

嚴禁超保質期食用！慎防米酵菌酸毒素中毒

14-10-2020 廣東省消委會

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，廣東省市場監督管理局發佈消費提醒：

1.消費者選購濕米粉等食品時要選擇正規管道

要認真閱讀產品標籤，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。

2.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。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；泡發木耳、銀耳時間不宜過長，泡發後應及時加工食用；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。

3.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。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。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。

（來源：廣東市場監管）