

李斯特菌股票怎么样李斯特菌是否产孢子-股识吧

一、李斯特菌是什么

李斯特菌就是李斯特杆菌，因为李斯特菌呈杆状，是杆菌的一种，所以也可以称为李斯特杆菌，不过一般都简单叫做李斯特菌。

二、李斯特菌是什么

展开全部流行性致病菌。

1999年底，美国发生了历史上因食用带有李斯特菌的食品而引发的最严重的食物中毒事件，据美国疾病控制和防治中心资料显示，在美国密歇根州有14人因食用被该菌污染的“热狗”和熟肉而死亡，在另外22个州97人患此病，6名妇女流产。

1992-1995年法国出产的奶酪及猪肉中发现李斯特菌，2001年11月以来，我国质检部门多次从美国、加拿大、法国、爱尔兰、比利时、丹麦等二十多家肉类加工厂进口的猪腰、猪肚、猪耳、小排等三十多批近千吨猪副产品中检出单增李斯特菌、沙门氏菌等致病菌。

美国疾控中心2011年9月28日说，美国已有18个州72人因食用受李斯特菌污染的甜瓜而染病。美国《侨报》报道李斯特菌已致全美16人死亡。

这是美国自1998年以来致死人数最多的一次食源性疾病疫情。

李斯特菌潜伏期长，从食用受污染食品至发病，一般间隔1至8周，因此疾控中心估计，随着10月份更多李斯特菌感染者的症状开始明显，确诊病例将持续增多。

李斯特菌比常见的沙门氏菌和某些大肠杆菌更为致命。

美国上次暴发李斯特菌大规模感染是在1998年，21人因食用受这种病菌感染的热狗等肉类熟食死亡。

1985年，52人死于食用受这种病菌感染的软干酪。

经调查，位于科罗拉多州的延森农场是这次大规模感染李斯特菌事件的源头。

这家农场从9月14日起宣布召回其生产的“罗基·福特”牌香瓜。

不过，目前仍不清楚李斯特菌是如何污染这种水果的。

美国食品和药物管理局局长马格丽特·汉伯格说，这是首次发现李斯特菌能进入完整的甜瓜内部，该局正努力寻找其原因。

延森农场说他们向美国25个州销售了该品牌的香瓜，但食品和药物管理局认为区域可能更广，因为疫情爆发地已经超过了这家农场的销售清单。

延森农场说，他们销售了超过30万盒问题香瓜，每盒5至15个，因而香瓜召回总数

在150到450万个之间。

疾控中心主任弗里登说，尽管受污染的香瓜已经下架，这种病菌仍可能“作乱”，因为它生命力强，能在低温环境甚至冰箱内存活。

李斯特菌通常在过期速食、黄油、冻肉和奶酪上蔓延滋长。

食品和药物管理局说，全美每年有大约800例李斯特菌染病病例，大多数因为食用上述食品，农产品一般不是使人染病的元凶。

老年人、孕妇和慢性病患者等免疫力较差人群最易感染李斯特菌。

疾控中心说，13名死者多是年长者，平均年龄为78岁。

据悉，一旦感染李斯特菌，轻则出现发烧、肌肉疼痛、恶心、腹泻等症状，重则出现头痛、颈部僵硬、身体失衡和痉挛等症状。

受感染的孕妇可能出现早产、流产和死产，婴儿健康也可能受影响。

三、李斯特菌是否产孢子

斯特菌(学名:Listeria monocytogenes)，又名单核球增多性李斯特菌、李氏菌，是一种兼性厌氧细菌，为李斯特菌症的病原体。

李斯特菌是革兰氏阳性菌，属厚壁菌门，取自约瑟夫·李斯特。

它主要以食物为传染媒介，是最致命的食源性病原体之一。

李斯特菌在环境中无处不在，在绝大多数食品中都能找到李斯特菌。

肉类、蛋类、禽类、海产品、乳制品、蔬菜等都被证实是李斯特菌的感染源。

李斯特菌中毒严重的可引起血液和脑组织感染，很多国家都已经采取措施来控制食品中的李斯特菌，并制定了相应的标准。

四、土霉素碱和土霉素是一种药吗？它的药理是什么？

土霉素碱就是土霉素，本品为广谱抑菌剂，许多立克次体属、支原体属、衣原体属、螺旋体对本品敏感。

肠球菌属对其耐药。

其他如放线菌属、炭疽杆菌、单核细胞增多性李斯特菌、梭状芽孢杆菌、奴卡菌属、弧菌、布鲁菌属、弯曲杆菌、耶尔森菌等对本品亦较敏感。

五、如何消灭冰箱里的李斯特菌，如何判断是否感染李斯特

李斯特菌是一种兼性厌氧细菌，在自然界中广泛存在，可以通过各种途径发生播散，主要以食物为传染媒介，是最致命的食源性病原体之一。

这种细菌在绝大多数食品中都能找到，乳制品、蔬菜沙拉、雪糕、牛肉等食品的带菌量较高。

2李斯特菌的生存能力强大，耐冷、耐盐、耐酸、耐碱，在0 ~45 都能生存，在冰箱里头冷藏室可以长期生存，甚至在-20 的冷冻室也能存活1年，拥有“冰箱杀手”的外号。

3人感染李斯特菌有什么症状？李斯特菌在夏天特别容易感染人，因为夏天人们喜欢吃冷冻东西，直接在冰箱里那出东西就吃，而李斯特菌最喜欢藏身的地方就是冰箱，因此，夏天是人们感染李斯特菌的高峰期，而人们感染李斯特菌的主要途径是通过食物感染。

4李斯特菌的毒力强，但欺软怕硬，一般身体素质好、免疫力高的人们感染后也不会有什么症状，但对于孕妇、老人、儿童等免疫力较低的人群就较大的反映症状，有时甚至会危机生命。

通常来说，人感染了李斯特菌后，有3-70天的潜伏期，之后会表现出发烧、头痛、腹痛、腹泻等症状，由于症状与感冒发烧类似，往往也容易被忽视，出现误诊，当成普通感冒发烧来医治。

如何避免感染李斯特菌？要吃熟食，在食用食物之前，要把食物彻底煮熟了才可以吃，尽量不要吃半生不熟的食物。

冰箱里摆放的食物，一定要生熟分开，避免相互感染细菌。

6冰箱要定期清洁消毒，把李斯特菌消灭在它的藏身之处。

冰箱里的食物要定期清理，存放过久的食物最好不食用。

从冰箱里拿出来的生冷食物不能立刻就吃，特别是剩饭剩菜，一定要彻底加热后才可以使用。

7购买食物时一定要看好食物的保质日期，看看食物的包装是否有破损，不要购买包装破损、临近保质期的食物。

此外，不要吃没有经过高温消毒的乳制品、牛奶，尽量少吃冰激凌、雪糕等冷冻制品。

8最后,夏天是高温时节，细菌容易滋生，一定要养成良好的卫生习惯，注意饮食卫生，才能有效避免感染李斯特菌。

END

六、如何控制食品中的李斯特菌？

斯特菌(学名:Listeria monocytogenes)，又名单核球增多性李斯特菌、李氏菌，是一

种兼性厌氧细菌，为李斯特菌症的病原体。

李斯特菌是革兰氏阳性菌，属厚壁菌门，取自约瑟夫·李斯特。

它主要以食物为传染媒介，是最致命的食源性病原体之一。

李斯特菌在环境中无处不在，在绝大多数食品中都能找到李斯特菌。

肉类、蛋类、禽类、海产品、乳制品、蔬菜等都被证实是李斯特菌的感染源。

李斯特菌中毒严重的可引起血液和脑组织感染，很多国家都已经采取措施来控制食品中的李斯特菌，并制定了相应的标准。

七、豆腐干真空食品包装注意哪些项目?需添加什么添加剂?

最新研究表明，食品店货架上摆放的密封包装的奶酪和午餐肉，能够为一种致病菌提供特别有利的繁殖环境。

真空包装的食品和氧气隔离，从而保持新鲜并延长保质期，但这也为单核细胞增生性李斯特菌提供有利条件。

这种细菌导致的食物中毒能够令25%的感染者死亡。

与其他食源性细菌不同，李斯特菌可在冰箱中的低温下生长。

美国FDA指出，可能滋生李斯特菌的食品有：生牛奶、冰淇淋、软质成熟干酪（如羊乳酪、布里白乳酪、Camembert乳酪）、热狗、生肉和熟肉、生菜、生（熟）禽肉、生鱼和熏鱼。

丹麦技术大学在对小鼠的试验中发现，无氧条件下的李斯特菌比氧气充足条件下生长的李斯特菌更可怕：侵袭能力高出100倍。

他们的研究结果发表于journal BMC Microbiology。

食品微生物学家Licht说，李斯特菌通常在缺氧的肠内生长，所以它在缺氧环境下侵袭能力更强。

“真空包装可避免其他细菌繁殖，所以我并不鼓励取消它”，Licht说，“但是我们的工作有利于建立食源性疾病的风险预报模型”。

八、如何控制食品中的李斯特菌？

1、李斯特菌对高温环境和巴氏灭菌束手无策，冷藏过的熟食加热到60-70℃，持续5-20分钟，他就会消失。

2、定期清理消毒冰箱，尤其是箱缝、搁架和拐角。

3、吃烹饪过得熟食，处理生食和熟食的刀具、砧板分开，吃水果之前洗净。

4、最重要的是---不吃未经消毒的奶制品，不吃生/半熟的食物，吃冰淇淋时不要反复冷冻，要一次性吃完。

九、肉是不是放冰箱冷冻一定时间再吃会更好

冷冻一下据说是排酸，你可以试一下用新鲜肉炒菜和用冷冻过的肉炒菜不是一个味道，但是不应该冻的时间太长，每次买够2-3天的就行

参考文档

[下载：李斯特菌股票怎么样.pdf](#)

[《挂单多久可以挂股票》](#)

[《股票基金回笼一般时间多久》](#)

[下载：李斯特菌股票怎么样.doc](#)

[更多关于《李斯特菌股票怎么样》的文档...](#)

声明：

本文来自网络，不代表

【股识吧】立场，转载请注明出处：

<https://www.gupiaozhishiba.com/store/9242950.html>