

2012年公卫执业考试辅导：怎样预防黄花菜中毒 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/656/2021_2022_2012_E5_B9_B4_E5_85_AC_c22_656112.htm 鲜黄花菜里含有一种叫秋水仙碱的物质，进入人体被氧化成氧化二秋水仙碱后就具有毒性了。鲜黄花菜里含有一种叫秋水仙碱的物质。它自身虽然无毒，但进入人体被氧化成氧化二秋水仙碱后就具有毒性了。氧化二秋水仙碱对胃肠黏膜和呼吸器官黏膜有强烈的刺激作用，鲜黄花菜中毒的潜伏期短者10分钟~30分钟，潜伏期长者4小时~8小时。一旦中毒，便会出现咽干、烧心、口渴、恶心、呕吐、腹痛、腹泻等症状。个别重者会有发冷、发热、口渴、四肢麻木等症状。怎样才能既饱尝黄花菜的鲜美又避免中毒呢？由于鲜黄花菜的有毒成份秋水仙碱易溶于水，在高温60度时可减弱或消失，因此食用时，应先将鲜黄花菜用开水焯过，再用清水浸泡2个小时以上，捞出用水洗净后再进行炒食，这样秋水仙碱就能破坏掉，食用鲜黄花菜就安全了，并且每次食用不超过50克为好。每50克鲜黄花菜约含0.1毫克的秋水仙碱，成人如果一次食入鲜黄花菜超过50克即可引起中毒。食用干品时，消费者最好在食用前用清水或温水进行多次浸泡后再食用，这样可以去掉残留的有害物，如二氧化硫等。此外，如果不小心发生鲜黄花菜中秋秋水仙碱，应当首先口服泻药导泻催吐，然后口服藿香正气水，或饮绿豆甘草汤。如果食用后出现不适症状，应立即到医院诊治。鲜黄花菜中毒急救处理措施是：1.重症病人需立即催吐或洗胃（禁用高锰酸钾溶液等氧化剂），洗胃后还须服活性炭、鸡蛋清等。2.静脉输液，加入大量维生素C，可减轻毛细血管的损

害。还须多喝些开水，能促进毒素从尿中排泄。3.剧烈腹痛者，皮下注射阿托品1.5毫克止痛。4.对症治疗：如呼吸困难时需吸氧、应用呼吸兴奋剂，必要时做人工呼吸等。相关推荐：[#0000ff>2011年公卫医师考点：食物中毒之急救](#)
[#0000ff>2011年公卫高频考点：中老年膳食金字塔](#)
[#0000ff>2011年公卫高频考点：常用维生素全面解析 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