

<<食物中毒预防与控制>>

图书基本信息

书名：<<食物中毒预防与控制>>

13位ISBN编号：9787508019895

10位ISBN编号：750801989X

出版时间：1999-11

出版时间：华夏出版社

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>

## <<食物中毒预防与控制>>

### 书籍目录

#### 目录

##### 总则

- 一、食物中毒控制与预防的工作内容
- 二、严格执行食物中毒报告制度
- 三、食物中毒诊断及技术处理总则
- 四、食物中毒现场调查和处理的程序与方法
- 五、自然灾害情况下食物中毒的控制和预防

##### 细菌性食物中毒

- 一、细菌性食物中毒发生的特点
- 二、沙门氏菌食物中毒
- 三、葡萄球菌食物中毒
- 四、肉毒梭菌食物中毒
- 五、椰毒假单胞菌酵米面亚种食物中毒
- 六、副溶血性弧菌食物中毒
- 七、李斯特氏菌食物中毒
- 八、致泻性大肠埃希氏菌食物中毒
- 九、蜡样芽胞杆菌食物中毒
- 十、变形杆菌食物中毒
- 十一、产气荚膜梭菌食物中毒
- 十二、志贺氏菌食物中毒
- 十三、其他致病性弧菌食物中毒
- 十四、小肠结肠炎耶尔森氏菌食物中毒
- 十五、空肠弯曲菌食物中毒
- 十六、肠球菌食物中毒
- 十七、气单胞菌食物中毒
- 十八、类志贺邻单胞菌食物中毒

##### 真菌毒素食物中毒

- 一、真菌毒素中毒发生和处理特点
- 二、霉变谷物中毒
- 三、赤霉病麦中毒
- 四、霉变甘蔗中毒
- 五、麦角中毒

##### 动物性食物中毒

- 一、动物性食物中毒发生和处理特点
- 二、河豚鱼中毒
- 三、含高组胺鱼类中毒
- 四、鱼胆中毒
- 五、贝类中毒
- 六、动物甲状腺中毒

##### 植物性食物中毒

- 一、植物性食物中毒发生和处理特点
- 二、菜豆中毒
- 三、发芽马铃薯中毒
- 四、豆浆中毒
- 五、毒蘑菇中毒

## <<食物中毒预防与控制>>

- 六、曼陀罗中毒
- 七、毒麦中毒
- 八、白果中毒
- 九、含氰甙类植物中毒
- 十、大麻油中毒
- 十一、桐油中毒
- 化学性食物中毒
- 一、化学性食物中毒发生和处理特点
- 二、有机磷中毒
- 三、有机氯中毒
- 四、氟化钠中毒
- 五、氟硅酸钠中毒
- 六、毒鼠强中毒
- 七、氟乙酰胺中毒
- 八、敌鼠中毒
- 九、砷中毒
- 十、亚硝酸盐中毒
- 十一、甲醇中毒
- 十二、钡盐中毒
- 十三、铊中毒
- 十四、铅中毒
- 十五、有机锡中毒
- 十六、三邻甲苯磷酸酯中毒
- 其他急性食源性疾病
- 一、急性食源性疾病及其特点
- 二、甲型病毒性肝炎
- 三、旋毛虫病

<<食物中毒预防与控制>>

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>