【舌尖上的安全】高溫天氣警惕米酵菌酸中毒！

廣西消委會 2024-05-07

進入五月，高溫天氣逐漸成為常態，自然存放的食物更容易腐敗變質，食源性疾病易發、高發、頻發。近日，我國台灣省台北市一餐廳發生因食用炒粿條引起米酵菌酸中毒死亡事件。廣東近幾年也連續發生過多起由粿條、米粉這類濕米麵製品引起的米酵菌酸中毒事件。

米酵菌酸中毒是我國病死率較高的一種食源性疾病，多由家庭、小作坊製作的食品引起，常見的中毒食品有兩類：

一是發酵面米製品，如酸湯子、鮮濕粉（如河粉）、涼皮、糯玉米湯圓、吊漿粿等；

二是變質鮮銀耳和長時間泡發的木耳。

米酵菌酸是椰毒假單胞菌酵米麵亞種產生的一種毒素，是引起中毒和死亡的主要原因。米酵菌酸的耐熱性極強，即使 100 攝氏度的高溫煮沸和高壓烹飪也無法將其破壞，只有通過良好的衛生操作規範和飲食習慣才能杜絕此類中毒事件的發生。

家庭和小作坊一般不要制售酵米麵類食品。製備時，一是要把好原料關，確保不用霉變的穀物，並進行充分的淘洗；二是要把好浸泡關，浸泡時要勤換水，保持衛生；三是要把好冷卻關，產品經蒸煮熟制成型後冷卻過程中要避免原料的交叉污染，同時做好防塵處理，米粉、涼皮等鮮濕粉疊放厚度不宜過高；四是要把好儲藏關，酵米麵等粉狀產品磨漿後要及時晾曬或烘乾成粉，放在通風乾燥處短期儲存，鮮濕粉等產品最好當天製作當天銷售完，低溫冷藏儲存，從製作到食用時限最好不要超過 24 小時。另外，木耳泡發時間要控制好。泡發最好用溫開水，時間不要超過 2 小時。

廣西市場監管局提醒您

主動加強食品安全管理

積極預防食物中毒事件發生

來源：中國食品安全網、廣西市場監督管理局