

食品卫生与微生物

食品腐败变质给人类带来的危害



食物中毒

- β 概念：凡是经口摄入正常数量“可食态”含有致病菌、生物性或化学性以及动植物性毒素的食物而引起的，以急性感染或中毒为主要症状的疾病，称为食物中毒。
- β 从中毒的原因可将其分为细菌性食物中毒和真菌性食物中毒

细菌性的食物中毒

- β 细菌性的食物中毒是比较常见的一种食物中毒类型，根据中毒的原因可将其分为感染性食物中毒和毒素性食物中毒。
- β **感染性食物中毒：**病原细菌污染食品后，在食物中大量生长繁殖，这种含有大量活菌的食物被摄入人体，会引起人体消化道的感染而造成中毒，此即感染性食物中毒。
- β **毒素性食物中毒：**有些细菌污染食品以后，可产生毒素，因摄入含毒素的食物而引起的中毒，即称为毒素性食物中毒。

沙门氏菌食物中毒

- β 生物学特性：G⁻，短杆菌，无芽孢和荚膜，周生鞭毛，兼性厌氧，最适生长温度37℃。
- β 中毒症状：该菌为感染型食物中毒，一般中毒食物的菌数含量达 10^8 /ml，g，主要表现为急性肠胃炎症状，病死率一般是0.5~1%。
- β 中毒源：该菌对热的抵抗力很弱，60℃经20~30分钟即被杀死，在水、乳及肉类中能生存1~3个月。食物中毒的常见食品为：鱼、肉、禽、蛋和乳。该菌主要来自患病的动物和人，以及动物和人的带菌者。

葡萄球菌食物中毒

- β 金黄色葡萄球菌的生物学特性： G^+ ，无芽孢、鞭毛，兼性厌氧菌，最适生长温度为 $35\sim 37^{\circ}\text{C}$ ， 60°C 30分钟即可杀灭，对低温不敏感，因此在冷冻食品中经常可以检出。
- β 中毒症状：该菌是毒素型食物中毒，毒素在 $218\sim 248^{\circ}\text{C}$ 30分钟才被完全消除。主要症状是急性肠胃炎，病程仅几个小时，即可恢复。
- β 中毒源：主要为乳及乳制品，腌制肉、鸡、蛋、和含有淀粉的食品等，一般食物中含菌量达到 $10^6\sim 10^9$ 时即可引起中毒。

肉毒杆菌食物中毒

- β 生物学特性：G⁺的芽孢杆菌，具鞭毛，可运动。最适生长温度为35 °C。
- β 中毒症状：该菌引起毒素性食物中毒，肉毒毒素是一种较不耐热的蛋白质，100 °C 360分钟可完全消除。该毒素是一种嗜神经毒素，病死率在30~80%
- β 中毒源：报道的中毒事件发生的食物有蔬菜、鱼类、豆类、乳类等含有蛋白质多的食品。

病原性大肠杆菌食物中毒

- β 生物学特性：病原性大肠杆菌与人和动物肠道正常菌群大肠杆菌属于不同的血清型，但一般生物学特性相同。
- β 食物中毒症状：引起感染性食物中毒，发病症状为急性肠胃炎，1~3天即可恢复。
- β 中毒源：

其它引起食物中毒的细菌

- β 变形杆菌
- β 蜡状芽孢杆菌
- β 粪链球菌 提高饲料转化率 抑制其他细菌生长
- β 魏氏杆菌由于肠道环境改变而引起的菌群改变所致。这种肠道菌群的转变被称为菌落失调症。因此，维持肠道内良好的微生物生态系统是预防疾病
- β 副溶血弧菌主要的栖息地在海水中。如果食用了遭此菌污染的海鲜，会引发食物中毒。

真菌性食物中毒

β 黄曲霉毒素中毒

β 赤霉病变中毒

β 黄变米中毒

β 麦角中毒 坏疽性麦角中毒的原因是麦角毒素具有强烈收缩动脉血管的作用，从而导致肢体坏死

黄曲霉毒素中毒

- β 结构：黄曲霉毒素是一种多环类结构（二呋喃环），因侧链不同已鉴定共12种结构，根据毒素在紫外光下颜色的不同，分为G和B两大类。
- β 特性：黄曲霉毒素耐热，在280℃30分钟才可彻底破坏，在酸中性环境中不易分解，在强碱性环境中迅速分解。该毒素的毒性比氰化钾还高。
- β 中毒症状：亲肝性毒素，可引起肝细胞变性，动物实验表明有致癌作用。
- β 中毒源：我国南方高湿地区的粮油及其制品中黄曲霉毒素检出率很高，尤其是花生和玉米极易污染黄曲霉毒素。

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/628033057102006112>