

警惕食物中毒



学习目标

- 1.了解食物中毒的特点和分类；
- 2.掌握对食物中毒者实施救助的方法。



食品是人们赖以生存的物质，食品质量优劣直接关系到我们的身体健康甚至生命安全。



案例

黑龙江酸汤子中毒事件造成9人死亡

2020年10月5日早上，黑龙江省鸡西市鸡东县某家庭（共12人）一起聚餐，其中家里长辈9人全部食用了酸汤子（用玉米水磨发酵后做的一种粗面条样的主食）。到了中午，食用了酸汤子的9人陆续出现身体不适，至10月19日，9人全部死亡。调查得知，该酸汤子食材已在冰箱冷冻一年。

来源：凤凰网



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，严重的还会导致死亡。



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。



- 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？



食物中毒分类：

1. 细菌性食物中毒

摄入被细菌或细菌毒素污染的食物而引起的中毒，多发生在夏、秋炎热的季节。



变质的饭菜



2.真菌性食物中毒

真菌在谷物或其他食品中生长繁殖产生有毒的代谢物，如食用霉变粮食引起的中毒。

发霉的面包



3.动物性食物中毒

食入有毒的动物引起的食物中毒。我国主要发生的是河豚中毒和鱼胆中毒。



美味的河豚



4.植物性食物中毒

食入有毒的植物引起的中毒为植物性食物中毒。常见为菜豆、薯类中毒等。

未煮熟的四季豆



5.化学性食物中毒

食入被铅、汞、亚硝酸盐及农药等化学物质污染的食品引起的中毒。



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

如果摄入食物时间在2小时以内，可用催吐法。取食盐20克加水200毫升，溶解后一次喝下。如果不吐，再喝一次直至呕吐。还可用手指等刺激咽部引吐。



导泄

如摄入食物时间较长，已超过2小时，则可适当服用泻药。



解毒

如果因为吃变质的鱼、虾、蟹等引起的食物中毒，可取食醋100毫升，加水200毫升，稀释后一次服下。



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。



这是他吃剩的食物



安全小广播

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。



找一找

生活中有一些常见的食物非常容易引起食物中毒，需要我们特别小心。你知道是哪些食物吗？



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。



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。



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、无直射阳光的地方；
- ②发芽过多或皮肉大部分变绿时不能食用。





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，海产品做到七分熟就可以
- 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.食物中毒后大多恶心、呕吐、腹痛、腹泻
- C.食物中毒的病人对健康人能够直接传染

3.下列能够引发食物中毒的鱼类是：

- A.河豚鱼
- B.鲫鱼
- C.黄鱼

参考答案：

1.C 2.B 3.A





随堂测评

4.下列属于植物性食物中毒的是：

- A.吃了霉变的甘蔗引起中毒
- B.不小心吃下了鱼胆引发中毒
- C.吃了颜色艳丽的毒蘑菇引发中毒

5.下列哪些食物有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

