

<<食物中毒.药物中毒>>

图书基本信息

书名：<<食物中毒.药物中毒>>

13位ISBN编号：9787534568923

10位ISBN编号：7534568927

出版时间：2010-11

出版时间：江苏科学技术出版社

作者：秦惠基 等编著

页数：131

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.药物中毒>>

内容概要

国家最高科学技术奖获得者吴孟超院士作序推荐！

国家卫生部原副部长朱庆生领衔主编！

临床一线专家倾力打造的权威科普书——科学指导饮食起居，预防保健！

究竟什么叫食物中毒、药物中毒呢？

是怎样引起的？

有何防治措施？

本着“把医学回归大众”的宗旨，《食物中毒药物中毒》将用通俗易懂的语言，把食物中毒、药物中毒的医学常识进行全面的介绍，看了本书后，您将能远离食物中毒、药物中毒，吃得安全，吃得科学，吃得健康。

<<食物中毒.药物中毒>>

书籍目录

第一部分 小心“毒”从口入 一、什么是食物中毒 (一)食物中毒的特点 (二)食品安全与食源性疾病 (三)食物中毒的危害严重 二、食物中毒有多少种 (一)细菌性食物中毒 (二)化学性食物中毒 (三)生物性污染引起的食物中毒 三、食物中毒怎么办 (一)胃肠型细菌性食物中毒的治疗 (二)神经型细菌性食物中毒的治疗 (三)霉菌与霉菌毒素引起的食物中毒的治疗 (四)其他类型的食物中毒的治疗 四、哪些食物易引起的食物中毒 五、药物是一把双刃剑 (一)什么叫药物中毒 (二)怎样知道药物中毒 (三)怎样处理药物急性中毒病人 (四)怎样处理药物慢性中毒病人 第二部分 生活起居要注意 一、必须调整节日饮食 二、千万不要透支健康 三、服药必须听医生的 第三部分 家庭护理不可少 一、食物中毒、药物中毒的家庭急救 二、正确选择食物 (一)不能吃的食物 (二)识别不安全食品 三、怎样管理好家中保健小药箱 第四部分 营养配餐保健康 一、急性期的营养配餐 二、缓解期的营养配餐 三、健康期的营养配餐 四、药食同源，注意食物和药物的关系 (一)与食物相关的药物有害反应 (二)服用药物期间的饮食禁忌 第五部分 运动锻炼助康复 一、食物中毒、药物中毒病人不同阶段的运动 二、食物中毒、药物中毒病人痊愈后运动康复原则 三、正确选择适合的运动方式 第六部分 远离“毒”物不放松 一、卫生部建议的八大措施预防食物中毒 二、远离食物中毒，手与餐具卫生要重视 (一)手与细菌 (二)洗手也要讲究科学 (三)餐具卫生要重视 (四)生食、熟食的用具要分开 三、远离食物中毒，保管食物要科学 (一)粮油类 (二)蔬菜、水果类 (三)蛋奶类 (四)水产、肉类 (五)干货 (六)其他 (七)电冰箱不是贮藏食物的保险箱 四、远离食物中毒八大忠告 五、地震灾区如何防止食物中毒 六、药物中毒的预防

<<食物中毒.药物中毒>>

章节摘录

版权页：插图：应把土豆放在低温、干燥的地方，以延长它的贮藏期。

同时，还要避免阳光照射。

因土豆受日光照射后，表皮变绿，也同样会产生龙葵素。

葱头应充分晾干后，编成小辫，挂在凉爽、干燥而稍微通风的地方。

5.苹果苹果品种很多，耐藏性也各不相同。

一般成熟较晚、果实硬度高、糖酸含量多的品种较耐藏，如红玉、国光、印度青、青香蕉等。

贮藏苹果的适宜温度为0～1℃，适宜的相对湿度为85%～90%。

挑选无碰伤、硌伤的新鲜苹果，每只用纸包好，整齐码放在木箱或纸箱中，放在户外阴凉处。

如遇天气骤冷，可加盖麻袋、草席，或暂时移至温度较低的室内。

隔上一段时间再开箱检查，遇有开始腐烂者及时挑出。

这样可以保存上数月以至半年。

<<食物中毒.药物中毒>>

媒体关注与评论

“ 让医学归于大众，最好的医生是自己。
”
——当代“ 医圣 ” 裘法祖院士

<<食物中毒.药物中毒>>

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>