第一图书网, tushu007.com

<<实用食物中毒防治>>

图书基本信息

书名：<<实用食物中毒防治>>

13位ISBN编号：9787534943492

10位ISBN编号：7534943493

出版时间：2009-12

出版时间：河南科学技术出版社

作者：王中洲 等主编

页数：199

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

前言

随着社会的发展及人们生活水平的不断提高，公众更加关注自身健康及饮食卫生安全。
但是，由于环境的污染等危害因素的增加，食物中毒事件不断发生，严重威胁着广大人民群众的健康及生命，并造成很大的经济损失，影响着社会的和谐稳定。
食物中毒一旦发生，常因缺乏应急处理措施而造成严重后果。
为了保障广大人民群众的身体健康，有效预防、控制食物中毒，及时抢救和治疗中毒者，减少食物中毒的发生，降低死亡率。
我们根据常见的食物中毒，参考国内外有关专著，编写了这本《实用食物中毒防治》，供基层医疗卫生人员工作中参考。
由于时间不多，水平有限，本书中存在不少缺点和错误，望广大读者批评指正。

内容概要

本书主要对化学性食物中毒、细菌及其毒素性食物中毒、真菌性食物中毒、有毒动物食物中毒、有毒植物食物中毒、食源性病毒感染，以及近年来新出现的盐酸克伦特罗中毒、甲醛中毒、乳与乳制品中三聚氰胺中毒等的病原学、中毒原因、临床表现(中毒症状)、快速检验、诊断、治疗、控制与预防进行了全面介绍。
该书既可供疾病预防控制人员和实验室检验人员使用，也可供医学院校师生学习和社会医学工作者及相关研究人员参考，并可作为应对突发公共卫生事件气源性疫病预防与控制教学参考书。

<<实用食物中毒防治>>

书籍目录

第一章 概述 一、食物中毒的概念 二、食物中毒的特点 三、食物中毒的分类 四、食物中毒的预防 五、食物中毒的急救治疗原则 六、食物中毒的处置第二章 细菌性食物中毒 一、沙门菌食物中毒 二、金黄色葡萄球菌毒素中毒 三、肉毒梭菌毒素中毒 四、椰毒假单胞菌酵米面亚种食物中毒 五、副溶血性弧菌食物中毒 六、李斯特菌食物中毒 七、致泻性大肠艾希菌食物中毒 八、蜡样芽胞杆菌食物中毒 九、变形杆菌食物中毒 十、产气荚膜梭菌食物中毒 十一、志贺菌食物中毒 十二、其他致病性弧菌食物中毒 十三、小肠结肠炎耶尔森菌食物中毒 十四、空肠弯曲菌食物中毒 十五、肠球菌食物中毒 十六、气单胞菌食物中毒 十七、类志贺邻单胞菌食物中毒 十八、香港海鸥型菌食物中毒第三章 化学性食物中毒 一、有机磷农药中毒 二、有机氯农药中毒 三、氨基甲酸酯类农药中毒 四、拟除虫菊酯类农药中毒 五、氟乙酰胺中毒 六、砷及砷化物中毒 七、钡及其化合物中毒 八、亚硝酸盐中毒(肠原性青紫症) 九、氰化物中毒 十、氟化物中毒 十一、磷化锌和磷化铝中毒 十二、安妥中毒 十三、敌鼠钠盐中毒 十四、毒鼠强中毒 十五、醇类化合物中毒 十六、铊及其化合物中毒 十七、铅化合物中毒 十八、三邻甲苯磷酸酯中毒 十九、二噁英中毒 二十、百草枯中毒 二十一、沙蚕毒素类农药中毒 二十二、灭鼠优中毒 二十三、盐酸克伦特罗中毒 二十四、三聚氰胺中毒 二十五、甲醛中毒 二十六、阿托品中毒 二十七、硼砂和硼酸中毒第四章 动物性食物中毒 一、河豚中毒 二、蟾蜍中毒 三、动物甲状腺中毒 四、高组胺鱼类中毒 五、贝类中毒第五章 植物性食物中毒 一、毒蕈中毒 二、含氰甙果仁与木薯中毒 三、发芽马铃薯中毒 四、豆类皂素中毒 五、棉籽中毒 六、桐油中毒 七、大麻油中毒 八、曼陀罗中毒 九、苍耳子中毒 十、植物目光性皮炎 十一、苦葫芦中毒 十二、亚香棒虫草中毒第六章 真菌(霉菌)性食物中毒 一、红薯黑斑病中毒 二、赤霉病麦中毒 三、食源性白细胞缺乏症 四、霉变食品食物中毒 五、霉变甘蔗中毒 六、麦角中毒第七章 食源性病毒感染 一、诺瓦克样病毒感染 二、甲型病毒性肝炎 三、轮状病毒感染第八章 食物中毒诊断标准 食物中毒诊断标准及技术处理总则 曼陀罗食物中毒诊断标准及处理原则 毒麦食物中毒诊断标准及处理原则 含氰甙类食物中毒诊断标准及处理原则 桐油食物中毒诊断标准及处理原则 产气荚膜梭菌食物中毒诊断标准及处理原则 病原性大肠艾希氏菌食物中毒诊断标准及处理原则 变形杆菌食物中毒诊断标准及处理原则 变质甘蔗食物中毒诊断标准及处理原则 霉变谷物中呕吐毒素食物中毒诊断标准及处理原则 椰毒假单胞菌酵米面亚种食物中毒诊断标准及处理原则 沙门氏菌食物中毒诊断标准及处理原则 葡萄球菌食物中毒诊断标准及处理原则 副溶血性弧菌食物中毒诊断标准及处理原则 蜡样芽胞杆菌食物中毒诊断标准及处理原则 肉毒梭菌食物中毒诊断标准及处理原则 大麻油食物中毒诊断标准及处理原则 食源性急性有机磷农药中毒诊断标准及处理原则 食源性急性亚硝酸盐中毒诊断标准及处理原则附表 附表一 常见细菌性食物中毒比较表 附表二 细菌性与非细菌性食物中毒鉴别表 附表三 常见化学性食物中毒主要症状表 附表四 常见化学性毒物的中毒量和致死量 附表五 常见化学性毒物检验应采取的检材 附表六 常见食物中毒的救治措施 附表七 常见药物剂量表

章节摘录

插图：三、食物中毒的分类食物中毒的原因很多，一般按致病物质可划分为四类：1.细菌性食物中毒：由于细菌污染了食物，并在食物里大量生长繁殖，有的还产生毒素，人吃了这种含有大量细菌或细菌毒素的食物，就会发生食物中毒。
例如，沙门菌食物中毒、变形杆菌食物中毒、葡萄球菌肠毒素中毒等。
2.化学性食物中毒：由于对有毒化学物质管理或使用不当而污染了食物误食后引起的中毒。
例如，农药（有机磷、有机氯等）、金属与类金属（钡、砷等）、杀鼠药（磷化锌、安妥、毒鼠强等）及其他有毒化学物质（氟化物等）引起的中毒。
3.有毒动植物食物中毒：这类食物中毒有两种情况，一种是某些食物本身有毒（如河豚、毒蕈、贝类、动物甲状腺等），误食后能引起中毒；另一种是某些食物为人们所常吃，但由于加工、烹调方法不当，没有把有毒物质除去（如发芽马铃薯、没煮熟的四季豆或豆浆等），人吃了这些未经去毒处理和不正确加工烹调的食物而引起中毒。
4.真菌（霉菌）性食物中毒：真菌在外界广泛存在，能引起中毒的也不少，但由于其在食物中生长繁殖时，往往长出各种颜色的菌丝，容易引起重视而避免中毒。
人若不加注意，也会因食用霉变食品而发生食物中毒。
例如，红薯黑斑病中毒、霉变甘蔗中毒等。
四、食物中毒的预防食物中毒常发生在学校、宾馆、饭店等场所，使食用同一种食物的数人甚至数百人同时发病，它不仅给患者带来痛苦，严重的还可造成死亡，并造成巨大的经济损失。
因此做好食物中毒的预防工作，是保障人民健康，构建和谐社会的一个重要环节。
为此，必须做好以下几点：1.加强食品安全教育，贯彻“预防为主”的方针。
通过利用各种宣传形式，广泛开展食品卫生法制及卫生知识的宣传教育，把饮食卫生和预防食物中毒的知识教给群众和饮食行业从业人员、饮食管理人员，提高他们的卫生知识水平，使他们懂得搞好饮食卫生的重要性，自觉地做好食品卫生和预防食物中毒工作。
做到不吃腐败变质的食物，不吃病死、毒死或死因不明的畜禽肉类，不吃被农药及其他有毒化学物质污染的粮食、蔬菜、瓜果、肉类或水产类，不吃有毒动植物或识别不清、从未吃过的动植物等。

<<实用食物中毒防治>>

编辑推荐

《实用食物中毒防治》由河南科学技术出版社出版。

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