盘龙区2017年预防食用野生菌中毒预警

随着雨季来临、气温升高、空气潮湿，野生菌进入生长旺季，即将大量上市。野生菌一旦采摘、食用不当，极易引起中毒，重者将危及生命安全。为有效遏制、防范食用有毒野生菌造成食物中毒事件发生，保证人民群众在享用美味野生菌的同时降低食物中毒的风险，确保广大人民群众身体健康和生命安全，现发布盘龙区2017年预防食用野生菌中毒预警：

一、严禁学校食堂、集体食堂、婚丧宴请、大型会议等群体用餐单位加工食用、出售野生菌类，禁止农村家庭自办宴席加工食用野生菌，避免发生野生菌引起的群体性食物中毒事件。餐饮经营单位要严把野生菌的采购关，严格加工，留样备查，确保消费者食用安全。

二、广大消费者谨慎采购食用野生菌，不随意采食、出售、购买当地不熟悉或难以识别毒性、已霉烂以及生长在喷洒农药、施以化肥的庄稼地里的野生菌类。外出就餐食用野生菌应选择有经营资质的餐饮店，在服务员的指导下食用。

三、野生菌不宜凉拌食用，要炒熟煮透后再食用，并注意不要混合食用，每次只加工和食用一种野生菌,避免因不同种类的菌类混合后产生反应，发生中毒。食用野生菌时不要饮酒，以避免所含成份与乙醇发生不良反应引起食物中毒。

四、食用野生菌后10分钟到48小时内，如出现头昏、恶心、呕吐、腹痛、腹泻、烦躁不安、幻觉等疑似食物中毒症状，应提高警惕，及早到医院就诊，避免耽误最佳治疗时间。消费者在外就餐食用野生菌后出现中毒症状，应尽快就医，除保留病历和化验报告等相关资料外，还应及时拨打食品药品监管（市场监管部门）部门投诉举报电话12331。医疗机构要做好食物中毒应急救治的各项准备工作，在积极抢救中毒病人的同时，应及时向当地卫生和食品药品监管部门（市场监管部门）报告，卫生和食品药品监管部门（市场监管部门）要及时报告当地食品安全委员会办公室。

五、各监管所应加大日常监管力度，一经发现违法违规行为，严肃查处。同时，做好食品安全事故应急防范，及时处理各类食品安全投诉举报案件，加强信息沟通与协作，广泛向本辖区、本行业公众宣传预防食物中毒的知识，严防食物中毒事故的发生，确保人民群众饮食安全。

附件：野生菌的辨别、食用常识及中毒自救方法

                        盘龙区市场监督管理局

                                     2017年4月26日

附件：

野生菌的辨别、食用常识及中毒自救方法

一、野生菌中毒症状

夏秋季是野生菌中毒的多发期，食菌中毒者绝大多数人都是胃肠炎型轻度中毒，临床表现为剧烈恶心、呕吐、腹痛等，还有少数为神经精神型，临床表现为头昏、恶心、呕吐，然后出现烦躁、谵妄、幻视等症状。如果中毒严重，对人体损害极大，会引发急性肾功能衰竭或导致休克甚至死亡的肝坏死和溶血性的中毒。

二、食用野生菌中毒主要原因

**一是**误食有毒菌类。常见的野生菌有上百种，但能食用的菌子只有三四十种。一些有毒菌与无毒菌外形相似或混杂生长，常常误采误食发生中毒。**二是**加工环节失误。即使是无毒的野生菌，如果加工过程中没有煮透煮熟，食用后也可能发生中毒。**三是**生长环境因素。一些野生菌虽属无毒菌类，但如果其所生长的地方发生污染，或者地层下含有有毒矿物，误食这种地方生长的菌类很容易发生中毒。

三、如何辨别有毒野生菌

在我国，毒菌约有180多种，其中可致人死亡的至少有30多种。一般来说，有毒菌的颜色比较鲜艳，菌帽上可能会有疙瘩、红斑、沟托、沟裂，有的菌子上有菌托、菌环。有毒菌摘断后通常会有浆汁流出来，味道刺鼻。有毒菌还可从以下几个方面加以识别：**一看生长地带。**可食用的无毒菌类多生长在清洁的草地或松树、栎树上，有毒菌往往生长在阴暗、潮湿的肮脏地带。但即使是可食用的野生菌，生长在喷洒过农药、施过化肥的庄稼地和种植有桉树的地带,食用后也会导致中毒。**二看颜色。**有毒菌菌面颜色鲜艳，有红、绿、墨黑、青紫等颜色，特别是紫色的往往有剧毒。有毒菌采摘后一般很快变色。**三看形状。**无毒菌菌盖较平，伞面平滑，菌面上无轮，下部无菌托。有毒菌菌盖中央一般呈凸状，形状怪异，菌面厚实板硬，菌秆上一般有菌轮，菌托秆细长或粗长，易折断。**四看分泌物。**将采摘的新鲜野菌撕断菌秆，无毒菌的分泌物清亮如水(个别为白色)，菌面撕断不变色；有毒菌的分泌物稠浓，一般呈赤褐色，撕断后在空气中易变色。**五闻气味。**无毒菌有特殊香味，无异味。有毒菌有怪异味，如辛辣、酸涩、恶腥等味。**六是化学鉴别。**取采集或买回的可疑菌，将其汁液取出，用纸浸湿后，立即在上面加一滴稀盐酸或白醋，若纸变成红色或蓝色的则有毒。

四、食用野生菌注意要点

**一是**不要购买和采摘自己不熟悉的菌类，尤其是颜色鲜艳的野生菌。**二是**对自己熟悉并确定为无毒菌的，也不要混杂加工食用，因为种类不同的野生菌混杂炒煮可能发生化学反应产生有毒物质。加工野生菌一般要通过高温煮透，降低毒性。**三是**食用野生菌时不要饮酒。有的野生菌虽然无毒，但含有的某些物质可能与酒中所含的乙醇发生化学反应，生成毒素引起中毒。

五、食用野生菌中毒后自救要点

食用野生菌后如出现恶心、头晕、呕吐、看东西不明或幻视、幻听疗状，应立即采取以下措施：**一是**立即拨打急救电话；**二是**及时前往医院治疗，万一来不及就医，应立即采用简易的方法进行催吐、洗胃、导泻处理，可大量饮用温开水或稀盐水，然后用汤勺等硬质东西刺激喉部，尽快排除体内尚未被吸收的残菌或减缓有毒物质的吸收，减轻中毒程度，防止病情加重；**三是**让患者饮用少量盐糖水，补充体液，防止中毒者脱水导致休克；**四是**对已昏迷的患者不要强行向其口内灌水，防止窒息；**五是**保留野生菌样品供专业人员救治参考。