



食物中毒

食物中毒，泛指所有因為進食了受污染食物；如被致病細菌、病毒、化學品或天然毒素（例如：有毒蘑菇）污染的食物。

食物中毒既不包括因暴飲暴食而引起的急性胃腸炎、食源性腸道傳染病（如傷寒）和寄生蟲病（如囊蟲病），也不包括因一次大量或者長期少量攝入某些有毒有害物質，而引起的以慢性毒性為主要特徵（如致畸、致癌、致突變）的疾病。

食物中毒一般是指因吃了不潔或有毒的食物而引致的急性疾病；其症狀通常在進食後 1 ~ 36 小時內發生。病人一般的症狀是腹瀉和嘔吐。

食物中毒分類

- 化學性食物中毒。
- 細菌性食物中毒。
- 黴菌毒素與霉變食品中毒。
- 有毒動植物中毒。

食物中毒

- 凡含有大量細菌或毒素的食物都可引致食物中毒。
- 一般的情況下，預先烹調好的食物在未食用之前，沒有得到適當的保護而沾上了細菌（例如被不潔的手、器皿、蒼蠅、老鼠和塵埃等污染），而那些食物被放在一個危險溫度範圍（攝氏 4 ~ 63 度）貯存，使附於食物上之細菌有時間在合適的溫度內迅速繁殖或產生毒素，在短時間內使食物變成有毒。
- 致病性微生物污染食品後急劇繁殖，致使食品中存有大量活菌（如沙門氏菌）或產生大量毒素（如金黃色葡萄菌，產生的腸毒素）。

食品原料有毒

- 食品本身含有毒成分（如河豚含有河豚毒素），而加工、烹調方法不當，導致未能將有毒物質除盡。
- 食品中混入有毒化學物質，並達到能引起急性中毒的劑量。如農藥的污染。
- 因食用含有毒素成分的某些「食用動物」；如食入「毒藻」的海水魚、貝。
- 因為食用含污染有毒物質的「食用植物」，這些動植物起著毒素的轉移與富集作用。
- 食品中混入有毒化學物質，如農藥的污染，或引起急性中毒。

食品製造、包裝、儲存問題

- 不潔原料、攙假、消毒不嚴，使用不符合食品衛生要求的食品添加劑或加工助劑。
- 罐頭溶錫過多。
- 罐頭殺菌冷卻（不潔冷卻水侵入罐內）造成。
- 生產工藝、設備、容器和包裝材料，不符合衛生要求，造成食品污染帶毒。
- 食品在貯存過程中，由於貯藏條件不當，而產生了有毒物質（如馬鈴薯發芽產生龍葵素）。

誤食

某些外形與食物相似，而實際含有毒成分的植物，被作為食物誤食而引起中毒（如毒蕈等）。

若有任何疑問，請不吝與我們聯絡
電話：[\(04\)22052121](tel:(04)22052121) 分機 3253