

公卫基础理论：河豚鱼中毒的处理 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

[https://www.100test.com/kao\\_ti2020/654/2021\\_2022\\_\\_E5\\_85\\_AC\\_E5\\_8D\\_AB\\_E5\\_9F\\_BA\\_E7\\_c22\\_654475.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/654/2021_2022__E5_85_AC_E5_8D_AB_E5_9F_BA_E7_c22_654475.htm) 河豚鱼又名，有上百个品种，是一种味道鲜美但含剧毒素的鱼类。河豚鱼

(*Spheroides vermicularis*) 又名，有上百个品种，是一种味道鲜美但含剧毒素的鱼类。中毒多发生在日本、东南亚及我国沿海、长江下游一带。(一) 毒性品 有毒物质为河豚毒素，是一种神经毒，对热稳定，需220℃以上方可分解；盐腌或日晒不能破坏。鱼体中含毒量在不同部位和季节有差异，卵巢和肝脏有剧毒，其次为肾脏、血液、眼睛、鳃和皮肤。鱼死后内脏毒素可渗入肌肉，而使本来无毒的肌肉也含毒。产卵期卵巢毒性最强。(二) 临床表现和治疗 河豚毒素可引起中枢神经麻痹，阻断神经肌肉间传导，使随意肌出现进行性麻痹；直接阻断骨骼纤维；导致外周血管扩张及动脉压急剧降低。潜伏期10分钟~3小时。早期有手指、舌、唇刺痛感，然后出现恶心、呕吐、腹痛、腹泻等胃肠症状。四肢无力、发冷、口唇和肢端知觉麻痹。重症患者瞳孔与角膜反射消失，四肢肌肉麻痹，以致发展到全身麻痹、瘫痪。呼吸表浅而不规则，严重者呼吸困难、血压下降、昏迷，最后死于呼吸衰竭。目前对此尚无特效解毒剂，对患者应尽快排出毒物和给予对症处理。(三) 预防 加强宣传教育，防止误食。新鲜河豚鱼应统一加工处理，经鉴定合格后方准出售。相关推荐：[#0000ff>公卫助理考点：疾病监浊的基本概念](#) [#0000ff>2011公卫理论考点：茶水煮米饭能防癌](#) [#0000ff>2011年公卫理论：遗传缺陷性疾病](#) 特别推荐：[#0000ff>2011年公卫助理医师考试](#)

时间 #0000ff>考试大纲 欢迎进入 100Test 下载频道开通，各类  
考试题目直接下载。详细请访问 [www.100test.com](http://www.100test.com)