

预防食物中毒



学习目标

- 1.了解食物中毒的种类和原因;
- 2.知道如何预防食物中毒;
- 3.掌握食物中毒的自救方法。



案例

江苏一小学集体食物中毒

2020年6月9日下午，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，泗洪县政府高度重视，迅速启动应急预案，立即安排车辆将感觉不适的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。截止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



交流

上面新闻中的这些同学食物
中毒后的表现是什么？



一、当心这些食物



本身有毒的食物

未煮熟的豆角是有毒的。为了防止出现豆角中毒，一定要将豆角煮透、煮熟。



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。



长得非常漂亮但是有剧毒的毒蘑菇。



发霉、变质的食品具有毒性。



有农药残留的食品

食用有农药残留的农产品会引起食物中毒。



不法生产或不合格食品

食用不法生产、加工不当或被污染的食品，也会引起食物中毒。



食用冰箱内放久的食物也能引起中毒!

冰箱并不是食物保鲜、储藏的保险柜。长时间放在冰箱里的蔬菜，特别是绿叶蔬菜，会产生亚硝酸盐等有害物质；生熟食物在冰箱里放太久或混放，可能导致食物变质和相互污染。吃了这样的食物也会引起中毒!

一些嗜冷菌在低温下依然很活跃，它们大量繁殖会造成食物变质。如果食用了这样的食物，就可能出现恶心、呕吐、腹痛、腹泻及头晕等症状。



想一想

我们要如何预防食物中毒呢？



二、预防食物中毒



防止食物中毒的关键是要把好“食物入口”这一关!



买回来的蔬菜，要先用清水洗一洗，然后再放到水里泡一泡。



切菜、切肉用的刀和案板，
要“生熟分开”。



不食用不熟悉和不认识的野
果子。



论一论

你知道其他预防食物中毒的方法吗？

如果不小心食物中毒了，我们该怎么做呢？



三、食物中毒自救法



发生食物中毒时，千万不要慌张，
只要处置得当，就会化险为夷。



1.催吐：用手指或筷子压、刺激舌根部，尽快将有毒食物呕吐出来。



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.就医：紧急处理后要及时去医院接受治疗。



安全小广播

发现其他同学食物中毒时，要冷静观察自己有无恶心、呕吐等症状，以便及时确认自己是否中毒。





情景模拟

食物中毒会处理

道具准备：

筷子、温开水、塑料袋。

情景创设：

小洛和敏敏在吃饭，吃着吃着，小洛觉得肚子突然疼起来了，不一会儿就上吐下泻，可能是食物中毒，此时敏敏应该怎么做？

模拟说明：

- 1.邀请2名学生上台，一位扮演食物中毒患者，另一位扮演救助者；
- 2.救助者进行食物中毒救助处理，其他学生点评做的对不对；
- 3.最后老师点评和总结。



**同学们，
今天所学的内容都记住了吗？**





随堂测评

1.下列带有毒性的食物是:

- A.炒熟的黄花菜
- B.发芽的土豆
- C.红彤彤的西红柿

2.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.催吐
- B.多喝开水
- C.找解毒药

3.食物中毒后,下列做法正确的是:

- A.立即将引发中毒的食物丢弃
- B.断食1~2天,让身体恢复
- C.如果食用时间在1~2小时内,可进行催吐

参考答案:
1.B 2.A 3.C





随堂测评

4.发生食物中毒后，下列做法正确的是：

- A.带上导致中毒的食物样本去医院
- B.呕吐物和排泄物很脏，立即清理掉
- C.吃大量泻药，将有毒食物排出体外

5.食用下列哪些食物会引起食物中毒：（多选）

- A.有农药残留的蔬菜和水果
- B.未煮熟的豆角
- C.加工环境不卫生的食品
- D.发霉、变质食品

参考答案：
4.A 5.ABCD



谢谢观看

