

小心食物中毒



学习目标

- 1.了解食物中毒的初症状；
- 2.学会防范食物中毒；
- 3.掌握食物中毒急救措施。



案例

江苏小学集体食物中毒

2020年6月9日下午1时许，江苏省泗洪县梅花中心小学部分学生出现腹痛、头晕等不适症状。情况发生后，泗洪县高度重视，迅速启动应急预案，立即安排车辆将感觉不适学生送往医院检查诊治。经诊断，送往医院的学生中，绝大部分无明显症状。当天下午，除14名学生在医院门诊留观，其余学生经医学检查后全部返校、返家。截至6月10日下午，门诊留观学生经复诊后均已返校、返家。目前，学生身体和心理状况平稳，校园教学秩序恢复正常。

来源：网易新闻



想一想

同学们，你们身边有发生过类似的案例吗？

你们知道哪些情况可能造成食物中毒吗？



一、食物中毒的症状



很多人食物中毒后不能及时发现，在送到医院时，症状往往已非常严重。因此，食物中毒早期的发现和处理十分重要。



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、当心这些食物



论一论

你们知道哪些食物是有毒的吗？





河豚鱼属于《食品安全法》第三十四条“禁止经营不符合食品安全要求的食品”，国家食品药品监督管理总局明令禁止食品经营者经营和销售河豚鱼。



案例

广东卫健委通报：揭阳2人因河豚中毒死亡

2021年3月16日，据广东省卫生健康委最新公布的2月全省突发公共卫生事件信息，2021年2月（2月1日零时至2月28日24时），全省21个地市除新冠肺炎疫情外报告3起一般及以上级别突发公共卫生事件，均为较大级别食物中毒事件，累计报告病例174例，死亡2例。其中2起为揭阳市报告的河豚中毒事件，累计发病2人，死亡2人；1起为广州市报告的食物源性疾病聚集事件，发病172人。

河鲀，俗称“河豚”，目前所知，河鲀有30多个品种，大部分有毒，有些低毒。其毒素积累和分布因季节和部位不同而存在差异，在产卵繁殖期间河鲀毒性强，且雌性大于雄性，内脏、卵巢、血液的毒性最强。

来源：光明网



安全小广播

如果食用河豚鱼出现不良症状，可以用手指催吐，尽量把河豚鱼吐出，以降低河豚毒素的摄入，同时尽快到附近医院进行急救。



新鲜的黄花菜是有毒的，吃黄花菜时，一定要煮熟，不能生吃。



土豆发芽后，芽孔周围就会含有大量的有毒龙葵素，也会导致中毒。



未煮熟的四季豆是有毒的。为了防止出现四季豆中毒，一定要将四季豆煮透、煮熟。



西红柿如果没有成熟呈现青色。这时的西红柿含有大量的龙葵素，大量食用会出现头昏、流涎、恶心、呕吐等中毒症状。



三、早期自救措施



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，多服用糖水、西瓜等也可加速利尿排毒。



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。



食物中毒早预防

避免食物中毒伤害，重在提前预防，这些方面都要注意：

- 1.妥善保存食物，生、熟食品要分开；
- 2.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；
- 3.生吃瓜果要洗净，不随意采食野菜野果；
- 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。



**同学们，
今天所学的内容都记住了吗？**





随堂测评

1.食物中毒是指患者吃的食物被细菌或细菌毒素污染，或食物含有毒素而引起的急性中毒性疾病。下列哪个属于食物中毒的症状：

- A.焦虑、失眠
- B.肩膀疼痛
- C.恶心、呕吐、腹痛、腹泻为主，往往伴有发烧

2.关于变质食品，下列说法正确的是：

- A.食品一旦变质，最好不要食用
- B.变质食品有些可以食用，有些则不可以
- C.变质食品只要彻底加热还是可以食用的

3.下列哪种食物可能会引发食物中毒：

- A.颜色鲜艳的蘑菇
- B.煮熟的黄花菜
- C.没发芽的土豆

参考答案：1.C 2.A 3.A





随堂测评

4.发现食物中毒后，自己能采取的最有效的一项应急措施是什么：

- A.多喝开水
- B.催吐
- C.自行找解毒药

5.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.呕吐物和排泄物很脏，立即清理掉
- C.吃大量泻药，使食物排出体外

参考答案：4. B 5.A



谢谢观看

