

~ 食品中毒 Keracunan Makanan ~

預防食品中毒，勿生飲生食，落實勤洗手的良好衛生習慣。

Mencegah Keracunan Makanan, Jangan Minum dan Makan Makanan yang Mentah, Menerapkan Kebiasaan Kesehatan Sering Mencuci Tangan yang Baik.

什麼是食品中毒？

Apakah itu Keracunan Makanan?

1. 因攝食可疑的食品檢體檢測到相同類型的致病菌或毒素的食品造成急性中毒。

Keracunan akut yang disebabkan oleh makanan yang terdeteksi sampel makanan yang dicurigai dengan jenis bakteri patogen atau racun yang sama.

2. 常造成食品中毒的主要病因物質有：1.細菌：常見的致病菌有腸炎弧菌、沙門氏桿菌、病原性大腸桿菌、金黃色葡萄球菌、仙人掌桿菌、霍亂弧菌、肉毒桿菌等。2.病毒：如諾羅病毒等。3.天然毒：包括植物性毒素、河豚毒、組織胺、黴菌毒素等。4.化學物質：農藥、重金屬等。

Substansi etiologi utama yang sering menyebabkan keracunan makanan adalah: 1. Bakteri: bakteri patogen yang sering dijumpai adalah Vibrio cholerae, Salmonella, patogen Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Cactus bacillus, Vibrio cholerae, Botox, dan sebagainya. 2. Virus: seperti norovirus. 3. Racun alam: termasuk racun tanaman, racun puffer, histamin, mikotoksin dan sebagainya. 4. Bahan kimia: pestisida, logam berat.

食品中毒的感染途徑？

Jalur Infeksi Keracunan Makanan?

如有食物冷藏及加熱處理不足、生食與熟食交互污染、烹調人員衛生習慣不良、調理食品的器具或設備未清洗乾淨及水源被污染等狀況，皆可能造成食品中毒。

Bila ada makanan yang didinginkan dan saat pemanasannya tidak cukup, kontaminasi silang antara makanan mentah dan matang, kebiasaan kebersihan tukang masak tidak baik, perangkat atau peralatan masak makanan belum dicuci bersih dan sumber air terkontaminasi, juga mungkin menyebabkan keracunan makanan.

食品中毒的常見症狀？

Gejala yang Sering Dijumpai pada Keracunan Makanan?

1. 常見的食品中毒症狀包括腹瀉、噁心、嘔吐、腹痛、發燒、頭痛及虛弱等，有時候伴隨血便或膿便，但是不一定所有的症狀都會同時發生。患者年齡、