

食物中毒！这道家常菜竟然“翻车”了？

你身边的食安君 深圳食事药闻 7月27日



微信扫一扫
关注公众号



夏天太热
没胃口
什么东西百吃不腻？



凉拌呗

炒菜做饭太热
不想在厨房蒸桑拿
想解决做饭问题，怎么办？



能怎么办凉拌呗

什么凉拌菜最受欢迎？
当然是凉拌木耳啦
口感爽脆弹牙
食过番寻味
但是
它偶尔也有“翻车”的时候

食物中毒 吃凉拌木耳，中毒入院



夏天，凉拌木耳是许多市民家中必备的凉拌菜之一。但各地市民吃后中毒入院甚至造成多器官衰竭，最终不治身亡的新闻屡见不鲜。

木耳中毒的最新相关信息

- [首首首的木耳每年能有人因它中毒](#) 浙江工人日报网 1小时前
- [鲜木耳中含有一种叫作卟啉的光感物质,轻微的卟啉中毒会导致皮肤溃烂、呕吐等症状,后期则会发展为贫血症,怕见阳光,严重贫血,身体虚弱,全身皮肤变成紫黑色...](#)
- [吃凉凉拌木耳中毒 医生提醒木耳会导致命 赶紧学急救](#) 腾讯新闻 7月9日
- [高汤吃错了会致命中毒 危险4分钟 赶紧学急救](#) 腾讯新闻 7天前
- [凉木耳超过这个时间就千万别吃了 否则命危](#) 今日头条 7月14日
- [凉木耳上一秒是美味佳肴 下一秒可能成“夺命杀手”](#) 腾讯新闻 7月1日

女子吃木耳后中毒,抢救无效身亡!这样的木耳千万别吃.....

2020年5月21日,做了一系列检查得知是木耳中毒,毒素堆积肝脏,引起急性肝功能衰竭,随后被送进ICU治疗,事情发生在广东东莞,据说女子的老公张先生说,妻子每天在ICU花费要2万元.....
新晚报 - 百度快照

女子吃了黑木耳后中毒,送医抢救无效身亡!这样的木耳千万别吃.....

2020年5月22日:世界上有毒的东西,你可以说是砒霜、氰化钾、剧毒的毒汁,但如果是说我们常吃的木耳,很多人都不太相信,但布丁君还是要提醒大家,近期气温飙升,千万要注意.....
澎湃新闻 - 百度快照

为啥吃一道简单的凉拌菜
都能引起食物中毒？

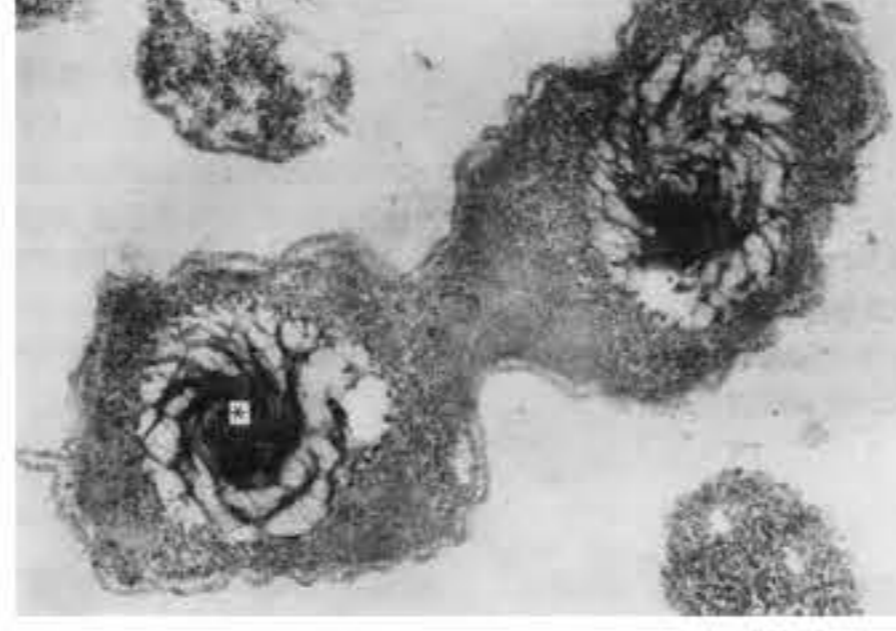
罪魁祸首是它！

木耳本身并不含毒素或者是能直接转化为毒素的物质，但是很多木耳会携带一种叫做“椰毒假单胞菌”的致病菌。



椰毒假单胞菌是什么？

椰毒假单胞菌酵母菌亚种为革兰氏阴性无芽胞短小杆菌，兼性厌氧，在自然界分布广泛，大多来源于土壤，可能会随食物原料而污染食品。



椰毒假单胞菌不耐高温，很容易被杀死，但其代谢产物米酵菌酸耐热性很强，120℃高温处理1小时仍可保持毒性，是引起食物中毒和死亡的主要原因。

怎么判断椰毒假单胞菌中毒？

椰毒假单胞菌引起的食物中毒发病急，潜伏期多数为2-24小时，最长可为3天。

中毒后发病急，主要症状为上腹部不适、恶心、呕吐（呕吐物为胃内容物，重者呈咖啡色样物），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，一般无发热。

重症病人多呈肝昏迷，中枢神经麻痹，并因呼吸衰竭而死亡。米酵菌酸无特效解毒药物，病情及愈后情况与摄入的毒素量有关。

市民如发生疑似中毒情况，要立即停止食用可疑食品，尽快催吐，排出胃内容物，减少毒素的吸收量，要及时送医院救治，对症治疗、降低死亡率。

还有哪些食物会有椰毒假单胞菌？

椰毒假单胞菌中毒在我国云南、贵州、广西、四川、辽宁等省高发，近年在广东也有发生。

有三类食物在夏秋季特别是在潮湿高温条件下，容易引发食物中毒：

发酵谷类制品

如澄河粉、湿米粉、发酵玉米面、糯玉米汤圆粉、玉米淀粉、发酵糯米、吊浆粉、糍粑、醋凉粉等。

高温高湿银耳木耳

在高温环境下浸泡时间过长的变质银耳、木耳。

薯类制品

如马铃薯粉条、甘薯面、山芋淀粉等。



那上面提到的食物
是不是都不能吃了？

当然不是！
只要储存和加工的过程得当
就可以放心食用

怎么预防椰毒假单胞菌中毒？

由于椰毒假单胞菌引起的食物中毒主要为个体食品加工者或消费者个人制作的发酵面粉制品及银耳，监管部门在夏秋高风险季节会加强相关产品质量监督并时常发布消费指引。

在此，食安君提示食品生产经营者和消费者在制作食品时：

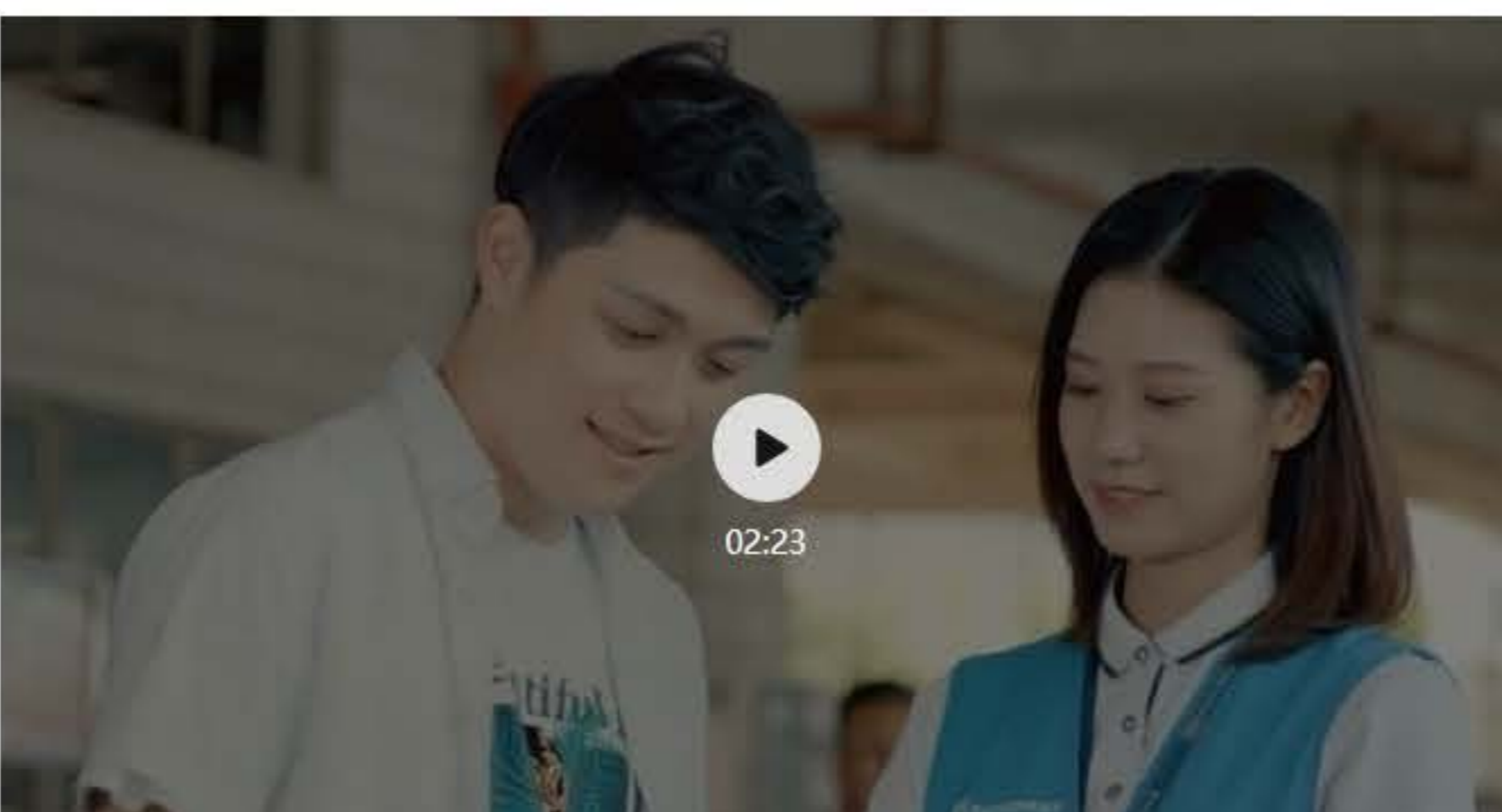
- 1、浸泡时要勤换水
- 2、磨浆后要及時晾晒或烘干成粉
- 3、贮藏环境要通风防潮
- 4、不要直接接触土壤，防止二次污染
- 5、不要使用霉变的玉米等谷薯类原料制备发酵面粉制品
- 6、采摘的鲜银耳要及时晒干或充分紫外照射，禁止食用水泡后不成形、发粘、无弹性，菌片呈深黄至黄褐色、有异臭味的变质银耳。
- 7、广东等南方消费者选购米粉（线）要选择外观无霉变，外形完整，色泽均匀一致，无酸败味、霉变味及其它异味的米粉（线）产品。

看完椰毒假单胞菌的介绍
大家应该能放心吃凉拌木耳了

食安君多说一句
夏季高温
食物容易成为细菌的温床
一定要正确存放和加工
并尽快食用
尽量不要隔夜

大家身体健康
食安君才能放心呀~

编辑整理：深圳食事药闻
转载请注明以上内容



深圳市自2015年9月开展国家食品安全示范城市创建工作以来，在市、区、街道各级党委政府、食品安全监管部门和全社会的共同努力下，食品安全法规体制机制建设取得突破，食品安全综合治理能力全面增强，社会共治共享格局进一步形成，市民食品安全获得感满意度稳步提升。当前，深圳正响应党的十九大大号召，全面落实“四个最严”要求，对标国际先进水平构建“供深食品”标准体系，全力打造市民满意的食品安全城市。

长按进入小程序
开启更多功能！



点在看，远离食物中毒！

阅读原文

喜欢此内容的人还喜欢

- 病从口入！这种细菌经常出没在广东人的餐桌上
深圳食事药闻
- 豆浆的事，要瞒不住了！
深圳食事药闻
- 随买随检！深圳人人门口的“食安防线”
深圳食事药闻