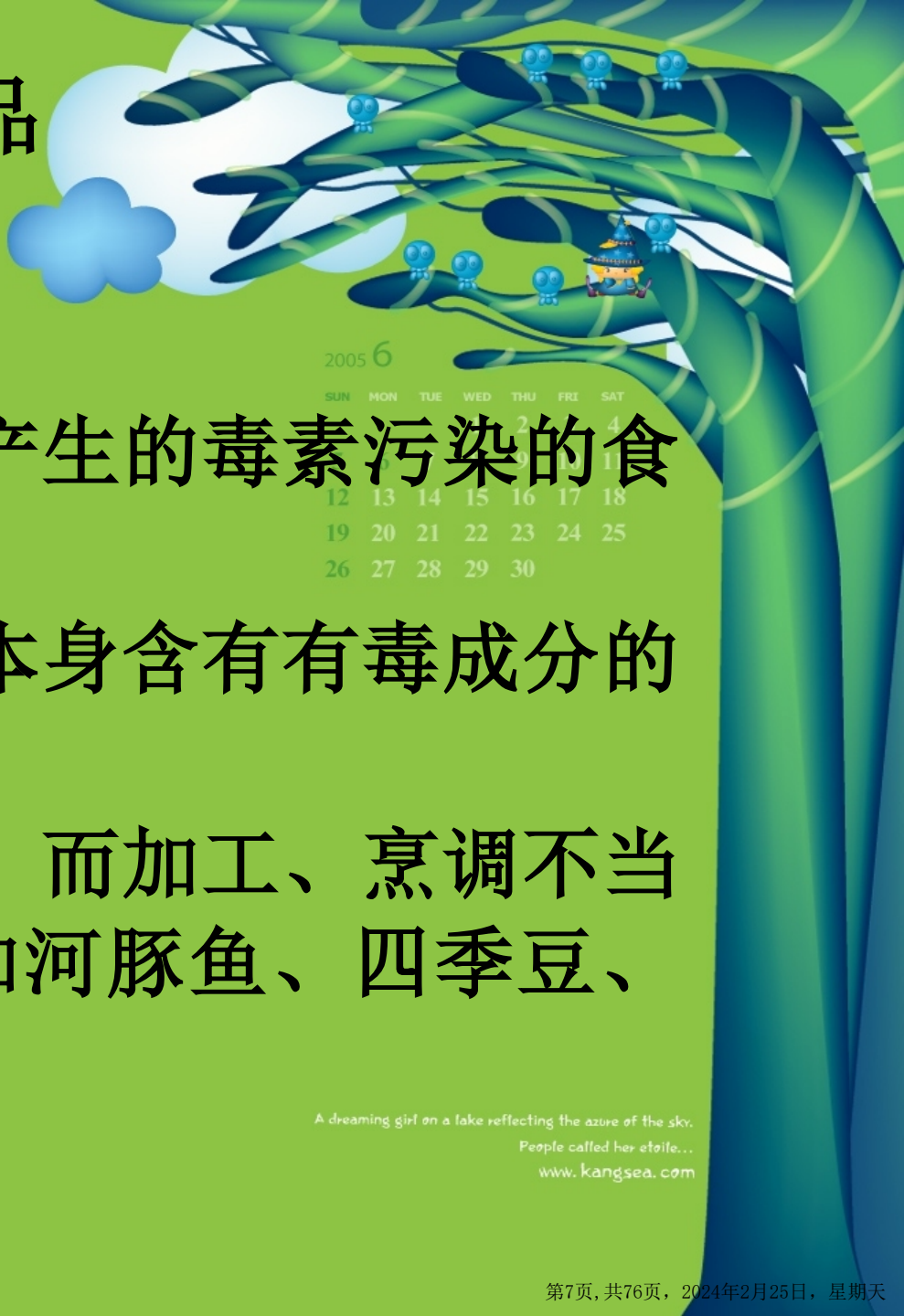
- 细菌性食物中毒；
- 真菌毒素食物中毒；
- 有毒动植物中毒；
- 化学性食物中毒和亚硝酸盐中毒。

其中细菌性食物中毒较为常见，近年来，随着假冒伪劣食品的出现，和人为投毒事件的发生，以及食品被农药等有毒物质污染的情况有所增多，化学性食物中毒也逐渐增多。

dreaming girl on a lake reflecting the azure of the sky.
People called her étoile...
www.kangsea.com

引起食物中毒的食品 主要有：

- 1、被致病菌或致病菌产生的毒素污染的食品。
- 2、外观与食品相似而本身含有有毒成分的物质（如毒蘑菇）。
- 3、本身含有有毒物质，而加工、烹调不当未能将去除的食品（如河豚鱼、四季豆、豆浆等）。



2005 6

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
				2	3	4
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

A dreaming girl on a lake reflecting the azure of the sky.
People called her étoile...
www.kangsea.com

引起食物中毒的食品 主要有：

4、由于贮存不当，在贮存过程中产生中毒物质的食品（如发芽马铃薯、霉变粮食等）。

含有有毒有害物质的食品通常在外观上与正常食物没有明显区别，一般凭肉眼观察是不易判断和鉴别的。

预防食物中毒 十项原则是：



2005 6

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

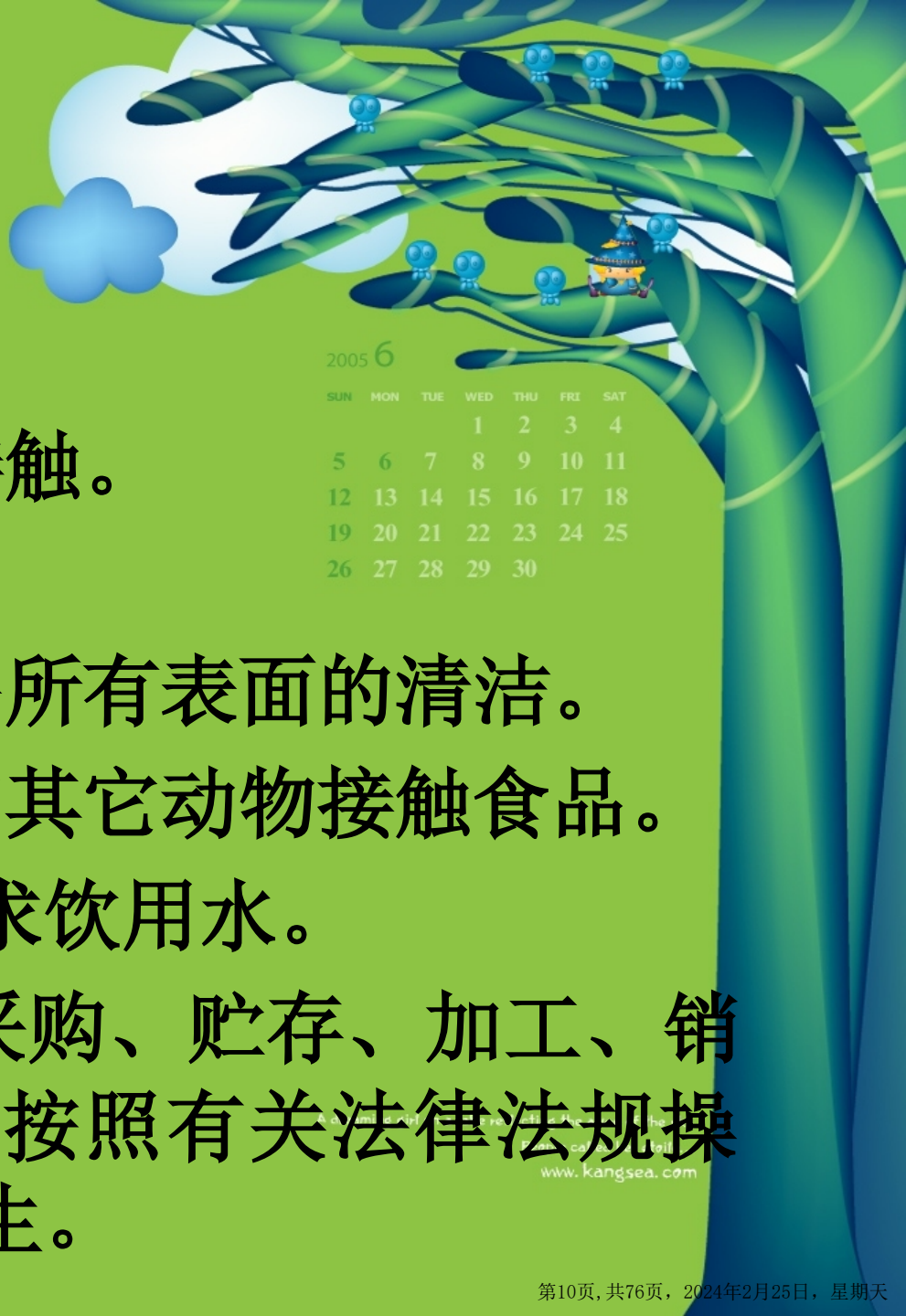
- 1、选择经过安全处理的食品。
- 2、彻底加热食品。
- 3、立即吃掉做熟的食品。
- 4、妥善贮存熟食品。
- 5、彻底再加热熟食品。

A dreaming girl on a lake reflecting the azure of the sky.
People called her étoile...
www.kangsea.com

预防食物中毒 十项原则是：

- 6、避免生食与熟食接触。
- 7、反复洗手。
- 8、必须精心保持厨房所有表面的清洁。
- 9、避免昆虫、鼠类和其它动物接触食品。
- 10、使用符合卫生要求饮用水。

学校食堂应在食品采购、贮存、加工、销售各个环节中，严格按照有关法律法规操作，杜绝食物中毒发生。



2005 6

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

常见食物中毒的预防

细菌性食物中毒的预防

细菌性食物中毒：就是吃了被细菌或细菌毒素污染的食品而引起的食物中毒。虽然细菌性食物中毒一年四季都可以发生，但在夏秋季节发生较多，这是因为这个季节的湿度适合细菌生长繁殖。研究表明，大部分微生物，包括能引起细菌性食物中毒的微生物，其最适宜繁殖的湿度在摄氏37度左右，一般在摄氏20度以上即能迅速繁殖生长。在适宜的环境条件下，一个细菌经过8小时的连续繁殖，大致可增长为1600万个。



预防细菌性食物中毒 主要措施是：

- 1、防止食品被细菌污染。在采购、生产、加工等过程中要避免食品腐败变质和被苍蝇、蟑螂等污染。
- 2、控制细菌繁殖。如剩余食品要在冷藏或冷冻条件下保存。
- 3、杀灭病原菌。如充分加热、煮透食品。

2005 6

SUN MON TUE WED THU FRI SAT

1 2 3 4

5 6 7 8 9 10 11

12 13 14 15 16 17 18

19 20 21 22 23 24 25

26 27 28 29 30

A dreaming girl on a lake reflecting the azure of the sky.

People called her étoile...

www.kangsea.com

细菌性食物中毒的种类

常见的两种：

- 一是沙门氏菌食物中毒
- 二是葡萄球菌食物中毒。

2005 6

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

A dreaming girl on a lake reflecting the azure of the sky.
People called her étoile...
www.kangsea.com

一、沙门氏食物中毒

沙门氏菌中毒是常见的细菌性食物中毒之一，是因食入了被沙门氏菌污染的食物而引起的中毒。沙门氏菌主要污染禽畜肉类和蛋类食品。其污染来源有两个：

- 一是**禽畜在被宰杀前已经被感染，称为生前感染；
- 二是**宰后被带菌的粪便、容器或污水等污染，称为宰后污染。

沙门氏菌在摄氏20~37度条件下能迅速繁殖。在生病和病死家禽家畜体内能大量存在。

A dreaming girl on a lake reflecting the azure of the sky.
People called her étoile...
www.kangsea.com

沙门氏菌中毒特点及症状

- 沙门氏菌食物中毒一年四季都可发生，但主要发生在5~10月。
- 一般在食用被污染的食物后12~24小时发病。
- 初期症状主要是恶心、头晕、腹痛、出冷汗、全身无力等，
- 而后出现腹泻（大便为黄色或黄绿色水样便）、腹胀、发烧（体温可达摄氏38度以上），
- 中毒严重者有昏迷、抽搐等症状，如果抢救不及时会导致死亡。

A dreaming girl on a lake reflecting the azure of the sky.
People called her étoile...
www.kangsea.com

沙门氏菌食物中毒的预防

- 1、不购买不食用病死和死因不明的禽畜肉。食用极易发生沙门氏菌中毒。（调查发现，通常畜禽类动物的肠内有沙门氏菌存在，当动物抵抗力降低时，可引起全身感染，使其体内和内脏中大量带菌。）
- 2、在摄氏5度以下的低温环境保存食品，抑制沙门氏菌的繁殖。（在低温情况下，沙门氏菌不能繁殖，因此，将禽畜肉蛋类食品存放中，可以抑制沙门氏菌的繁殖）

沙门氏菌食物中毒的预防

3、加热煮透食品。沙门氏菌在摄氏100度时会被立即杀死，在摄氏70度时5分钟即被杀死。

（在烹制肉蛋食品时，一定要烧熟煮透。烹煮的肉块不宜过大，一般每块重量不超过2千克，厚度不超过8厘米，而且要使肉块深部湿度达摄氏80度以上，边疆煮沸12分钟；禽蛋应煮沸8分钟以上）

4、贮存、加工食品做到生熟分开，以避免熟食品被含有沙门氏菌的生食品或食品工具、用具和容器污染。

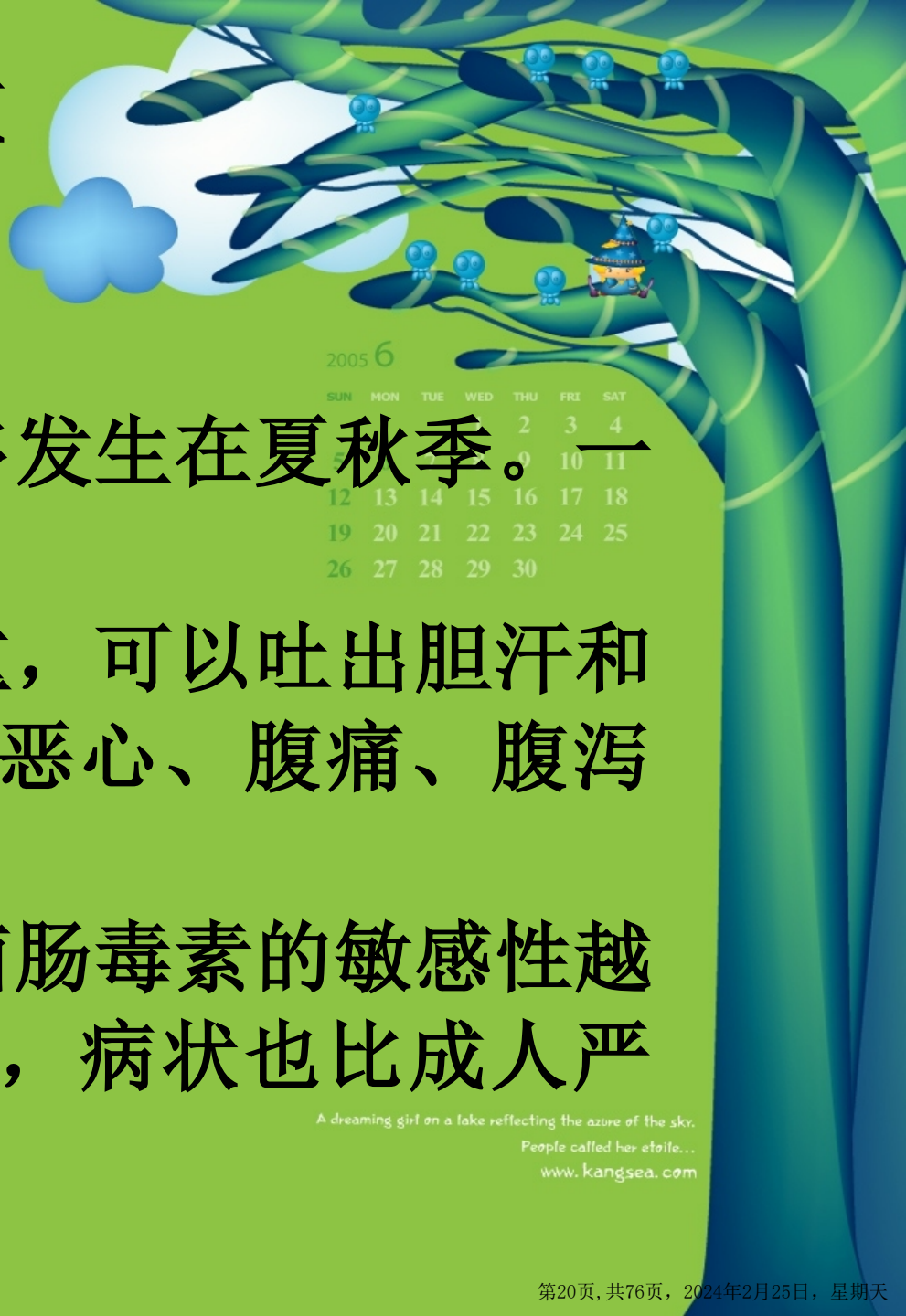
二、葡萄球菌食物中毒

引起食物中毒的葡萄球菌主要是能产生肠毒素的葡萄球菌，其中最常见致病力最强的是金黄色的葡萄球菌。葡萄球菌广泛存在于土壤、空气、水、粪便及污水中，在健康人的咽部、手部也带此种细菌，所以加工食品必须保证煮熟煮透。

葡萄球菌食物中毒

被葡萄球菌污染后的食品，如果在高温下保留时间较长，（如在摄氏25~30度的环境中放置5~10小时）就能产生足以引起食物中毒的葡萄球菌肠毒素，吃了这种被污染的食物，就会发生中毒。容易被葡萄球菌污染的食物主要为乳及乳制品、蛋及蛋制品、各类熟肉制品，其次为含有乳制品的冷冻食品，个别也有含淀粉食品。

中毒特点及症状



2005 6

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
				2	3	4
				9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

1、葡萄球菌食物中毒多发生在夏秋季。一般潜伏期为2~4小时。

2、主要症状是呕吐严重，可以吐出胆汁和血性胃液，并有头痛、恶心、腹痛、腹泻等表现。

3、年龄越小，葡萄球菌肠毒素的敏感性越强，所以儿童发病较多，病状也比成人严重。

A dreaming girl on a lake reflecting the azure of the sky.
People called her étoile...
www.kangsea.com

葡萄球菌中毒的 预防措施:

- 1、严防肉类制品、奶制品等被葡萄球菌污染。食品生产、经营人员应养成良好的个人卫生习惯，避免在生产、经营活动中污染食品；
- 2、食品生产、经营人员每年健康检测一次，查出带菌者要立即调离工作岗位。
- 3、不食用已变质的肉类、奶类及其制品。不食用患有化脓性皮肤病；上呼吸道感染者接触过的食品，以及在较高温度下放置时间长的熟肉、奶、蛋及其制品。

2005 6

SUN MON TUE WED THU FRI SAT

1 2 3 4

5 6 7 8 9 10 11

12 13 14 15 16 17 18

19 20 21 22 23 24 25

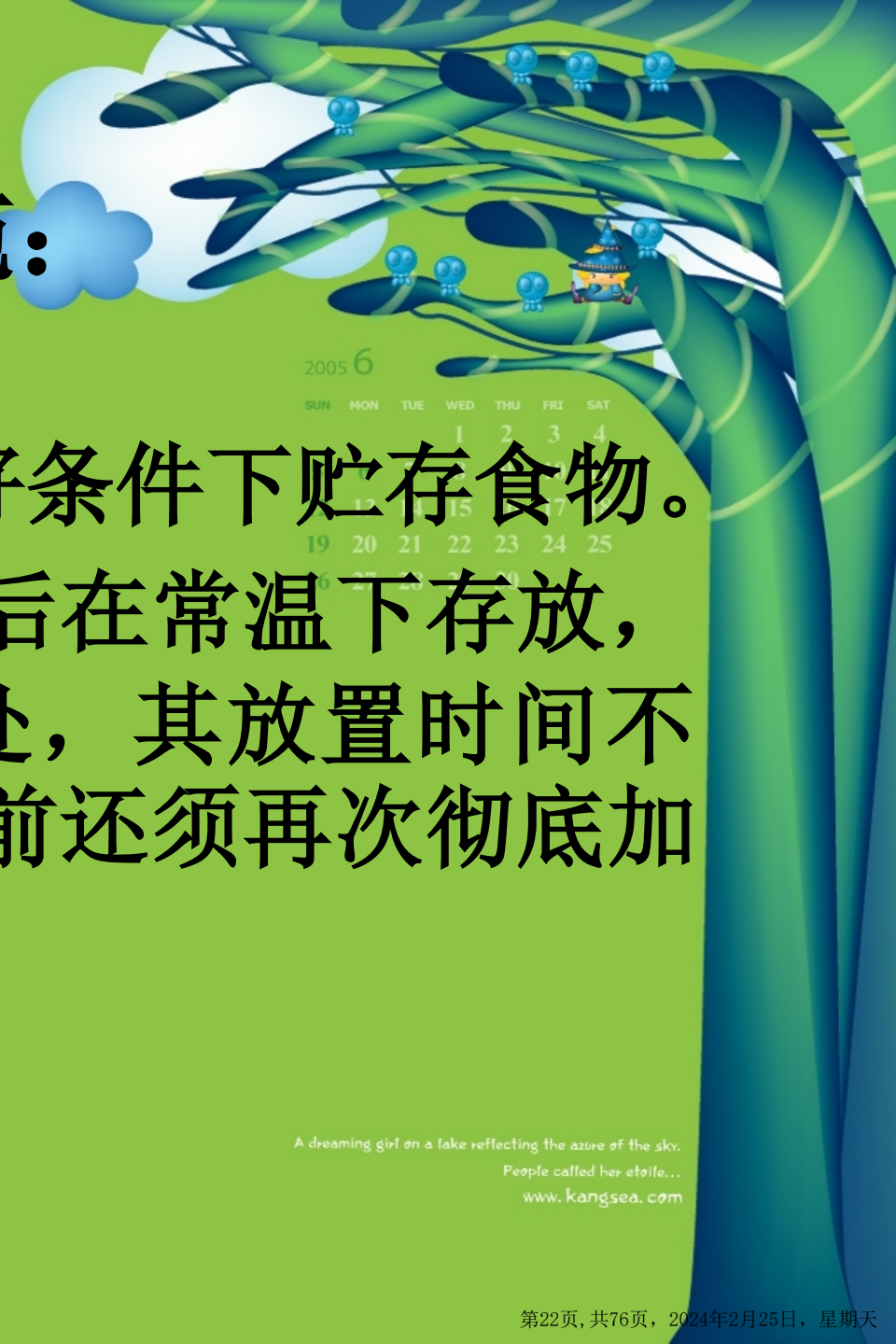
26 27 28 29 30

A dreaming girl on a lake reflecting the azure of the sky.

People called her étoile...

www.kangsea.com

葡萄球菌中毒的 预防措施:



- 4、在低温、通风良好条件下贮存食物。
- 5、剩饭最好先加热后在常温下存放，并应置于阴凉通风处，其放置时间不就超过4小时，食用前还须再次彻底加热。

A dreaming girl on a lake reflecting the azure of the sky.
People called her étoile...
www.kangsea.com

三、亚硝酸盐中毒：

亚硝酸盐中毒：是一般归为化学性食物中毒类。中毒的原理是：亚硝酸盐进入人体后，能在短时间内使血液中的血红蛋白推动输送氧的功能，导致人体组织缺氧而发生中毒。一般认为，食入0.3~0.5克亚硝酸盐即可引起中毒，食入1~3克即会致死。

A dreaming girl on a lake reflecting the azure of the sky.
People called her étoile...
www.kangsea.com

含亚硝酸盐较多食物：

- 1、存放过久和腐烂的蔬菜，以及煮熟后放置过久的蔬菜，亚硝酸盐含量都较高。
- 2、腌制的咸菜（特别是腌泡时间不长的所谓“暴腌菜”，即重庆人称的“跳水咸菜”）中含有大量亚硝酸盐。经测试，腌制7~8天的腌菜，如果加盐量少于12%，气温高于20摄氏度时，其中的亚硝酸盐含量最高。

2005 6

SUN MON TUE WED THU FRI SAT

1 2 3 4

5 6 7 8 9 10

11 12 13 14 15 16

17 18 19 20 21 22 23 24 25

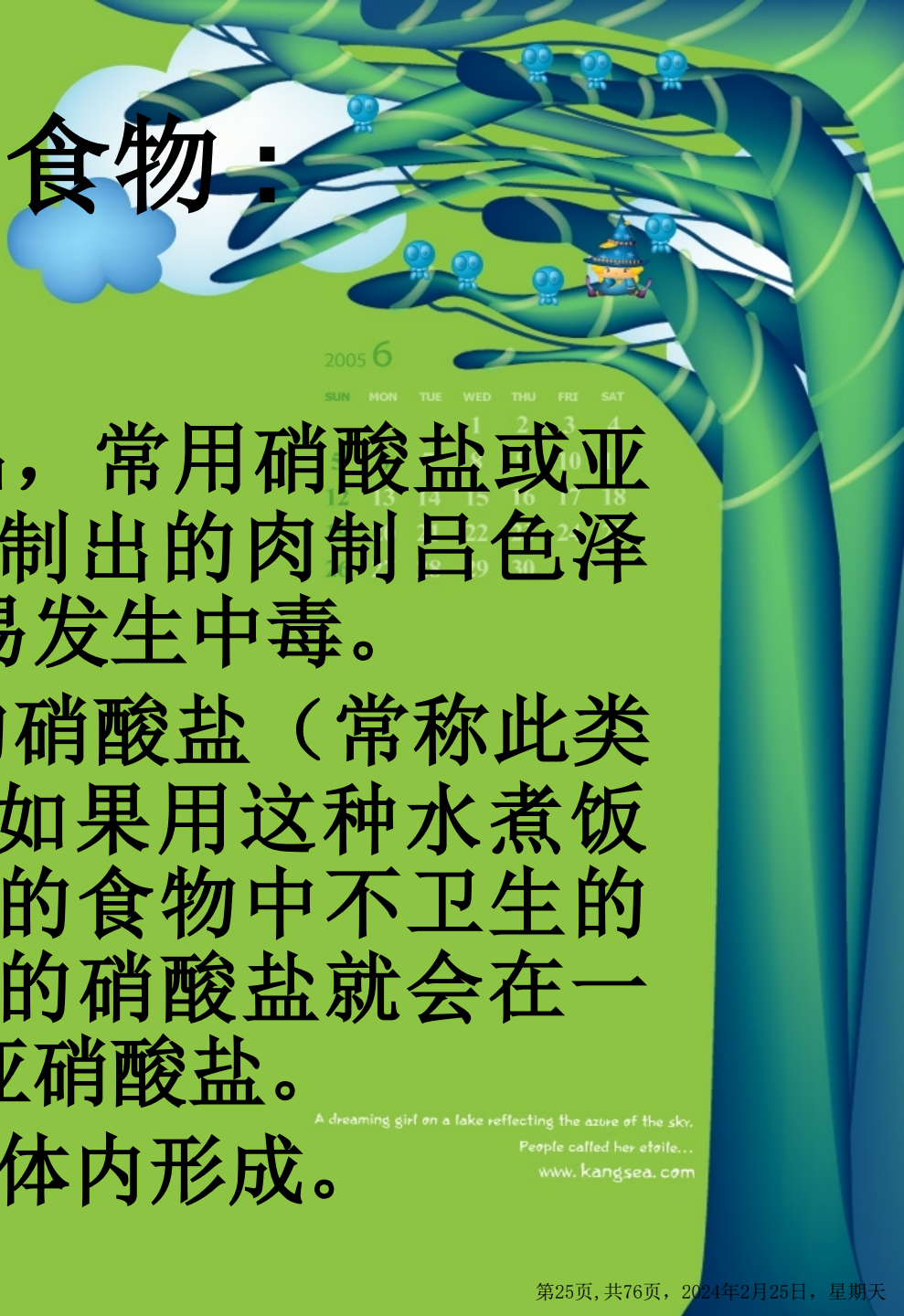
26 27 28 29 30

A dreaming girl on a lake reflecting the azure of the sky.

People called her étoile...

www.kangsea.com

含亚硝酸盐较多食物：



2005 6

SUN MON TUE WED THU FRI SAT

3、一些腌腊卤制肉食品，常用硝酸盐或亚硝酸盐作为发色剂，使制出的肉制吕色泽好看，如果加得过多，易发生中毒。

4、一些井水含有较多的硝酸盐（常称此类井水为“苦井水”）。如果用这种水煮饭和其它食物，又将煮制的食物中不卫生的条件下存放过久，其中的硝酸盐就会在一些细菌和作用下还原成亚硝酸盐。

5、亚硝酸盐还可以在人体内形成。

A dreaming girl on a lake reflecting the azure of the sky.
People called her étoile...
www.kangsea.com

引起亚硝酸盐中毒 常见原因有：

- 1、误食。常见的亚硝酸盐有亚硝酸钠和亚硝酸钾，为白色或黄色结晶或颗粒状粉末，无臭，无味微咸涩，易溶于水，它的这些特性，易被人误作为食盐使用，导致误食而中毒。
- 2、进食了含有大量亚硝酸盐的食品。如过量使用亚硝酸盐的腊卤制肉食品；腌制中产生了大量亚硝酸盐的咸菜；存放过久，保洁不好的煮熟蔬菜等。

A dreaming girl on a lake reflecting the azure of the sky.
People called her étoile...
www.kangsea.com

引起亚硝酸盐中毒 常见原因有：

3、一次性大量食入蔬菜。如：波菜、芹菜、大白菜等。特别是胃肠功能紊乱、贫血、患肠寄生虫病及胃酸浓度降低时，可使肠道内的硝酸盐还原菌大量繁殖，将硝酸盐还原为亚硝酸盐，并使其在肠道内过多过快的形成而来不及分解，结果使大量的亚硝酸盐进入血液导致中毒，通常称此为“肠原青紫症”。儿童如果健康状况较差，或胃肠功能紊乱时，最易出现此种情况。

中毒特点及主要症状: (1)

- 亚硝酸盐中毒发病急，潜伏期的长短与摄入量有所关。摄入量大和误食纯亚硝酸盐引起的中毒，潜伏期短，**10**多分钟即可发病；大量食用叶类蔬菜引起的亚硝酸盐中毒，一般潜伏期为**1~3**小时，有的可长达**20**小时。中毒后，轻者有头晕、头痛、恶心、呕吐、胸闷、

A dreaming girl on a lake reflecting the azure of the sky.
People called her étoile...
www.kangsea.com

中毒特点及主要症状:(2)



乏力以口唇、耳廓、指（趾）甲发紫等症
状。中毒严重者，眼结膜（白眼仁）、面
部及全身皮肤严重发紫、嗜睡或烦躁不安、
呼吸困难、甚至出现昏迷、惊厥、大小便
失禁等，特别严重的可因呼吸循环衰竭而
死亡。

A dreaming girl on a lake reflecting the azure of the sky.
People called her étoile...
www.kangsea.com

硝酸盐中毒的 预防：(1)



2005 6

SUN MON TUE WED THU FRI SAT

1 2 3 4

5 6 7 8 9 10 11

12 13 14 15 16 17 18

19 20 21 22 23 24 25

26 27 28 29 30

1、妥善保管亚硝酸盐，其包装上应有醒目标志，绝不能与食盐及其它调料放在一起，严防将其误作食盐而导致误食中毒。

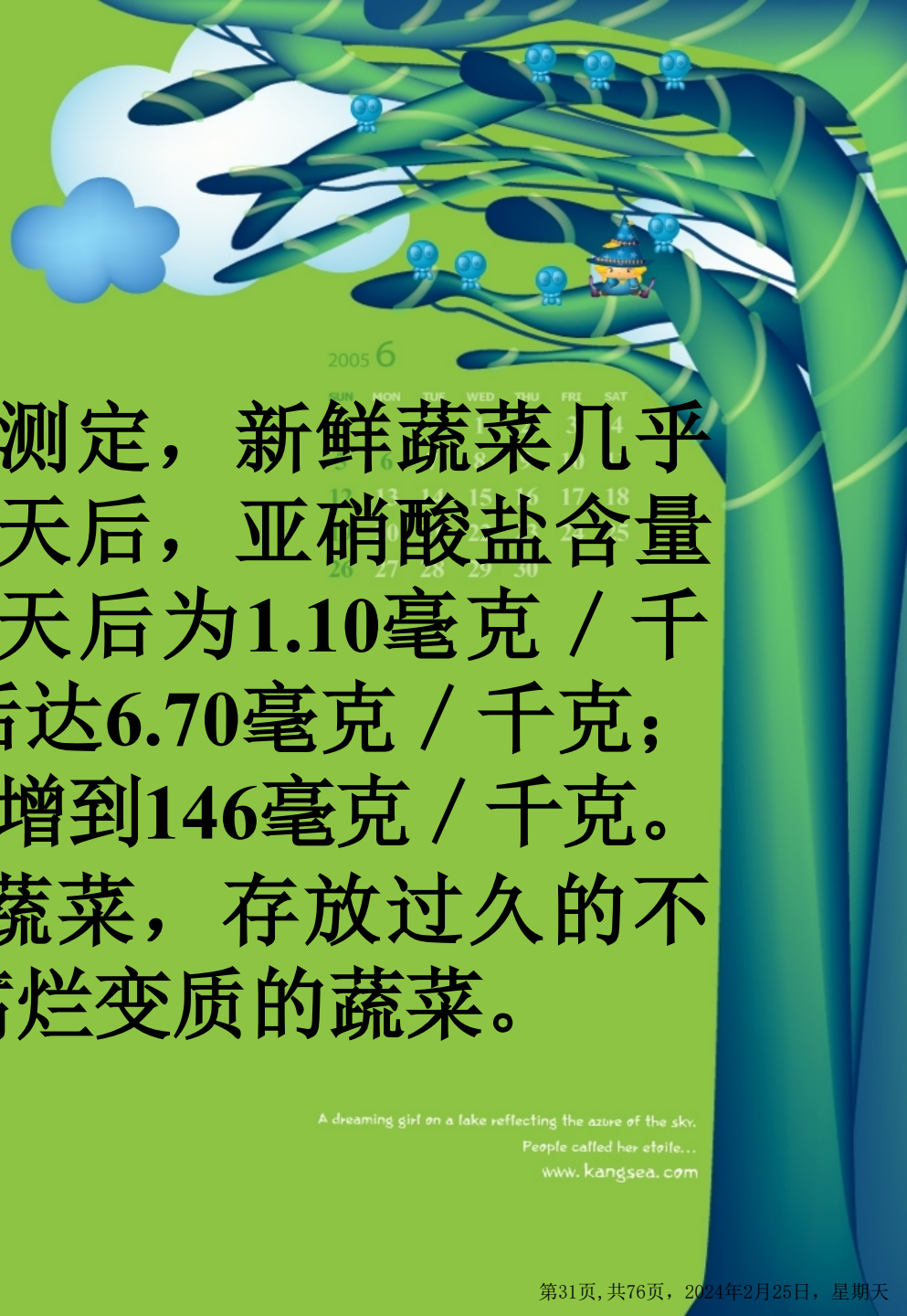
2、制作腌腊卤肉食品，应严格按国家规定的允许量使用，切勿多加。

A dreaming girl on a lake reflecting the azure of the sky.

People called her étoile...

www.kangsea.com

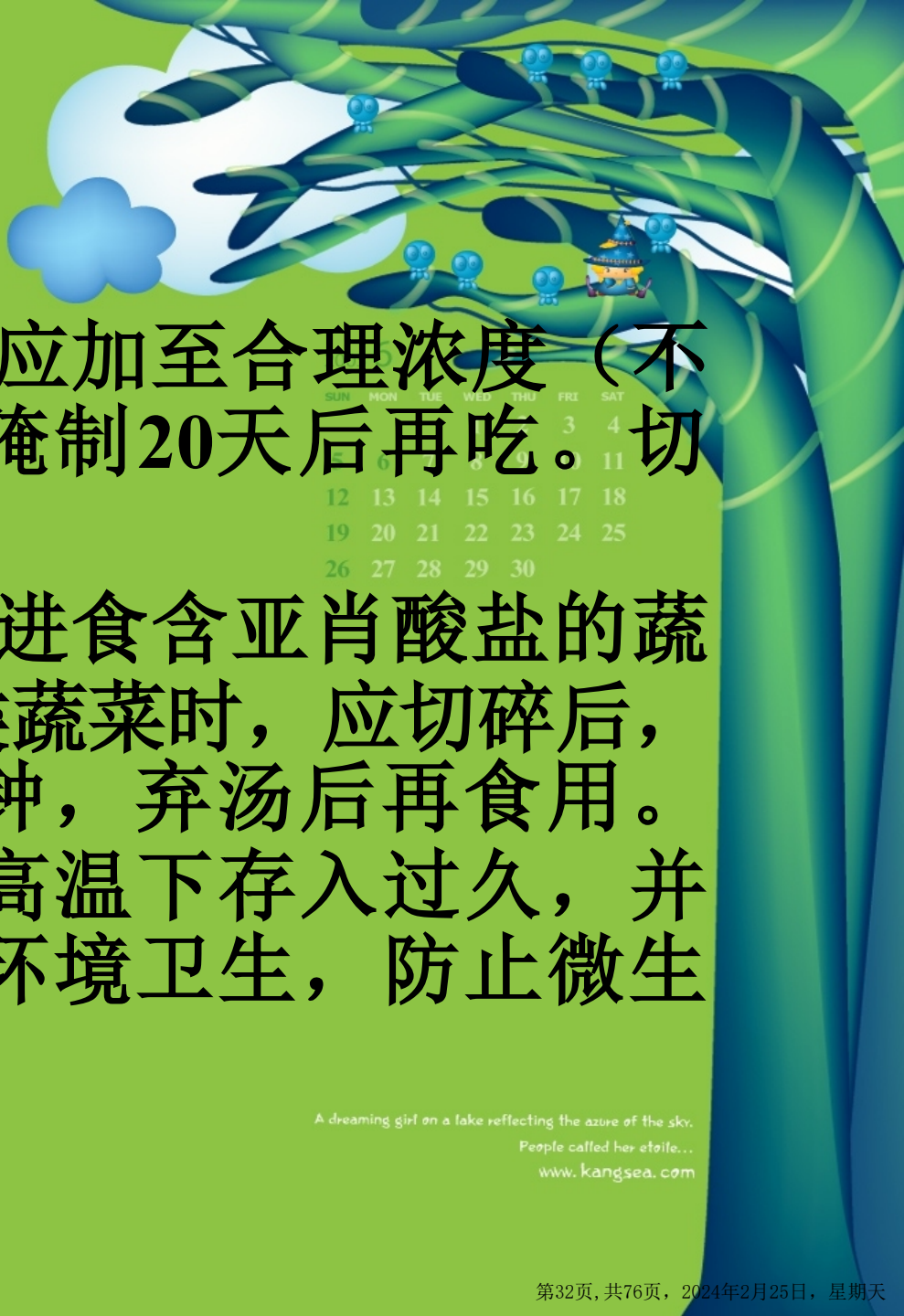
硝酸盐中毒的 预防：(2)



- 3、保持蔬菜新鲜。经测定，新鲜蔬菜几乎不含亚硝酸盐，储存2天后，亚硝酸盐含量为0.24毫克 / 千克；4天后为1.10毫克 / 千克；第六天开始腐烂后达6.70毫克 / 千克；第八天完全腐烂后，急增到146毫克 / 千克。因此，最好食用新鲜蔬菜，存放过久的不要食用，更不能信用腐烂变质的蔬菜。

A dreaming girl on a lake reflecting the azure of the sky.
People called her étoile...
www.kangsea.com

硝酸盐中毒的 预防：(3)



SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
					3	4
	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

- 3、腌制咸菜时，食盐应加至合理浓度（不低于12%），最好在腌制20天后再吃。切勿吃变质的咸菜。
- 4、不在短时间内集中进食含亚硝酸盐的蔬菜，如需食用大量叶类蔬菜时，应切碎后，先用沸水预煮3~5分钟，弃汤后再食用。煮熟的蔬菜，不要在高温下存入过久，并注意盛装的容器和环境卫生，防止微生物污染。

A dreaming girl on a lake reflecting the azure of the sky.
People called her étoile...
www.kangsea.com

四、发芽的马铃薯中毒：(1)

马铃薯又称土豆等。中毒的原因主要是发芽的马铃薯中含有较多的龙葵碱，人食用后易发生中毒。龙葵碱难溶于水，对人的胃肠道粘膜有较强的刺激作用，还有麻痹呼吸中枢和溶解红血球的作用。经测定，正常马铃薯内也含有少量的龙葵碱，但不足以使人中毒，但在发芽马铃薯的芽及芽眼部分，龙葵碱含量很高，食后常使人中毒。

中毒特点及症状：(2)

多数中毒者在进食后2~4小时内出现咽喉部的抓痒感和烧灼感，以及上腹部烧灼感或疼痛症状，而后出现剧烈恶心、呕吐、腹痛、腹泻，严重的还会有头痛、头晕、烦躁不安、昏迷、呼吸困难等表现，甚至可因心力衰竭、呼吸麻痹而死亡。

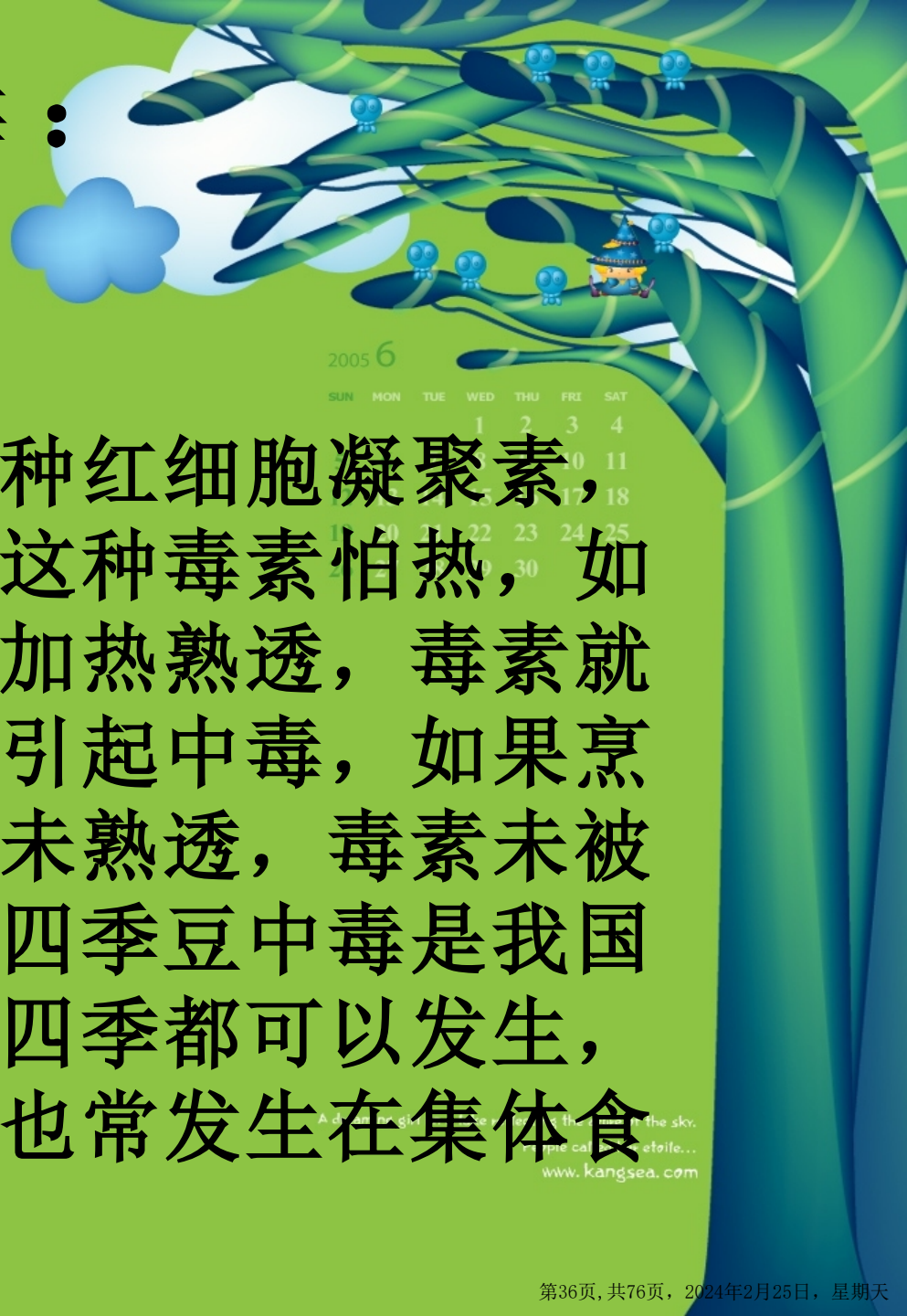
一旦因食用发芽马铃薯而出现咽喉、上部烧灼感、应立即用手指、筷子等刺激咽喉部，以便吐出吃进的食物，尽量减少身体对龙葵碱的吸收，并要立即到医院救治。

怎样预防发芽马铃薯中毒：

- 1、把马铃薯贮存在低温、无阳光直射的地方，防止生芽。购买马铃薯时最好吃多少买多少，避免存放。
- 2、龙葵碱遇酸容易分解，烹调时最好加点醋。
- 3、坚决不吃生芽和皮变成黑绿色的马铃薯。

A dreaming girl on a lake reflecting the azure of the sky.
People called her étoile...
www.kangsea.com

五、四季豆中毒：



2005 6

SUN MON TUE WED THU FRI SAT

1 2 3 4

5 6 7 8 9 10 11

12 13 14 15 16 17 18

19 20 21 22 23 24 25

26 27 28 29 30

A d... the sky.
me ca... etoile...
www.kangsea.com

四季豆中的毒素，是一种红细胞凝集素，对人体具有凝身作用。这种毒素怕热，如果烹调时把四季豆彻底加热熟透，毒素就被破坏掉了，一般不会引起中毒，如果烹调方法不当，加热不足未熟透，毒素未被破坏，食后就易中毒。四季豆中毒是我国常见的食物中毒，一年四季都可以发生，但夏秋季节发生较多，也常发生在集体食堂。

四季豆中毒的原因：

- 1、锅小但加工量大，翻炒不均，受热不匀，这样不易把四季豆烧熟煮透，这是集体食堂容易发生四季豆中毒的主要原因。
- 2、把四季豆先在放开水里泡，然后再用油炒，误认为经两次加热就保险了，实际上每一次加热都不彻底，结果还是没有把毒素破坏掉。
- 3、加工人员缺乏相关知识，只求烹调出的四季豆颜色好看，而没有将四季豆加热熟透。

2005 6

SUN MON TUE WED THU FRI SAT

1 2 3 4

5 6 7 8 9 10 11

12 13 14 15 16 17 18

19 20 21 22 23 24 25

26 27 28 29 30

31

A swimming girl on a lake reflecting the azure of the sky.
People called her étoile...
www.kangsea.com

中毒特点及症状：

四季豆中毒的症状一般不太严重，多数在食用后**30分钟至5小时**发病。起时感觉胃部不适，继而恶心、呕吐、腹痛，部分病人可有头晕、头痛、出汗、腹泻。一般症状的不需中自行消失，严重者应到医院治疗。

A dreaming girl on a lake reflecting the azure of the sky.
People called her étoile...
www.kangsea.com

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/065144201103011201>