

<<食物中毒调查处理指南>>

图书基本信息

书名：<<食物中毒调查处理指南>>

13位ISBN编号：9787117137133

10位ISBN编号：7117137134

出版时间：2010-12

出版单位：人民卫生

作者：林祥田

页数：180

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<食物中毒调查处理指南>>

内容概要

本书应用现场流行病学方法，结合食物中毒诊断标准与技术处理总则，阐述了食物中毒调查处理程序、内容、方法和食物中毒调查报告的编写格式。

列举了诺如病毒性胃肠炎暴发的调查报告、麻痹性贝类毒素中毒调查分析报告、心因性疾病调查报告以及不明原因食物中毒的专家鉴定报告等示范文本，供公共卫生工作者开展食物中毒调查并编写食物中毒调查报告时参考。

<<食物中毒调查处理指南>>

书籍目录

第一章食物中毒调查处理

第一节食物中毒调查的关键技术

第二节食物中毒调查处理程序和方法

第三节细菌性食物中毒与感染性腹泻的比较

第二章食物中毒调查报告书的编写

第一节食物中毒调查报告提纲

第二节食物中毒、肠道传染病、心因性疾病调查报告

第三节不明原因食物中毒专家评定报告

第四节对公共卫生有重要意义的食源性疾病的病原体、毒素和化学品名录

第三章主要动物性食物中毒案例、特征和防治

第一节织纹螺中毒

第二节菲律宾蛤仔中毒

第三节河豚中毒

第四节鲐鱼中毒

第五节石斑鱼中毒

第六节虾虎鱼中毒

第七节鱼胆中毒

第八节鱼肝油中毒

第九节鲞中毒

第十节猪甲状腺中毒

第十一节蚕蛹中毒

第十二节蝗虫中毒

第十三节蟾蜍中毒

第四章主要植物性食物中毒案例、特征和防治

第一节肉褐鳞小伞食物中毒

第二节花褶伞食物中毒

第三节鹿花菌食物中毒

第四节大青褶伞食物中毒

第五节其他毒蘑菇中毒

第六节北乌头(野菜)食物中毒

第七节紫藤根食物中毒

第八节发芽马铃薯食物中毒

第九节苍耳食物中毒

第十节豆浆食物中毒

第十一节葫芦瓜食物中毒

第十二节鲜黄花菜食物中毒

第十三节银杏食物中毒

第十四节四季豆食物中毒

第十五节麻风果食物中毒

第十六节蜂蜜中雷公藤花粉中毒

第十七节生食龙须菜引起的食物中毒

第五章主要化学性食物中毒案例、特征和防治

第一节食源性亚硝酸盐中毒

第二节瘦肉精中毒

第三节食源性甲醇中毒

<<食物中毒调查处理指南>>

- 第四节食源性过氧化氢中毒
- 第五节食源性甲醛中毒
- 第六节食源性砷中毒
- 第七节食源性铅中毒
- 第八节食源性汞中毒
- 第九节食源性镉中毒
- 第十节食源性铬中毒
- 第十一节食源性明矾（铝）中毒
- 第十二节食源性氰化物中毒
- 第十三节食源性化肥（磷酸二氢钾）中毒
- 第十四节食源性烟碱中毒
- 第十五节粗制棉籽油棉酚中毒
- 第十六节食源性有机磷中毒
- 第十七节桐油食物中毒
- 第十八节酸败油脂食物中毒
- 第十九节氟乙酰胺食物中毒
- 第二十节食源性阿托品中毒
- 第六章主要致病性细菌性食物中毒案例、特征和防治
- 第一节小肠结肠炎耶尔森菌病
- 第二节肠球菌肠炎
- 第三节沙门菌病
- 第四节弗劳地枸橼酸杆菌中毒
- 第五节金黄色葡萄球菌中毒
- 第六节铜绿假单胞菌中毒
- 第七节产酸克雷伯杆菌中毒
- 第八节阴沟杆菌中毒
- 第九节变形杆菌中毒
- 第十节副溶血性弧菌中毒
- 第十一节大肠埃希菌中毒
- 第十二节蜡样芽胞杆菌中毒
- 第十三节气单胞菌中毒
- 第十四节肉毒杆菌中毒
- 第十五节溶血性链球菌中毒
- 第十六节空肠弯曲菌肠炎
- 第十七节创伤弧菌感染
- 第十八节产气荚膜梭状芽胞杆菌肠炎
- 第十九节单核细胞增多性李斯特菌病
- 第二十节恶臭假单胞菌中毒
- 第二十一节椰毒假单胞菌酵米面亚种中毒
- 第七章主要真菌及其毒素食物中毒案例、特征和防治
- 第一节赤霉病麦食物中毒
- 第二节霉变甘蔗中毒
- 第三节黄曲霉毒素中毒
- 第八章寄生虫和病毒引起的食源性疾病案例、特征和防治
- 第一节广州管圆线虫病
- 第二节旋毛虫病
- 第三节诺如病毒性胃肠炎

<<食物中毒调查处理指南>>

第四节轮状病毒性肠炎

附录

附录1现行食物中毒诊断标准目录

附录2食物中毒诊断标准及技术处理总则GB 14938—94

附录3感染性腹泻诊断标准WS 271—2007

附录4国家重大食品安全事故应急预案

附录5食物中毒报告登记表

附录6食物中毒个案调查登记表

附录7摄入食品调查登记表

附录8食物中毒调查报告表

<<食物中毒调查处理指南>>

章节摘录

版权页：插图：病例对照研究，用于不能确定或者调查还未确定的所有暴露者和非暴露者的队列。

在病例对照研究中，对病例和健康人群（对照）中暴露的分布要进行相互比较。

计算比值比（OR），确定病例与食用食品之间的联系。

选择对照，从概念上，对照必定没有所调查的疾病，而应只是代表病例来自的总体。

常见的对照组包括：病例的邻居；来自同一医生诊治或同一医院但无所研究疾病的病人；家庭成员或病人的朋友；涉及相关事件但无发病者；暴露期间在相关食品服务机构就餐但无发病者。

对照的数量，在50例或者以上的暴发中，1：1病例对照就足够。

但在规模较小的暴发中，往往采用1：2、1：3或1：4病例对照。

二、环境与食品调查环境调查，又称为食品卫生调查或现场卫生学调查。

在食物中毒暴发期间环境调查的特殊目的包括：确定食品污染的来源、方式和程度；评估病原体存活方式的可能性，杀灭病原体或减少数量；评估在食品处理、加工和储存期间病原体生长的可能性；确定和实施正确的干预措施。

环境调查应力图阐明可疑食品制备时（如在暴发前）的真实情况，而不是仅仅调查现状。

对于暴发相关的或可能相关的每种食品应进行全面调查。

在调查中可能有用的记录内容包括：菜单、食谱和产品配方；加工的记录；购买和盘存的记录；运送记录和其他可疑食品来源相关的文件；危害分析和关键控制点（HACCP）计划及记录；控制活动的记录；流程图、楼宇平面图；投诉记录；清洁记录；食品检验室检测结果；以前的监督记录；个人记录（包括工人的上班时间和旷工情况）。

<<食物中毒调查处理指南>>

编辑推荐

《食物中毒调查处理指南》是由人民卫生出版社出版的。

<<食物中毒调查处理指南>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>