

消 费 提 醒

揭阳市揭东区市场监督管理局

2020年8月20日

慎防米酵菌酸毒素中毒

近期，我省进入高温潮湿天气，河粉、肠粉（卷粉）、陈村粉、粿条、米线（米粉）、濑粉等湿米粉、银耳和木耳等容易受椰毒假单胞菌污染而产生米酵菌酸毒素。椰毒假单胞菌在自然界普遍存在，若上述食品未及时冷藏保存或超过保质期，食用引发米酵菌酸毒素中毒的风险增大。

为预防米酵菌酸毒素中毒，市场监督管理部门提醒：

一、消费者选购湿米粉等食品时要选择正规渠道。

1、要认真阅读产品标签，留意产品感官性状和保质期。在选购河粉、肠粉（卷粉）、陈村粉、粿条、米线（米粉）、濑粉等湿米粉，尤其是散装销售的，要留意产品生产日期、保质期、储存条件以及是否在冷藏条件下；在选购木耳、银耳时，要选取具备正规资质的食品经营者进行购买，同时要注意销售环境的卫生状况，选购有生产许可的正规产品，并注意产品标签上的生产日期、保质期和储存条件。

2、食品经营者在购进上述食品时，落实经营主体责任，做好进货查验及索证索票工作，确保来源可追溯，质量有保证；冷藏保存并在保质期内销售完毕。储存销售散装的湿米粉、银耳、木耳等食品应当在储存位置标明食品的名称、生产日期、保质期、生产者名称及联系方式等。

二、家庭制作要注意冷藏储存和及时食用。

湿米粉、银耳、木耳等食品一旦储存不当受到污染产生了米酵菌酸毒素，加热烹制也无法消除，食用后仍可引起中毒。湿米粉要冷藏储存且应在当天食用完。泡发木耳、银耳前应检查其感官性状，发现受潮变质的不应食用；泡发木耳、银耳时间不宜过长，泡发后应及时加工食用；不能食用隔天泡制加工的银耳、木耳及其制品；不要采食鲜银耳或鲜木耳，特别是已变质的鲜银耳或鲜木耳。

三、出现可疑症状，立即就诊。

米酵菌酸毒素引起的中毒发病急，潜伏期一般为30分钟至12小时，少数为1至2天。主要表现为上腹部不适、恶心、呕吐、轻微腹泻、头晕、全身无力。重者出现黄疸、肝肿大、皮下出血、呕血、血尿、少尿、意识不清、烦躁不安、惊厥、抽搐、休克甚至死亡，一般无发热。如果怀疑发生疑似中毒，应立即停止食用可疑食品，尽快催吐，排出胃内容物，以减少毒素的吸收和对机体的损伤，并及时送医院救治，对症治疗。

（信息来源：揭阳市人民政府门户网站/政府信息公开平台
<http://www.jieyang.gov.cn/jyamr/>）