

病死率高達 40%-100%！近期這樣的濕米粉、銀耳、木耳等千萬別吃！

07-06-2022 廣西消委會

民以食為天，腸粉（卷粉）、河粉、米粉...從早餐到宵夜，廣西人都無法抵擋“嗦粉”的誘惑。但小編提醒大家，近期吃粉要注意了，可能一不小心就病從口入。

廣西近日持續降雨天氣濕熱，是椰毒假單胞菌的活躍期。腸粉、河粉、涼皮等濕米粉、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，米酵菌酸毒素中毒的風險極大，病死率高達 40%-100%！

米酵菌酸也不是第一次進入大眾視線了，2020 年廣東省惠州市 11 位顧客中毒的“河粉中毒事件”，同年黑龍江省雞西市 9 人死亡的“酸湯子中毒事件”，“罪魁禍首”都是米酵菌酸。

據統計，2010 年至 2020 年十年間，全國發生此類中毒 14 起，84 人中毒，37 人死亡。

米酵菌酸是一種小分子脂肪酸，耐熱性極強，即使用 100°C 的開水煮沸，或用高壓鍋蒸煮也不能破壞其毒性，進食後即可引起中毒，對人體肝、腎、心、腦等重要器官均能產生損害，目前對米酵菌酸尚無特效解毒藥物，所以注意以下問題，避免中毒事件再發生。

濕米粉保質期一般為 24 小時，超過保質期請勿食用！

日常在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）、涼皮等濕米粉時，尤其是散裝銷售的，要現場查看銷售的產品是否符合包裝標示要求，明晰所購產品的生產廠家、生產日期、保質期等關鍵要素。

**注意：**濕米粉應低溫儲存，且要在其保質期內食用完。

過期的濕米粉可能已被椰毒假單胞菌污染進而產生米酵菌酸毒素，食用後引發中毒的風險將大大增加。因此，無論是食品經營者還是消費者，都應該按照保質期銷售或食用濕米粉，對於過期食品要堅決予以廢棄處理。

食用泡發木耳、銀耳等也要謹防米酵菌酸毒素中毒

椰毒假單胞菌也可能在泡發木耳、銀耳上繁殖，進而產生米酵菌酸毒素。因此，食用泡發木耳、銀耳等菌類應注意以下幾點：

- 1.檢查其感官性狀，發現受潮變質的不應食用；
- 2.泡發木耳、銀耳等菌類時間不宜過長，泡發後應及時加工食用；
- 3.不能食用隔天泡製加工的銀耳、木耳及其製品；
- 4.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。

發現疑似中毒應儘快催吐！

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。

總結：預防中毒，這些要牢記！

#### 1.儘量避免自製發酵米麵製品

家庭自製發酵米麵製品很難對有害微生物的量進行控制，出於食品安全的考慮，建議大家儘量不要自製。

如要自製的話，一定要保證原料安全，沒有霉變，穀物浸泡要勤換水，保持衛生、無異味。

磨漿後要及時晾曬或烘乾成粉，儲藏環境要通風防潮，不要直接接觸土壤，以防止污染。

## 2.正規場所購買

選購濕米粉，要選擇正規的商家，仔細閱讀產品標籤，留意產品的感官性狀，一定要選擇外形規則、色澤正常且沒有霉變的食品，還要關注米粉的生產日期、保存期、儲存條件等資訊。

市場監督管理局對於散裝濕米粉的銷售者要求其在儲存容器外或貨架、貨櫃等顯著位置上用公示牌或標示牌標明食品名稱、生產日期或生產批號、保質期以及食品生產經營者的名稱、位址、聯繫方式等事項，這些也是我們採購時需要仔細查看的。

## 3.超過保質期切勿食用

濕米粉的保質期一般是 24 小時，並且需要低溫儲存。由於椰毒假單胞菌酵米麵亞種的最適產毒溫度是 26-28°C，因此濕米粉需要在低溫下貯放、運輸和銷售；

由於有些企業超量超範圍使用了脫氫乙酸鈉，因此有些超過保質期且常溫存放的濕米粉仍無肉眼可見的霉變、也無發酸發臭等變質情況，但是食用後中毒的風險已經大大增加，所以濕米粉建議現買現吃，同時要關注其存放溫度。

## 4.木耳浸泡時間不宜過久

椰毒假單胞菌在乾燥的環境下無法生存，而長時間泡發的木耳和銀耳，容易產生米酵菌酸，因此木耳一定要注意泡發時間不能太久，建議現吃現泡，不要過夜浸泡，一旦觀察到表面發黏、無彈性、有異味等，不論是新鮮的還是泡發的，都不應該再食用。