衛生故事

阿根怎麼會吃壞的？

——信者——

張阿公六十大壽這天，他的兒子張成爲他請了幾桌客人，豐盛的筵席，使來客們酒醉飯飽，談笑風生，滿意而歸，還剩了許多菜。張成吩咐妻子阿成嫂倒來喂豬，但是阿成嫂捨不得，說：「留着吧！孩子們喜歡吃呢！別太糟塌東西了。」

張阿公的孫兒阿寶，中午剛把便當盒打開，便嗅到一股微帶酸的味道；仔細聞一下，原來是從鷄腿上發出來的。他猶豫了一下，雖然覺得有點可惜，但是却不敢吃了，並且立刻跑到二年級教室去看弟弟阿根，想叫他也別吃，兩人一起去外面館子中吃麵去。可是阿根已經吃過了，於是他只得一個人去。

放學回家途中，阿根說肚子有點不舒服，到家後覺得痛得很厲害，接着便吐瀉不止，這可把他爸媽和阿公急壞了。立刻請了衞生所的王醫生來診治。

「王醫生，你救救這孩子吧！不是霍亂吧？」張阿公着急地求助。

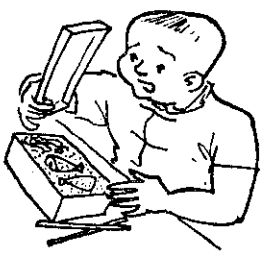
王醫生趕忙安慰他說：「阿公你別着急，他是吃東西吃壞了，幸好中毒不深，吃點藥休息休息就會好的。不過你知道他吃了什麼沒有？」

阿根有氣無力地接口說：「沒有」。

阿寶忽然想起中午的便當，便把中午的事說了一遍，接着又從書包中把便當拿了出來，王醫生打開便當，一陣強烈的臭味立刻發散了出來，王醫生不禁皺了眉說：「一定是便當吃壞了，夏天最要注意的就是飲食。熱天因爲細菌活躍、食物容易腐敗，如果吃了這種腐敗的食物，那末就會發生食物中毒的現象。就像阿根一般，肚子痛、上吐、下瀉，這還算較輕的；如果中毒深的話，那末還會發生四肢痙攣，和昏迷不醒等情形，甚至有因此而死亡的。」

阿寶說：「我就是想到前幾天報載，新竹一個學校發生一百餘人食物中毒的現象，才沒敢吃。」

「是啊！食物擱置時間久了，最好是重新煮沸以後再吃；隔夜的或是已經變了味的食物，尤其是肉類，就應當倒棄。如果爲了捨不得這一點點腐敗了的食物，以致中了毒，可就爲小失大了，萬一中毒身死，那才更不合算呢！所以我說阿成嫂！你以後還是不要太愛惜夏天的剩餘食物才好。」



祝　慶
豐年創刊七週年紀念
賀　並
各地農友們豐收

爲加強農友們施肥常識
請注意每期此頁圖畫

化學肥料服務社
臺北市南京西路八號