

元谋县人民政府食品安全委员会办公室

元谋县人民政府食品安全委员会办公室 关于预防野生菌中毒的预警通告

我县广大人民群众有食用野生菌的习惯，当前，各类野生菌已经开始上市，也逐步进入了因食用野生菌中毒引发群体性食物中毒事件的高危期。误采误食有毒野生菌，会因为有毒野生菌中含有的毒肽、溶血素、生物碱、红菇素等毒素通过人体的消化系统进入血液系统，进而损害人体的肝脏、肾脏、心脏等器官。食用有毒野生菌中毒后没有特效疗法，病死率高、风险极大。因此，为防范食用野生菌造成中毒事件发生，保障广大人民群众的身体健康和生命安全，元谋县人民政府食品安全委员会办公室特发布如下预警通告。

一、学校食堂、企事业单位食堂、旅游景区供餐单位、建筑工地食堂、农村宴席和大型会议就餐等集体用餐活动一律禁止加工食用野生菌。

二、加工制售野生菌的餐饮服务单位要慎重。一是要严把野生菌采购关，不随意采食、购买不熟悉或难以识别毒性以及霉烂的野生菌类；二是要严格加工程序，采用安全的烹调加工方法，

烧熟煮透，严禁凉拌食用野生菌。

三、广大群众不要采集或选购品种不明的野生菌。对自己熟悉并确定为无毒野生菌的，也不要多种混杂加工食用，因为种类不同的野生菌混杂炒煮后，可能发生化学反应产生有毒物质。加工野生食用菌时一定要烧熟煮透。食用野生菌时建议不要饮酒，以避免所含成份与乙醇发生不良反应引起食物中毒。

四、食用野生菌后出现不良反应立即前往就诊。食用野生菌后短时间内，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，应当立即到医院就诊，避免耽误最佳治疗时间。各乡镇医疗机构要随时做好野生食用菌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，立即向卫生行政部门和市场监督管理部门报告。食用野生菌中毒后要及时拨打120急救电话，立即采用简易的方法进行催吐。可大量饮用温开水或者稀盐水，然后用汤勺柄、筷子等物品刺激喉部进行催吐，尽快排出体内尚未被吸收的残菌，减少有毒物质的吸收，防止病情加重，同时尽快前往医疗机构救治。让患者饮用少量糖盐水，防止脱水导致休克。但对已昏迷的患者不要强行向其口中灌水，防止窒息。尽量保留中毒发生前食用的野生菌样品，给专业机构检验后供医疗救治参考。

五、卫计、市场监管、文体广电等相关职能部门要充分利用广播、电视、报纸等新闻媒体，广泛宣传食品安全科普知识和常识，树立正确安全的饮食观念。要坚持宣传工作进学校、进社区、

进机关单位、进企业、进工地、进农村、进家庭、进餐饮服务单位；逐户进行宣传，努力提高人民群众对安全食用野生菌的认识度和防范意识。

六、各乡镇各相关部门要强化应急防范措施，对可能发生的食品安全事故要做到早预防、早发现、早控制，提高防范处置能力；卫生计生部门要继续深入开展食物中毒预防控制与应急救治培训，加大农村医疗机构食物中毒应急救治的基本药品、相关设备的投入力度，加强应急救治物资装备储备，大力提升农村医疗机构食物中毒应急救治能力和水平，不具备救治条件的要及时转院治疗。

特此通告。

元谋县人民政府食品安全委员会办公室

2018年5月18日