

揭东区食品药品安全委员会办公室

工作信息

第 15 期

揭东区食药安办

二〇二四年七月八日

【食安知识】

高温天气，警惕米酵菌酸食源性中毒

米酵菌酸听起来有些陌生，但每年因它导致的中毒，甚至死亡的悲剧却接连在上演，中毒病死率超 50%，个别中毒事件病死率甚至高达 100%，是我国病死率较高的一种微生物性食源性疾病。

中毒食品主要为家庭自制发酵食品，常见的有三类：一是**发酵玉米面制品**，如酸汤子臭碴子、糯玉米汤圆、吊浆粩等。二是变质鲜银耳。三是**发酵薯类制品**，如马铃薯粉条、甘薯面、山芋淀粉等。

但近年来，我国部分地区相继发生由**鲜湿粉**(如河粉)、凉皮及泡发木耳引起的中毒事件。



什么是米酵菌酸

米酵菌酸是椰毒假单胞菌酵米面亚种产生的一种毒素，是引起中毒和死亡的主要原因。与一般细菌毒素不同，该毒素是一种小分子脂肪酸，可抑制线粒体膜的通透性，造成肝、脑、

肾、心脏等实质脏器的损伤。

米酵菌酸中毒有哪些症状

患者主要表现为呕吐、腹泻、全身无力等症状，严重者可出现黄疸、皮下出血、昏迷谵语、少尿、血尿等肝、脑、肾的损害症状，重症患者出现血压下降、潮式呼吸，最后呼吸麻痹而死亡。一般无发热。

如何远离米酵菌酸中毒

米酵菌酸的耐热性极强，即使 100 摄氏度的高温煮沸和高压烹饪也无法将其破坏，只有通过良好的卫生操作规范和饮食习惯才能杜绝此类中毒事件的发生，

★消费者要从正规渠道购买食品，要认真阅读产品标签，留意产品感官性状、生产日期和保质期，最好不要购买食用鲜银耳。

★大家庭和小作坊一般不要制售酵米面类食品，若需制作，需注意以下几点。

一是**把好原料关**。确保不用霉变的谷物，并进行充分的淘洗。

二是**把好浸泡关**。浸泡时，要勤换水，保持卫生。

三是**把好冷却关**。产品经过蒸煮，成型后在冷却过程中要避免原料的交叉污染，同时做好防尘处理。米粉、凉皮等鲜湿粉叠放厚度不宜过高。

四是**把好储藏关**。酵米面等粉状产品磨浆后要及时晾晒或烘干成粉，放在通风干燥处短期储存。鲜湿粉等产品最好当天制作、当天销售完，并在低温、冷藏储藏，从制作到食用时间最好不要超过 24 小时。

大木耳泡发时间要控制好。泡发最好用温开水，时间不要超过 2 小时。