

# 如何預防椰酵假單胞菌食物中毒

發佈時間： 2018-09-04 16:22

信息來源： 國家市場監管總局

## 一、夏秋季節，尤其注意三類食品

椰酵假單胞菌食物中毒多發生在夏、秋季。有三類食品如果被環境中的微生物污染，容易發生椰酵假單胞菌中毒。一是穀類發酵製品如發酵玉米麵、糯玉米湯圓粉、玉米澱粉、發酵糯小米、吊漿粬、糍粬、醋涼粉等；二是變質銀耳、木耳；三是薯類製品如馬鈴薯粉條、甘薯面、山芋澱粉等。

椰酵假單胞菌來源於土壤，可能會隨加工原料而污染食品並在一定條件下產生米酵菌酸，導致食用者中毒。米酵菌酸耐熱性很強，120℃高溫處理1小時仍可保持毒性。

## 二、出現可疑症狀，立即就診

椰酵假單胞菌引起的食物中毒發病急，潛伏期一般為30分鐘-12小時，少數長達1-2天。主要表現為上腹部不適、噁心、嘔吐、輕微腹瀉、頭暈、全身無力。重者出現黃疸、肝腫大、皮下出血、嘔血、血尿、少尿、意識不清、煩躁不安、驚厥、抽搐、休克甚至死亡，一般無發熱。該食物中毒無特效解毒藥物，病後恢復情況與食攝入的毒素的量有關。

如果懷疑發生疑似中毒，必須要立即停止食用可疑食品，儘快催吐，排出胃內容物，以減少毒素的吸收和對機體的損傷；並及時送醫院救治，對症治療。

## 三、注意源頭重視預防，尤其注意從家庭加工環節規避風險

### （一）家庭自製穀類發酵食品。

- 1.不可使用黴變的玉米等原料。
- 2.谷類浸泡時要勤換水，保持衛生、無異味。
- 3.磨漿後及時晾曬或烘乾成粉。
- 4.貯藏環境要通風防潮，不要直接接觸土壤，以防污染。

### （二）木耳或銀耳。

1.一定要先首先要將其表面清洗乾淨，然後使用乾淨的容器和水泡發，一次不宜泡發過多，泡發好後要及時食用；如需過夜，應放在冰箱冷藏室；泡發後如果發現耳片發黏、軟、無韌性或有異味，一定要丟棄。

2.食用泡發好的木耳或銀耳前，要徹底清洗乾淨後再烹調，即使。如需要是涼拌，也一定要在選好食材的基礎上，用開水焯熟（開水漂燙），並適當添加大蒜、醋等，以降低發病率和死亡率。

3.不要食用自采鮮銀耳或鮮木耳。特別是已變質的鮮銀耳或木耳，引起中毒的風險極高，千萬切忌不可食用。

4. 不提倡消費者從農貿市場等場所購買木耳菌種後隨意自行栽培、食用。由於缺乏栽培知識，因為無法科學控制木耳的培養環境（如溫度、濕度等），存在椰酵假單胞菌污染及產生毒素的風險。