

第六章 食物中毒

食物中毒是指人经口摄入正常数量、可食状态的“有毒食物”后所引起的以急性感染或中毒为主要临床特征的疾病。有毒食物是指被病菌及其毒素、化学毒物污染或含有毒素的动植物食物。这是一类经常发生的疾病，会对人体健康和生命造成严重损害。幼儿正处于身体生长发育阶段，因此，预防食物中毒、保证健康成长至关重要。

第一节 食物中毒分类

食物中毒主要分为细菌性食物中毒、真菌毒素食物中毒、化学性食物中毒、植物性和动物性食物中毒。

一、细菌性食物中毒、真菌中毒

容易被细菌污染的食物：肉、鱼、蛋、乳等及其制品，如烧、卤肉类，凉菜、剩余饭菜等。霉变食物中毒，如赤霉病麦、霉变甘蔗等中毒。

二、有毒动植物食物中毒

- (1) 有毒动物组织中毒，如河豚、贝类及鱼类引起的组胺中毒等。
- (2) 有毒植物中毒，如毒蘑菇、豆角、毒草、含氰甙植物及棉子油

的游离棉酚等中毒。

三、化学性食物中毒

例如，重金属、亚硝酸盐及农药中毒等。被农药污染的蔬菜、水果，受有毒藻类污染的海产贝类等。

四、在某一特定环境下能产生有毒物质的食品

发芽的马铃薯，霉变的甘蔗，未加热煮透的豆浆、芸豆角、杏仁、木薯、鲜黄花菜等。

日常生活中常见的食物中毒主要以细菌性食物中毒多见。另外，菜豆中毒、豆浆中毒和因误食有毒有害物质引起的中毒也时有发生。

第二节 食物中毒的特点

(1) 中毒者在相近时间内均食用过某种相同的可疑中毒食物，未食用者不发生中毒，停止食用该食物后，发病很快停止。

(2) 潜伏期较短，发病急剧，病程较短。

(3) 一般无人与人之间的直接传染。

(4) 所有中毒者的临床表现基本相似，一般表现为急性胃肠炎症状，如腹痛、腹泻、呕吐等。

(5) 有明显的季节性。夏秋季多发生细菌性和有毒动植物食物中毒，冬春季多发生肉毒中毒和亚硝酸盐中毒等。

第三节 发生食物中毒怎么办

- (1) 立即停用可疑食品，保护好食品加工制作现场。
- (2) 及时送患儿去医院就诊。
- (3) 上报食品安全监督部门，严格按照食品安全应急预案落实食品安全突发事件的报告制度，提高报告的实效性和准确性，及时沟通，尽快控制局面，减少负面影响。

第四节 食物中毒的处理

- (1) 立即停止供应食用可疑中毒食物。
- (2) 采用指压咽部等紧急催吐办法尽快排出毒物。
- (3) 尽快将病人送附近医院救治。
- (4) 马上向所在地的食品药品监督管理局、教委、中小学卫生保健所、疾病预防控制中心报告，同时注意保护好中毒现场，就地收集和就地封存一切可疑食品及其原料，禁止转移、销毁。
- (5) 配合卫生部门调查，落实卫生部门要求采取的各项措施。

第五节 怎样预防食物中毒

- (1) 食品的加工量应与加工条件相吻合，实际用餐人数应符合卫生

许可证限定人数。

(2) 保持厨房环境和就餐用具的清洁卫生。

(3) 选择新鲜、安全的食品 and 食品原料。切勿购买和食用腐败变质、过期和来源不明的食品，切勿食用发芽马铃薯、野生蘑菇、河豚鱼等含有或可能含有有毒有害物质的原料加工制作的食品。

(4) 蔬菜按一洗二浸三烫四炒的顺序操作处理。农药残留去除：蔬菜去皮当然也可以减少农药残留，但也会带来果皮中维生素和矿物质的损失。因此，最好的去除农药的办法是：将新鲜果蔬先用洗涤剂浸泡 10~15 分钟，或者用自来水浸泡 30~60 分钟，用清水冲洗干净。

(5) 幼儿园不制作凉菜。

(6) 彻底加热食品，特别是肉、奶、蛋及其制品，豆浆应烧熟煮透，四季豆、芸豆角等易中毒食品尽量不食用。

(7) 烹调后的食品应在 2 小时内食用。

(8) 妥善储存食品。食品储存在密封容器内，生、熟食品分开存放，新鲜食物和剩余食物不要混放。提前做好的食品 and 需要保存的剩余食品存放在高于 60℃ 或低于 10℃ 的条件下。

(9) 经冷藏保存的熟食和剩余食品及外购的熟肉制品，食用前应彻底加热，食物中心温度须达到 70℃，并至少维持 2 分钟。

(10) 食品留样：要有留样制度，有专用的留样冰箱且标志清楚，每餐留样，留样样品与菜谱相对应，并有登记，规范留样，足量 $\geq 250\text{g}$ ，标明日期，留样时间具体到分钟，48 小时留样。

(11) 食品工具、用具、设备、容器的卫生要求。

材质：应无毒、无害、无异味、耐腐蚀、不易发霉、易清洗、消毒。工具和用具要从外观、形状、颜色上进行区分，并且拍照上墙。

(12) 餐饮具常用消毒方法。

物理消毒：热水消毒、蒸汽消毒、红外线消毒、洗碗机消毒、臭氧消毒。

化学消毒：常用的是含氯制剂，至少设有 3 个专用消毒水池，水池以明显标志标明其用途，分别为清洗池、消毒池、冲水池。消毒池内要有消毒液配制的刻度水位线，同时要配备消毒液试纸及量杯。

(13) 餐饮具消毒评价。

指示物：餐饮具消毒主要是杀灭肠道传染病病原体，所以与这些病原体相伴的大肠杆菌被作为餐饮具消毒的革兰阴性肠道杆菌的指示菌。

检测方法：可以采用大肠菌群快速检验纸片法。

合格标准：一般要求大肠杆菌消灭率达到 100%或不得检出。