

<<食物中毒防治130问>>

图书基本信息

书名：<<食物中毒防治130问>>

13位ISBN编号：9787508202587

10位ISBN编号：7508202589

出版时间：1996-09

出版时间：金盾出版社

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>

<<食物中毒防治130问>>

内容概要

内 容 提 要

本书以问答的形式，介绍了食物中毒的基本知识，并着重介绍了动物、植物、细菌、真菌及化学性食物中毒的防治措施。

内容丰富，科学实

用，通俗易懂，适于基层医务工作者、患者及其家属阅读。

<<食物中毒防治130问>>

书籍目录

目录

一、食物中毒基本知识

- 1.什么是食物中毒？
- 2.常见的食物中毒可分为哪几类？
- 3.食物中毒有哪些特点？
- 4.我国食物中毒的特点是什么？
- 5.为什么说对食物过敏不是中毒？
- 6.食物中毒后怎么办？
- 7.怎样预防食物中毒？
- 8.夏秋季为什么容易发生食物中毒？
- 9.食物中毒传染吗？
- 10.生熟食品的用具为什么要分开？
- 11.对食品包装用纸有什么要求？
- 12.如何鉴别塑料袋是否有毒？
- 13.电冰箱冷藏的饭菜吃时为什么还要加热？
- 14.如何搞好冰箱卫生？
- 15.腐败变质的食物烧煮后还能吃吗？
- 16.生吃瓜果、蔬菜怎样消毒？
- 17.做凉拌菜要注意什么？
- 18.饮生水有什么害处？
- 19.农村饮用水如何用漂白粉消毒？
- 20.为什么说“蒸锅水”喝不得？
- 21.为什么说喝水要喝新鲜水？
- 22.怎样选购鲜鱼？

<<食物中毒防治130问>>

23.怎样选购鲜鸡蛋？

24.怎样选购家禽？

25.怎样选购熟肉制品？

26.怎样选购鲜肉？

27.如何识别罐头的好坏？

28.“胖听”罐头还能吃吗？

29.什么是食品的保质期？
我国对食品保质期有何规定？

二、动物性食物中毒

30.怎样鉴别和处理死畜肉？

31.为什么病死的畜肉不能吃？

32.用松香拔猪毛有什么害处？

33.怎样识别用病死鸡制成的烧鸡？

34.为什么不能吃“动物三腺”？

35.吃动物甲状腺中毒怎么办？

36.动物肝吃多了会中毒吗？

37.怎样预防和治疗吃动物肝中毒？

38.吃蟾蜍会中毒吗？

39.喝蜂蜜也会中毒吗？

40.为什么吃青皮红肉鱼容易中毒？

41.如何防治鱼组胺中毒？

42.怎样识别毒死的鱼？

43.为什么河豚鱼不能吃？

44.如何识别河豚鱼？

<<食物中毒防治130问>>

- 45.食河豚鱼中毒后怎么办？
- 46.为什么不能吃死鳝鱼？
- 47.为什么不能吃鱼胆？
- 48.为什么不要吃不新鲜的螃蟹？
- 49.海螺也有毒吗？

三、植物性食物中毒

- 50.腐烂的白菜为什么不能吃？
- 51.发芽马铃薯能不能吃？
- 52.吃扁豆为什么会中毒？
如何防治？
- 53.为什么有的人吃蚕豆会发病？
- 54.如何防治蚕豆病？
- 55.“嗜硝酸盐”蔬菜有多少？
- 56.没腌透的菜能吃吗？
- 57.吃蔬菜致亚硝酸盐中毒后怎么办？
- 58.新鲜木耳能吃吗？
- 59.鲜黄花菜为什么不能吃？
- 60.为什么不能吃变质银耳？
- 61.如何鉴别变质银耳？
- 62.所有杏仁都能吃吗？
- 63.吃杏仁中毒如何抢救？
- 64.含氰甙的果仁有哪些？
- 65.木薯怎样处理后才能吃？
- 66.木薯中毒有什么表现？
如何防治？

<<食物中毒防治130问>>

- 67.吃鲜菠萝可引起中毒吗？
- 68.生吃白果为什么会中毒？
- 69.相思豆有毒吗？
- 70.野茴香为什么不能做调料？
- 71.为什么不能吃蓖麻子？
- 72.吃大麻仁为什么会中毒？
- 73.吃毒蘑菇为什么能引起中毒？
- 74.如何识别毒蘑菇？
- 75.吃毒蘑菇中毒有什么表现？
如何治疗？
- 76.苦瓠瓜为什么不能吃？
- 77.吃石榴皮也能中毒吗？
- 78.为什么不能喝生豆浆？
- 79.误食洋金花中毒怎么办？
- 80.油为什么会“哈喇”？
- 81.生豆油能吃吗？
- 82.吃棉籽油会中毒吗？
- 83.如何预防桐油中毒？

四、细菌性食物中毒

- 84.什么是细菌性食物中毒？
- 85.哪些细菌可以引起细菌性食物中毒？
- 86.怎样预防细菌性食物中毒？
- 87.怎样治疗细菌性食物中毒？
- 88.鲜牛奶能存放多长时间？

<<食物中毒防治130问>>

89.保温瓶里为什么不宜存放牛奶、豆浆？

90.哪些食物容易引起肉毒中毒？

91.肉毒中毒有何表现？
如何治疗？

92.吃小白虾也会引起中毒吗？

93.食用咸鱼、虾酱中毒是怎么回事？

94.为什么食品检验总是以大肠杆菌多少为标准？

95.臭鸡蛋能吃吗？

五、真菌性食物中毒

96.真菌是一种什么菌？
哪些真菌有毒？

97.黄曲霉毒素的危害有多大？

98.黄曲霉毒素容易污染哪些食物？

99.如何防止黄曲霉毒素污染食物？

100.大米发黄是怎么回事？

101.吃甘薯中毒是怎么回事？

102.霉变甘蔗还能吃吗？

103.吃麦角为什么会中毒？

104.什么是臭米面中毒？

105.霉变鸡蛋还能吃吗？

106.食小麦怎么会得“醉酒病”？

107.家贮干货如何防霉？

108.你知道食物中毒性白细胞减少症吗？

六、化学性食物中毒

109.哪些金属可以引起人中毒？

110.铝对人体是否有害？

<<食物中毒防治130问>>

- 111.铅是怎样引起人中毒的？
- 112.吃爆米花中毒是怎么回事？
- 113.急性铅中毒后有何表现？
如何防治？
- 114.为什么不能用铜容器存放食物？
- 115.锌可以引起人中毒吗？
- 116.食砒霜中毒后怎么办？
- 117.“粗盐”也可造成人中毒吗？
- 118.为什么说工业用盐不是食盐？
- 119.为什么说工业酒精不能喝？
- 120.何谓食品添加剂？
包括哪些种类？
- 121.如何正确使用糖精？
- 122.食用色素有哪些？
- 123.农药是如何污染食物而进入人体的？
- 124.哪些农药容易在食物中残留？
- 125.家用喷雾杀虫剂果真无毒吗？
- 126.有机磷农药急性中毒有什么表现？
- 127.有机磷农药中毒后怎样解救？
- 128.加热可以去掉蔬菜中的残留农药吗？
- 129.怎样安全使用农药才能减少农药性食物中毒？
- 130.什么是农药的安全间隔期？

<<食物中毒防治130问>>

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>