



造成食物中毒的常見細菌

在食物店中吃東西後不幸中毒，在本港雖然也有發生，却不像美國那麼嚴重。據美國一本雜誌報導說，餐廳的用具或食物的烹製不潔而造成食物中毒，在紐約州尤其普遍。

據紐約州衛生處高級潔淨警察莫利諾說，最多見的兩種食物污染莫利諾可說是犯有刑事疏忽的罪。

莫利諾說，第一種是由老鼠、昆蟲、人為的不潔，以及有病的肉類所帶來，中了這種細菌的人很快便會出現抽筋、恶心、頭痛、嘔吐、虛脫、嚴重的腹瀉，以及失水等症狀。

對於這類食物中毒的患者，唯一的治療方法便是給予抗生素和流質，其次則是臥床休息。身體健康的人大多可以在廿四小時至卅六小時內把病症驅除掉；但嬰兒和其他疾病而體質減弱的人，便不能自行把細菌驅除掉。阿蘭特大傳染病中心公共健康新聞處的布拉文醫生指出，食物中毒已成為美國佔第一位的健康問題。

第二種則是由食物所帶來的葡萄球菌中毒事件，它比前者稍為溫和，但多見的程度則過之而無不及。葡萄球菌的基本雖不致傷害消化系統，可是在食物中它却能製造出高度沾染的毒素，並且造成和沙門氏菌屬相同的症狀，但這些症狀的出現大多不會超過廿四小時。

葡萄球菌的食物中毒是怎樣形成的？一般來說，最常見的原因便是由於處理食物不小心所致。醫學家解釋說，每個人在某一個時間內，鼻腔、咽喉或皮膚上都可能帶有葡萄球菌，因此此細菌的本身雖不致傷害消化系統，可是在食物中它却能製造出高度沾染的毒素，並且造成和沙門氏菌屬相同的症狀，但這些症狀的出現大多不會超過廿四小時。



孕避服導致一胎可能

【香港特稿】香港一位太太，日前誕下了一男三女的四胞胎。根據家計會指出，這種一胎現象，是五十一萬二千分之一。

不過，根據美國

九月多要研究

多要研究

，因為只有熱力才能把危險的細菌破壞，而冷凍則可阻止細菌繁殖到足以傷害消化系統的地步。

研究員更指出，除了避孕也可能影響生育之外，另一個可能存在的因素是真正安靜的機會，是五十一萬二千分之一。

不過，根據美國

研究員更指出，除了避孕也可能影響生育之外，另一個可能存在的因素是真正安靜的機會，是五十一萬二千分之一。

不過，根據美國