

## 其它危险

如果食物自身含有危险成分，或是因为操作人员不安全的食品处理过程带入了某些危险因素，这样的食物都可以称为是被污染的食物。最常见的危险是生物性的危险，具体就是微生物的危险。而化学性和物理性的危险虽然不是导致食物性疾病的主要因素，但它们也会让食物变得不安全。

### 生物性危险

当一个人吃了含有某种毒素（或毒物）的食品时，就会发生食物性中毒。生物性毒素可以是由食物中的有害细菌或霉菌产生的，也可能来自于植物和海鲜产品。

### 食物中常见的生物性毒素

毒素	来源	相关食物	预防
双鞭毛藻毒素	以含有毒素海藻为食物的鱼	琥珀鱼、梭鱼、鲶鱼和甲鱼。	烹制并不能消除毒素。所有产品应从经批准的供货商处购买。
鲭亚目鱼毒素	某些种类鱼被捕捞后如果处于不安全的温度，体内的细菌就会产生组胺，组胺就是这种毒素的来源。	最初见于金枪鱼、竹荚鱼、鲭鱼、飞鱼、团鱼和鲣鱼；也见于鲱鱼、旗鱼和沙丁鱼。	烹制并不能消除毒素。应从经批准的供货商处购买产品。
贝类毒素	以某些含有毒素海藻为食物的贝类	贝类，特别是贻贝、蛤、扇贝。	烹制并不能消除毒素。应从经批准的供货商处购买产品。
全身性（内吸性）鱼毒	自然存在于某些种类鱼体内	河豚、海鳗、某些淡水鲤鱼。	烹制并不能消除毒素。应从经批准的供货商处购买产品。
植物毒素	自然存在于某些种类的植物中	有毒植物或植物的有毒部分，如蚕豆、大黄叶。	烹制并不能消除毒素。
真菌毒素	自然存在于某些种类的真菌	各种有毒的蘑菇及其它真菌	烹制并不能消除毒素。应从经批准的供货商处购买野生蘑菇。

## 化学性危险

化学性的危险也会导致食物性中毒。最常见的化学性危险是有毒金属、化学药品和杀虫剂。

### 会污染食物的常见化学毒素

化学毒素	来源	相关的食物	预防
有毒金属	使用含有潜在毒素的金属例如铅、青铜、黄铜、锌、镉、镉和/或镀锌的金属器具。	所有食物，但主要是强酸性食物，如番茄、泡菜、柑橘类食物。强酸性食物中的酸会使这些有毒金属溶解。 用来做碳酸饮料的苏打水是酸性的，会使供水管道、容器的青铜溶解。	<ul style="list-style-type: none"><li>只使用食品级的器具和设备。</li><li>绝不使用搪瓷器具。。</li><li>绝不使用由存在潜在毒素的金属制造出的器具和设备</li><li>用控制单向流动的设备来防止苏打水回流进铜的水管中。</li></ul>
化学药品	清洁剂、光亮剂、润滑剂和消毒剂。	任何没有正确储存或处理的食物都可能被化学药品污染。	<ul style="list-style-type: none"><li>按造厂商的说明来使用和储存。</li><li>把化学药品存放在远离食物、器具、食品加工设备的地方。</li><li>用来分发化学药品的工具不能再用来接触食物。</li><li>如果化学药品转移到别的容器或喷雾瓶内，必须有清楚的标识跟随。</li><li>厨房设备和器具只能使用食品级的润滑剂或润滑油。</li></ul>
杀虫剂	用于食物处理和存放区控制昆虫、啮齿类动物的化学药品。	任何食物	<ul style="list-style-type: none"><li>只有得到许可的专业人员才能使用杀虫剂。</li><li>使用前覆盖或储藏好所有的食物。</li></ul>

---

## 物理性危险

物理性危险是指意外进入食物并引起伤害的物品。常见的物理性危险如下：

- 石块、金属碎片一会引起窒息、牙齿破损、划伤和感染；可能需要做手术取出；这些物品来源于田野、建筑物、机器、金属丝和员工。
- 绝缘材料一会引起窒息；如果是石棉，窒息时间会很长；这类物品来源于建筑材料。
- 骨头一会引起窒息和外伤；骨头来源于地上或是不当的处理过程。
- 塑料一会引起窒息、划伤和感染；甚至需要做手术；这类物品来源于地上、包装材料、货盘和员工。
- 私人物品一会引起窒息、划伤、牙齿破损；有时需要做手术；来源于工作人员的私人随身物品。

## 过敏源

食物过敏是身体错误地以为某种食物是有害的，并由此引起的一种免疫反应。一旦免疫系统认为某种特定的食物是有害的，就会对这种食物产生特殊的抗体。下一次再吃到这种食物时，免疫系统就会释放大量的生化物质来保护身体。这些生化物质引发一系列的过敏症状，这些症状会影响到呼吸系统、胃肠道、皮肤、或心血管系统。

科学家估计，有几百万美国人都受到食物过敏的困扰。目前，对食物过敏症还没有有效的治疗方法，唯一的对策是尽量避免。

虽然某个人可能会对某些食物过敏，但水果、蔬菜、肉并不是常见的过敏性食物。以下8种食物占了过敏性食物的90%以上：牛奶，鸡蛋，花生，树果（核桃、腰果等），鱼，贝类，豆类和麦类。

### Prepared by:

Angela M. Fraser, Ph.D., Associate Professor/Food Safety Specialist  
Department of Family and Consumer Sciences  
NC State University, Raleigh, NC 27695-7605

The material in this fact sheet, unless otherwise identified, is based upon work supported by the Extension Service, U.S. Department of Agriculture, under special project number 00-51110-9724, the National Integrated Food Safety Initiative of the Integrated Research, Education, and Extension Competitive Grants Program. For more information, contact Dr. Angela Fraser at 919-515-9150 or at [angela\\_fraser@ncsu.edu](mailto:angela_fraser@ncsu.edu).

Employment and program opportunities are offered to all people regardless of race, color, national origin, sex, age, or disability through North Carolina State University, North Carolina A & T State University, U.S. Department of Agriculture, and local governments cooperating.