第一图书网, tushu007.com

<<食物中毒防治130问>>

图书基本信息

书名：<<食物中毒防治130问>>

13位ISBN编号：9787508202587

10位ISBN编号：7508202589

出版时间：1996-09

出版时间：金盾出版社

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：http://www.tushu007.com

内容概要

内 容 提 要
本书以问答的形式，介绍了食物中毒的基本知识，并着重介绍了动物、植物、细菌、真菌及化学性食物中毒的防治措施。
内容丰富，科学实用，通俗易懂，适于基层医务工作者、患者及其家属阅读。

书籍目录

目录
一、食物中毒基本知识
1.什么是食物中毒？

2.常见的食物中毒可分为哪几类？

3.食物中毒有哪些特点？

4.我国食物中毒的特点是什么？

5.为什么说对食物过敏不是中毒？

6.食物中毒后怎么办？

7.怎样预防食物中毒？

8.夏秋季为什么容易发生食物中毒？

9.食物中毒传染吗？

10.生熟食品的用具为什么要分开？

11.对食品包装用纸有什么要求？

12.如何鉴别塑料袋是否有毒？

13.电冰箱冷藏的饭菜吃时为什么还要加热？

14.如何搞好冰箱卫生？

15.腐败变质的食物烧煮后还能吃吗？

16.生吃瓜果、蔬菜怎样消毒？

17.做凉拌菜要注意什么？

18.饮生水有什么害处？

19.农村饮用水如何用漂白粉消毒？

20.为什么说“蒸锅水”喝不得？

21.为什么说喝水要喝新鲜水？

22.怎样选购鲜鱼？

23.怎样选购鲜鸡蛋？

24.怎样选购家禽？

25.怎样选购熟肉制品？

26.怎样选购鲜肉？

27.如何识别罐头的好坏？

28.“ 胖听 ”罐头还能吃吗？

29.什么是食品的保质期？
我国对食品保质期有何规
定？

二、动物性食物中毒
30.怎样鉴别和处理死畜肉？

31.为什么病死的畜肉不能吃？

32.用松香拔猪毛有什么害处？

33.怎样识别用病死鸡制成的烧鸡？

34.为什么不能吃“ 动物三腺 ”？

35.吃动物甲状腺中毒怎么办？

36.动物肝吃多了会中毒吗？

37.怎样预防和治疗吃动物肝中毒？

38.吃蟾蜍会中毒吗？

39.喝蜂蜜也会中毒吗？

40.为什么吃青皮红肉的鱼容易中毒？

41.如何防治鱼组胺中毒？

42.怎样识别毒死的鱼？

43.为什么河豚鱼不能吃？

44.如何识别河豚鱼？

45.食河豚鱼中毒后怎么办？

46.为什么不能吃死鳝鱼？

47.为什么不能吃鱼胆？

48.为什么不要吃不新鲜的螃蟹？

49.海螺也有毒吗？

三、植物性食物中毒
50.腐烂的白菜为什么不能吃？

51.发芽马铃薯能不能吃？

52.吃扁豆为什么会中毒？
如何防治？

53.为什么有的人吃蚕豆会发病？

54.如何防治蚕豆病？

55.“嗜硝酸盐”蔬菜有多少？

56.没腌透的菜能吃吗？

57.吃蔬菜致亚硝酸盐中毒后怎么办？

58.新鲜木耳能吃吗？

59.鲜黄花菜为什么不能吃？

60.为什么不能吃变质银耳？

61.如何鉴别变质银耳？

62.所有杏仁都能吃吗？

63.吃杏仁中毒如何抢救？

64.含氰甙的果仁有哪些？

65.木薯怎样处理后才能吃？

66.木薯中毒有什么表现？
如何防治？

67.吃鲜菠萝可引起中毒吗？

68.生吃白果为什么会中毒？

69.相思豆有毒吗？

70.野茴香为什么不能做调料？

71.为什么不能吃蓖麻子？

72.吃大麻仁为什么会中毒？

73.吃毒蘑菇为什么能引起中毒？

74.如何识别毒蘑菇？

75.吃毒蘑菇中毒有什么表现？
如何治疗？

76.苦瓠瓜为什么不能吃？

77.吃石榴皮也能中毒吗？

78.为什么不能喝生豆浆？

79.误食洋金花中毒怎么办？

80.油为什么会“ 哈喇 ”？

81.生豆油能吃吗？

82.吃棉籽油会中毒吗？

83.如何预防桐油中毒？

四、细菌性食物中毒
84.什么是细菌性食物中毒？

85.哪些细菌可以引起细菌性食物中毒？

86.怎样预防细菌性食物中毒？

87.怎样治疗细菌性食物中毒？

88.鲜牛奶能存放多长时间？

89.保温瓶里为什么不宜存放牛奶、豆浆？

90.哪些食物容易引起肉毒中毒？

91.肉毒中毒有何表现？
如何治疗？

92.吃小白虾也会引起中毒吗？

93.食用咸鱼、虾酱中毒是怎么回事？

94.为什么食品检验总是以大肠杆菌多少为标准？

95.臭鸡蛋能吃吗？

五、真菌性食物中毒
96.真菌是一种什么菌？
哪些真菌有毒？

97.黄曲霉毒素的危害有多大？

98.黄曲霉毒素容易污染哪些食物？

99.如何防止黄曲霉毒素污染食物？

100.大米发黄是怎么回事？

101.吃甘薯中毒是怎么回事？

102.霉变甘蔗还能吃吗？

103.吃麦角为什么会中毒？

104.什么是臭米面中毒？

105.霉变鸡蛋还能吃吗？

106.食小麦怎么会得“醉酒病”？

107.家贮干货如何防霉？

108.你知道食物中毒性白细胞减少症吗？

六、化学性食物中毒
109.哪些金属可以引起人中毒？

110.铝对人体是否有害？

111.铅是怎样引起人中毒的？

112.吃爆米花中毒是怎么回事？

113.急性铅中毒后有何表现？
如何防治？

114.为什么不能用铜容器存放食物？

115.锌可以引起人中毒吗？

116.食砒霜中毒后怎么办？

117.“粗盐”也可造成人中毒吗？

118.为什么说工业用盐不是食盐？

119.为什么说工业酒精不能喝？

120.何谓食品添加剂？
包括哪些种类？

121.如何正确使用糖精？

122.食用色素有哪些？

123.农药是如何污染食物而进入人体的？

124.哪些农药容易在食物中残留？

125.家用喷雾杀虫剂果真无毒吗？

126.有机磷农药急性中毒有什么表现？

127.有机磷农药中毒后怎样解救？

128.加热可以去掉蔬菜中的残留农药吗？

129.怎样安全使用农药才能减少农药性食物中毒？

130.什么是农药的安全间隔期？

第一图书网, tushu007.com

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:http://www.tushu007.com