

预防医学  
第十八章  
食品安全与预防食物中毒



# 第一节 食品安全

## 食品污染

食品在生产、加工、储存、运输、销售的过程中有很多污染的机会，会受到多方面的污染。按其污染性质可分为三类：

**生物性污染：**包括微生物、寄生虫、昆虫的污染，主要以微生物污染为主。

**化学性污染：**来源复杂，种类繁多，主要来自生产、生活和环境中的污染物。

**放射性污染：**主要来自放射性物质的开采、冶炼生产以及在日常生活中的应用与排放。

# 第一节 食品安全

## 食源性疾病

**概念：**WHO定义食源性疾病是指通过摄食方式进入人体体内的各种致病因子引起的通常具有感染或中毒性质的一类疾病。

一般可分为感染性和中毒性，包括常见的食物中毒、肠道传染病、人畜共患传染病、寄生虫病以及化学性有毒有害物质所引起的疾病。



# 第一节 食品安全

引起食源性疾病的病原物

**生物性病原物：**细菌及其毒素、病毒、真菌及其毒素、寄生虫及其卵、动植物存在的天然毒素、动植物食物贮藏时产生的毒素

**化学性病原物：**农药残留、有毒有害化学物质污染

**物理型病原物：**放射性物质的污染

# 第一节 食品安全



## 食源性疾病的基本要素

1. 传播媒介：食物
2. 致病因子：食物中毒的病原体
3. 临床特征：急性中毒或感染性表现

# 第一节 食品安全

## 食源性疾病的范畴

**分类：**将其分为三类，内因性、外因性和诱发性食源性疾病。

**范畴：**食物中毒

食源性肠道传染病

食源性寄生虫病

食源性变态反应性疾病

暴饮暴食引起的急性胃肠炎、酒精中毒  
由食物中有毒、有害污染性引起的中毒性

疾病



# 第一节 食品安全

## 食源性疾病的预防 (p<sub>230</sub>)

1. 在食品生产、加工、销售、贮存和运输等各环节防止污染；
2. 严格健康查体和上岗制度，提高食品从业人员的食品卫生知识；
3. 进行广泛的食品卫生知识宣传教育工作，增强消费者的自我保护意识。

# 第一节 食品安全

## 食物中毒

**概念：**是指摄入含有生物性、化学性等有毒有害物质的食品，或把有毒有害物质当做食品摄入后所出现的非传染性急性、亚急性疾病。

**引起食物中毒的食品：**被致病菌或毒素污染食品；被有毒化学物品污染的食品；外观与食物相似而本身含有有毒成分的物质；本身含有有毒物质，加工、烹调未能除去的食物；贮存条件不当，贮存过程中产生有毒物质食品。



# 第一节 食品安全

## 食物中毒发病特点

1. 潜伏期短、来势急剧，呈爆发性，短时间内可有多数人发病，发病曲线呈突然性上升趋势。
2. 发病与食物有关，患者食用同一污染食物史，流行波及范围与污染食物供应范围相一致，停止污染食物供应后，流行即告结束，发病曲线无余波。
3. 中毒患者临床表现基本相似，以胃肠道症状为主。
4. 人与人之间无直接传染性。

# 第一节 食品安全



## 食物中毒流行病学特点

1. 发病季节性特点：细菌性食物中毒5~10月为主，化学性食物中毒全年均可发生。
2. 中毒地区特点：东南沿海多发生副溶血性弧菌食物中毒，肉毒中毒主要发生在新疆地区，霉变甘蔗中毒多发生在北方地区；
3. 中毒原因特点：微生物引起食物中毒最常见，其次是化学性食物中毒；
4. 中毒病死率特点：病死率较低；
5. 中毒发生场所特点：集体食堂发生人数较多，饮食服务单位次之，家庭较少；
6. 引起食物中毒的食品种类分布特点：动物性食品为主。

# 第一节 食品安全

## 食物中毒的分类:

细菌性食物中毒

真菌性食物中毒

动物性食物中毒

有毒植物中毒

化学性食物中毒



# 第一节 食品安全

## 细菌性食物中毒

是食物中毒中最多见的一种，发病率高，病死率低，发病有明显的季节性特点。

如：沙门氏菌食物中毒、变形杆菌食物中毒、副溶血弧菌食物中毒、肉毒毒素食物中毒。

预防原则（p<sub>232</sub>）：

1. 防止污染
2. 控制细菌生长繁殖和产生毒素
3. 彻底加热杀灭病原体及毒素



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/367003056116006062>