

# 关注食品安全

## 学习目标

- ☑了解食物中毒的分类和症状;
- ☑知道如何应对食物中毒;
- ☑掌握预防食物中毒的方法。



在日常生活中，每个人每天都离不开饮食，饮食问题是关系我们健康的重大问题。养成良好的饮食习惯，吃出健康、预防食物中毒是我们要学习和掌握的。



## 案例

# 黑龙江省鸡东县发生食物中毒事件

## 7人死亡

2020年10月5日，黑龙江省鸡西市鸡东县兴农镇居民王某某及亲属9人在其家中聚餐，食用自制“酸汤子”引发食物中毒，制作“酸汤子”所用食材已在冰箱里冷冻一年。

经公安机关对现场提取物检测，未查出有毒物质，排除人为投毒可能。经医院化验检测，食物中黄曲霉素严重超标，初步判定为黄曲霉素中毒。这次食物中毒事件有7人经救治无效死亡。

来源：新华网



想一想

上面新闻中的这些人是因为  
什么而死亡？



# 一、什么是食物中毒

食用了被污染的食物或含有毒有害物质的食物，就会引发食物中毒。食物中毒的病人通常会出现恶心、呕吐、腹痛腹泻等症状，严重的甚至会导致死亡。



## 食物中毒特点：

- 1.潜伏期较短。发生集体爆发性食物中毒时，很多人在短时间内同时发病或相继发病。
- 2.所有发病的人都吃了相同的食物，停止食用某种食物后发病很快停止。





## 食物中毒特点：

3.病人症状和体征类似，但因抵抗力不同，吃的食物数量不同，症状轻重也不同。

4.大多数病人都有恶心、呕吐、腹痛腹泻等急性肠胃炎的症状。

5.食物中毒病人对健康人不直接传染。



想一想

你知道食物中毒分为哪几种吗？





## 1. 细菌性食物中毒

指患者摄入被细菌和/或其毒素污染的食物或水所引起的急性中毒性疾病。多发生在夏秋季。因为食物没有煮透、放置时间过长，或操作不卫生，被细菌或其毒素污染而引起，如发霉的甘蔗、发霉的花生等。

## 2.有毒动植物食物中毒

指误食有毒动植物或食用方法不当而引起的食物中毒。

包括：①有毒动物组织中毒，如河豚鱼、贝类、动物甲状腺及肝脏等；②有毒植物中毒，如毒覃、木薯、发芽马铃薯、山大茴及鲜黄花菜等。



### 3.化学性食物中毒

是食用了被农药(含砷、有机磷、有机氯)、有色金属化合物和亚硝酸盐等污染的食品而引起的中毒。



## 生活中常见的几种食物中毒



### 豆浆中毒

#### 中毒原因：

生大豆中含有一种胰蛋白酶抑制物，可抑制体内胰蛋白酶正常活性，并对肠胃有刺激作用。

#### 中毒表现：

潜伏期为数分钟到1小时，出现恶心、呕吐、腹痛腹胀腹泻、头痛等症状。

#### 预防措施：

豆浆必须煮开后再喝。



## 安全链接



### 豆角中毒

#### 中毒原因:

豆角中含有皂素和血球凝集素。

#### 中毒表现:

潜伏期为数十分钟至5小时。主要为肠胃炎症状，有点四肢麻木，胃部有烧灼感，病程一般数小时或1~2天。

#### 预防措施:

豆角必须烧熟烧透。

## 安全链接

### 发芽土豆中毒

**中毒原因：**土豆中含有一种生物碱，叫龙葵素。发芽后皮肉变绿，龙葵素含量增高，吃了会引发食物中毒。

**中毒表现：**一般进食后10分钟至数小时出现症状，胃部灼痛、恶心、呕吐、腹痛腹泻，严重者出现体温升高、头痛、昏迷、出汗、心悸等症状。

### 预防措施：

- ①土豆存放在低温、通风、无阳光直射的地方；
- ②发芽过多或皮肉大部分变绿时不能食用；
- ③发芽很少则应彻底挖去芽和芽眼周围部分，浸入水中泡半小时左右（龙葵素易溶于水）。





论一论

**当发生食物中毒时，  
我们应该怎么做呢？**



## 二、食物中毒怎么办

发生食物中毒后，应迅速将病人送到医院或拨打“120”求救。在医生救护之前，我们可以对病人实施简单救助。



# 催吐



如果食用时间在1-2小时内，  
可用筷子、牙刷或手指刺激咽  
部，同时饮用淡盐水反复催吐。



## 导泻



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



## 安全小广播

在发生食物中毒后，尽可能带上导致中毒的食物样本去医院，以方便医生确诊和救治。



这是他吃剩的食物



## 食品安全五大“黄金守则”



- ✓ **保持清洁。** 勤洗手，清洗和消毒准备食品的场所、餐具等。
- ✓ **生熟分开。** 生熟食品与加工生熟食品的用具分开，避免交叉感染。
- ✓ **彻底做熟。** 食物要烧熟、烧透。
- ✓ **保持食物的安全温度。** 熟食保存在冰箱内，但不能长时间存放。
- ✓ **使用安全的水和原材料。** 食品用水要安全，水果蔬菜清洗干净，生吃要消毒；食材要新鲜。

你知道吗

## 饮水安全



- ✓ 地面水要净化和消毒后才可饮用。
- ✓ 井水也应该消毒后饮用。
- ✓ 保持自来水龙头的卫生。
- ✓ 正确使用净水器。
- ✓ 当饮用水被污染时，应立即停止使用，并告知物业部门，通知周围邻居停止使用，及时向卫生监督部门或疾病预防控制中心报告情况。
- ✓ 一旦饮用了被污染的水，应及时到医院治疗。





演练



## 撰写倡议书

请结合本课所学知识，以“防止食物中毒，谨防病从口入——中学生饮食安全教育”为主题写一份倡议书，倡导大家养成良好的饮食习惯，避免食物中毒。



**同学们，今天所学的内容都记住了吗？**



## 随堂测评



### 1.关于食物中毒的预防，下列说法正确的是：

- A.食物放入冰箱之后就不会变质，不会导致食物中毒
- B.为了味道鲜美，海产品做到7分熟就可以
- C.家用的砧板和刀具，应做到生、熟分开

### 2.关于食物中毒的特点，下列说法正确的是：

- A.食物中毒的潜伏期较长
- B.食物中毒后大多会出现恶心、呕吐、腹痛腹泻等症状
- C.食物中毒能够直接传染

### 3.发生食物中毒后，下列做法正确的是：

- A.靠墙倒立
- B.保留呕吐物和排泄物，以方便医生确诊和救治
- C.赶快把致毒食物扔掉

参考答案：

1.C 2.B 3.B



## 随堂测评



4.小齐的奶奶吃了隔夜菜突发食物中毒，经医生检查，小齐奶奶是亚硝酸盐中毒，这种情况属于：

- A.细菌性食物中毒
- B.化学性食物中毒
- C.有毒动植物食物中毒

5.下列哪些食物会引发食物中毒：(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.B 5.ABC

谢谢观看

