昆明市2019年预防食用野生菌中毒预警

随着夏季的即将到来，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2019年昆明市预防食用野生菌中毒预警：

一、严禁学校食堂、集体食堂、农村客堂、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。也不要采摘在路边、或者粪池边等容易受到污染的野生菌。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。建议不要混合食用，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、食用野生菌不要勿进七大误区。误区一：鲜艳的野生菌有毒，颜色普通的就没有毒！真相：这是有关野生菌的谣言中流传最广的一句。事实上，颜色与形状并不能简单区别野生菌是否有毒。鸡油菌、褶孔牛肝菌和大红菌等颜色鲜艳、味美可食；而灰花纹鹅膏、致命鹅膏属剧毒野生菌则为灰白色，并有清香。误区二：野生菌和银器、大蒜一起煮，变黑就有毒，颜色不变则无毒。真相：银针验毒是个流传千年的古老传说，原理是银与硫或硫化物反应生成黑色的硫化银。但毒野生菌不含硫或硫化物，不会令银器变黑。大蒜里的活性物质有一定的杀菌作用，但对毒野生菌完全无能为力。误区三：生蛆、生虫的野生菌没有毒。真相：人和昆虫的生理特征差别很大，许多剧毒的鹅膏成熟后同样会生蛆、生虫。同一种毒野生菌对于人和昆虫来说，很可能是“避之砒霜，我之蜜糖”。误区四：长在潮湿处或粪便上的野生菌有毒，长在松树下等清洁地方的野生菌无毒。真相：所有的野生菌都不含叶绿素、无法进行光合作用自养，只能寄生、腐生或与高等植物共生，同时要求比较高的环境、湿度，因此都倾向于生长在阴暗潮湿的地方。环境的“清洁”和“肮脏”与野生菌的毒性无关。比如鹅膏、口蘑、红菇中的一些有毒种类就生长在相对清洁的林中地上。误区五：有分泌物或者受伤变色的野生菌有毒。真相：有的毒野生菌的确有分泌物或会受伤变色，但是有一些多汁野生菌受伤后有乳汁分泌，颜色也会发生变化，它们不仅没毒，还是美味食用菌，比如奶浆菌。误区六：以前年年都在同个位置采野生菌都没有中毒，所以放心！真相:环境变化的影响，同一位置的野生菌也能出现基因变异，出现毒素。误区七：毒野生菌只要做熟了就不会中毒！真相：毒野生菌毒素毒性稳定且耐热，一般烹调方法根本无法破坏，加入其它的作料，比如大蒜、生姜等，也不能破坏毒素。

五、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，同步可以立即采取以下方法：⑴如意识清醒，可让病人饮浓茶或微温开水，然后用筷子刺激咽喉部，促使呕吐。如此喝水、吐出，反复多次。⑵吐、泻严重者，要多饮水并补充电解质（药店出售的腹泻的口服补盐液即可）⑶在自行救治的同时以最快的速度送病人到医院抢救，避免耽误最佳治疗时间。消费者如果是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，还应及时拨打市场监管部门投诉举报电话12315。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市场监管部门报告，卫生和市场监管部门要及时报告当地食品安全委员会办公室。

五、各级政府、市场监管部门、行业主管部门，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野生菌中毒的知识，严防野生菌中毒事故的发生，确保人民群众饮食安全。