

# 关于初中主题班会冬季安全教育件

# 食品安全



四季豆未熟导致食物中毒





## 婚宴，导致200人食物中毒

热线电话：96005900

济宁



# 集体聚餐 四十余人被送医院

31—81268666。 山东兔巴哥集团提供、国际功夫巨星甄子丹代言





## 工厂员工食物中毒

# 大学城数十学生疑食鸡肉腹泻

## 至少 30 人需住院观察,市疾控中心已介入调查

【本报综合报道】近日，广州大学城发生多起学生腹泻事件，多名学生出现腹痛、腹泻症状，部分学生甚至需要住院治疗。据初步调查，事件可能与食用鸡肉有关。目前，市疾控中心已介入调查，相关部门正对涉事食堂进行采样检测。

据多名学生反映，他们在大学城某食堂用餐后，出现了不同程度的腹痛和腹泻。部分学生表示，他们食用了该食堂提供的鸡肉菜肴。事件发生后，学校第一时间联系了校医室，并将患病学生送往医院治疗。目前，已有至少 30 名学生需要住院观察。

据初步调查，事件可能与食用鸡肉有关。目前，市疾控中心已介入调查，相关部门正对涉事食堂进行采样检测。据多名学生反映，他们在大学城某食堂用餐后，出现了不同程度的腹痛和腹泻。部分学生表示，他们食用了该食堂提供的鸡肉菜肴。事件发生后，学校第一时间联系了校医室，并将患病学生送往医院治疗。目前，已有至少 30 名学生需要住院观察。

据初步调查，事件可能与食用鸡肉有关。目前，市疾控中心已介入调查，相关部门正对涉事食堂进行采样检测。据多名学生反映，他们在大学城某食堂用餐后，出现了不同程度的腹痛和腹泻。部分学生表示，他们食用了该食堂提供的鸡肉菜肴。事件发生后，学校第一时间联系了校医室，并将患病学生送往医院治疗。目前，已有至少 30 名学生需要住院观察。

【本报综合报道】近日，广州大学城发生多起学生腹泻事件，多名学生出现腹痛、腹泻症状，部分学生甚至需要住院治疗。据初步调查，事件可能与食用鸡肉有关。目前，市疾控中心已介入调查，相关部门正对涉事食堂进行采样检测。

据多名学生反映，他们在大学城某食堂用餐后，出现了不同程度的腹痛和腹泻。部分学生表示，他们食用了该食堂提供的鸡肉菜肴。事件发生后，学校第一时间联系了校医室，并将患病学生送往医院治疗。目前，已有至少 30 名学生需要住院观察。

据初步调查，事件可能与食用鸡肉有关。目前，市疾控中心已介入调查，相关部门正对涉事食堂进行采样检测。

据初步调查，事件可能与食用鸡肉有关。目前，市疾控中心已介入调查，相关部门正对涉事食堂进行采样检测。

据初步调查，事件可能与食用鸡肉有关。目前，市疾控中心已介入调查，相关部门正对涉事食堂进行采样检测。

据初步调查，事件可能与食用鸡肉有关。目前，市疾控中心已介入调查，相关部门正对涉事食堂进行采样检测。

据初步调查，事件可能与食用鸡肉有关。目前，市疾控中心已介入调查，相关部门正对涉事食堂进行采样检测。

据初步调查，事件可能与食用鸡肉有关。目前，市疾控中心已介入调查，相关部门正对涉事食堂进行采样检测。



图为学生在餐厅用餐后出现腹泻症状，校方第一时间联系了校医室，并将患病学生送往医院治疗。





# 变质与污染 de 食物吃不得

## 食品变质

食品生产和销售过程中，还容易产生食品变质。不同种类食物变质后引起的食物中毒其致病因素各不相同，粮谷类食品，如剩米饭，容易被蜡样芽孢杆菌和金黄色葡萄球菌污染，造成蜡样芽孢杆菌和金黄色葡萄球菌食物中毒；肉、禽等，其致病因素主要有沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、产气荚膜梭菌等；贝类及鱼虾类食物中毒主要病原菌多为副溶血性弧菌；蛋和蛋制品、奶及奶制品是造成沙门氏菌食物中毒的主要食品。

## 食品污染

食品在生产、贮存、运输、销售等过程中，都可能受到污染，包括细菌、寄生虫、真菌及其毒素、农药和杀虫剂、工业有毒有害物质和放射性物质以及各类致癌物质对食品的污染。人食用了这些受污染的食品，就可造成发病，甚至死亡。微生物食物中毒，是摄入带有菌的食品而发生的食物中毒，危害大，很常见。

## 应急要点:

1. 立即停止食用可疑食品，喝大量洁净水以稀释毒素。用筷子或手指向喉咙深处刺激咽后壁，舌根进行催吐，并及时就医。用塑料袋留好呕吐物或大便，带去医院检查，有助于诊断。



2. 出现抽搐、痉挛症状时，马上将病人移至周围没有危险物品的地方，并取来筷子，用手帕缠好塞入病人口中，以防止咬破舌头。



4. 了解与病人一同进餐的人有无异常，并告知医生和一同进餐者。



5. 及时向当地疾病预防控制机构或卫生监督机构报告。

3. 症状无缓解迹象，甚至出现失水明显，四肢寒冷，腹痛腹泻加重，面色苍白，大汗，意识模糊，说胡话或抽搐，以至休克，应立即送医院救治。



# 预防 食物中毒





# 视频追踪：唐口中学学生食物中毒 原因是什么？



# 隆回二中：116名学生食物中毒





# 怎样预防食物中毒？

**食物中毒**是指由于食用了被细菌污染后腐败变质的食物,或食用了被有毒化学物质污染和本身有毒的食品后而发生的以急性过程为主的疾病。食物中毒一般具有潜伏期短、发病快、短时间内有大量食用过相同食物的人同时发病、所有病人都

有相似的以消化道症状为主的临床特征。

预防食物中毒要做到以下几点：

- 1、不吃变质、腐烂的食品；
- 2、不吃被有害化学物质或放射性物质污染的食品；
- 3、不生吃海鲜、河鲜、肉类等；
- 4、生、熟食品应分开放置；
- 5、切过生食的菜刀、菜板不能用来切熟食；
- 6、不食用病死的禽畜肉；
- 7、不吃毒磨菇、河豚鱼、生的四季豆、发芽土豆、霉变甘蔗等。

# 食品安全十原则

- 1、要选购安全食品；
- 2、食品要烧熟煮透；
- 3、烹调好立即进食；
- 4、小心贮存熟食品；
- 5、再加热的食品要彻底；
- 6、防止生熟食品交叉污染；
- 7、保持厨房用具清洁；
- 8、加工食物前要洗手；
- 9、防止昆虫类动物污染食品
- 10、使用清洁水；





# 用电安全



广西医科大学宿舍起火







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/708104116047006066>