

嚴禁超保質期食用！慎防米酵菌酸毒素中毒

02-08-2021 廣州市消費者委員會

河粉、腸粉（卷粉）、陳村粉、粿條、米線（米粉）、瀨粉等濕米粉、銀耳和木耳等是廣東人愛吃常吃的大眾食品。然而近年來，我省多次發生食用濕米粉或木耳引發食物中毒事件！

究其原因，是由於濕米粉、泡發的銀耳木耳等食品在高溫潮濕天氣下，容易受椰毒假單胞菌污染而產生米酵菌酸毒素。

椰毒假單胞菌在自然界普遍存在，若上述食品未及時冷藏保存或超過保質期，食用引發米酵菌酸毒素中毒的風險增大。

為預防米酵菌酸毒素中毒，廣東省市場監管局發佈消費提醒：

01 選購濕米粉等食品時要選擇正規管道

認真閱讀產品標籤，留意產品感官性狀和保質期。在選購河粉、腸粉（卷粉）、陳村粉、粿條、米線（米粉）、瀨粉等濕米粉，尤其是散裝銷售的，要現場查看產品原包裝上的生產日期、保質期、儲存條件是否符合包裝標示要求。

食品經營者在購進濕米粉時，要嚴格落實經營主體責任，做好進貨查驗及索證索票工作，確保來源可追溯，品質有保證。

冷藏保存並在保質期內銷售完畢。

儲存銷售散裝的濕米粉、銀耳、木耳等食品應當在儲存位置標明食品的名稱、生產日期、保質期、生產者名稱及聯繫方式等。

02 家庭製作要注意冷藏儲存和及時食用

濕米粉、銀耳、木耳等食品一旦儲存不當受到污染產生了米酵菌酸毒素，**加熱烹製也無法消除，食用後仍可引起中毒。**

濕米粉要冷藏儲存且應在當天食用完，如果發現購買或儲存的濕米粉已超過保質期，即使未出現變質情形，也應立即停止食用。

泡發木耳、銀耳前應檢查其感官性狀，發現受潮變質的不應食用。

不能食用隔天泡製加工的銀耳、木耳及其製品。

不要採食鮮銀耳或鮮木耳，特別是已變質的鮮銀耳或鮮木耳。

03 出現可疑症狀，立即就診

米酵菌酸毒素引起的中毒發病急，潛伏期一般為 30 分鐘至 12 小時，少數為 1 至 2 天。

中毒的主要表現

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。

疑似中毒的做法

如果懷疑發生疑似中毒，應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。