

谨防食物中毒



学习目标

- ☑了解食物中毒的分类和症状;
- ☑知道预防食物中毒的方法;
- ☑掌握早期食物中毒急救措施。



案例

老人用冰箱中存放3天的面条做炒面， 致家中4人食物中毒

2021年8月，在阜阳临泉，一名老人用冰箱中放了3天的面条给家人做了一锅炒面，结果导致家中4人食物中毒。

据了解，老人当天闻着面条已经有一些味道了，但舍不得扔掉，所以就将剩面条做成了炒面。结果一家人中连老人带孩子，吃饭一小时之后，统统产生了上吐下泻食物中毒的症状，赶紧去了医院就诊。

勤俭节约是一个好习惯，但凡事过犹不及，如果食物变质了还觉得是浪费要继续拿来吃，那很有可能得不偿失了。

来源：腾讯网



想一想

上面案例中的这些人食物中毒后的表现是什么？



一、食物中毒的种类和症状



(一) 食物中毒的种类

细菌性食物中毒

摄入含有细菌或细菌毒素而引起的食物中毒，如变质禽肉、病死畜肉及剩饭等。

真菌毒素食物中毒

真菌在谷物或其他食品中生长繁殖产生有毒的代谢产物，人和动物食用这种毒性物质发生的中毒，如蘑菇等。



动物性食物中毒

食入动物性中毒食品（将天然含有有毒成分的动物或动物的某一部分当作食品或在一定条件下产生大量有毒成分的动物性食品）而引起的食物中毒，如河豚等。



化学性食物中毒

指食入下列食物引起的中毒：

- ✓ 被有毒有害的化学物质污染的食品；
- ✓ 添加非食品级的或伪造的或禁止使用的食品添加剂、营养强化剂，以及超量使用食品添加剂的食品；
- ✓ 因贮藏等原因，造成营养素发生化学变化的食品，如油脂酸败（变色、气味改变）造成中毒。



植物性食物中毒

食入植物性中毒食品（将天然含有有毒成分的植物及其加工制品当作食品，或在加工过程中未能破坏、除去有毒成分的植物当作食品或在一定条件下产生大量有毒成分的植物性食品）而引起的中毒。



(二) 食物中毒的症状



食物中毒后第一反应往往是腹部不适，常表现为恶心呕吐、腹泻。



同时伴有中上腹部疼痛等急性胃肠道症状，并且会因脱水而面部苍白、肢体冰凉、脉搏微弱等，如不明原因发生这些症状，应警惕自己是否误食“有毒食物”。



二、预防食物中毒



论一论

你们知道哪些食物是有毒的吗？



案例

河北封丘学生多人食物中毒，送餐公司负责人被刑拘

2021年11月23日，河南新乡市封丘县赵岗镇戚城中学30多名学生吃过“营养午餐”后，出现急性肠胃炎症状，引发广泛关注。

11月25日，河南封丘县委县政府发布通报，要求涉事公司立即停止供餐，成立联合调查组开展调查。

11月27日，河南省封丘县官方通报称，初步判定是一起食源性疾病事件，同时对相关四位负责人立案审查调查。

11月30日上午，涉事送餐公司的两名负责人吕某、李某已被刑事拘留，涉嫌生产、销售不符合安全标准食品罪。

来源：网易新闻



当心这些食物

四季豆、扁豆、大豆

发芽马铃薯

苦杏仁

霉变甘蔗

霉变甘薯

鲜黄花菜

毒蘑菇

生豆浆

未成熟的青番茄



预防食物中毒

1. 购买具有合格证的食品，注意查看生产日期和保质期；远离无证小摊；
2. 加工、贮存食物时要生、熟分开，隔夜食品在食用前必须加热煮透；
3. 烹调食物和进餐前要注意洗手。接触生鱼、生肉和生禽后必须再次洗手。
4. 不吃变质腐坏的食品，不喝变质饮料；
5. 养成良好的卫生习惯，饭前便后勤洗手；
6. 生吃瓜果要洗净，不随意采食野菜野果。



安全小广播

生活中，只要注意卫生，严格挑选、烹制食物，大多的食物中毒是可以避免的！



三、食物中毒的急救



交流

你或者身边的人，有过食物中毒的经历吗？
你知道食物中毒后，该如何处理吗？



发现自己食物中毒，要尽快就医诊治，情况较轻的也可采取以下措施自救：



1.催吐。如果食用时间在1-2小时以内，可用筷子、牙刷或手指刺激咽部，同时服用温开水反复催吐，吐出的东西越多越好。



- 为防止毒素被吸收，也可用面糊、牛奶、豆浆、米汤等代替清水反复洗胃催吐。
- 误食强酸、强碱类物质，如漂白剂、清洁剂等造成的中毒，不可催吐，以免造成食道灼伤。可服用牛奶或植物油，保护食管及胃粘膜，并尽快就医。



2.导泻。如果进餐的时间较长，但精神较好，则可服用少许泻药，使有毒食物和毒素尽快排出体外。



3.保留样本。 在发生食物中毒后，要保存导致中毒的食物样本。如果无法取得样本，也可保留呕吐物和排泄物，以方便医生确诊和救治。



安全小广播

误吃了变质的鱼、虾、蟹等引起食物中毒，可取食醋100毫升，加水200毫升，稀释后一次性服下，有利解毒。



同学们，

今天所学的内容都记住了吗？





随堂测评

1. 为了防止肠道疾病或食物中毒，下列哪些食物可以安全食用：

- A. 爷爷刚买来还未清洗的瓜果
- B. 放置很久的过期食品、隔夜菜
- C. 奶奶刚刚做好的饭菜

2. 食物中毒后，可以采取的有效应急措施是什么？

- A. 倒立
- B. 催吐
- C. 找解药

3. 发生食物中毒后，下列做法正确的是：

- A. 保存导致中毒的食物样本
- B. 立即清理掉呕吐物和排泄物
- C. 吃大量泻药，使食物排出体外

参考答案：

1.C 2.B 3.A





随堂测评

4. 下列哪位同学的行为存在安全隐患?

- A. 家里的花生发霉了, 小丽建议父母扔掉
- B. 小红从来不吃路边摊上的食物
- C. 小强爬山时看到漂亮的果子, 随手摘下来尝一尝

5. 下列哪些食物可能会引发食物中毒? (多选)

- A. 未煮熟的豆浆
- B. 发芽的土豆
- C. 未烧透的豆角
- D. 发芽的红薯

参考答案:

4.C 5.ABC



谢谢观看

