

ဟုကျသမိကမ္ဘာ့ကုမ္ပဏီလီမိတက်နှင့်အညီအသိပညာပေးပို့ပေးရန်အတွက်အထောက်အကူပြုရန်အတွက်

西双版纳傣族自治州食品安全委员会办公室文件

西食安办通告〔2017〕2号

西双版纳州食品安全委员会办公室关于防范 食用野生菌、毒性中药材中毒的预警通告

为有效预防误采、误食有毒野生菌等食物中毒事件的发生，切实加强以食用野生菌、毒性中药材为重点的中毒预防处置工作，确保广大人民群众的身体健康和生命安全，现发布如下公告：

一、预防有毒野生菌中毒

野生菌是西双版纳餐桌上的美味佳肴，有些菌可以食用，有些菌有毒不能食用。采摘和加工不当时，野生菌毒素就会通过人

体的消化系统进入血液系统，损害人体的肝脏、肾脏、心脏等器官，极易造成食物中毒，甚至死亡。在采摘过程中注意，凡是色采鲜艳、长斑、生泡、流浆、有沟裂、有疙瘩、长菌环、菌托呈奇形怪状的不采摘。食用时不能辨别种类的不吃，几种野生菌混在一起的不吃；加工时要炒熟煮透，食用时尽量不饮酒。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，应立即拨打 120 急救电话，并立即采用简易的方法进行催吐，减少有毒物质的吸收；尽量保留中毒发生时食用的野生菌样品，由专业机构检测后供医疗人员救治参考。学校食堂、幼儿园、旅游景区供餐单位、集体食堂、婚丧宴请、农村家庭自办宴席、大型会议、建筑工地食堂等群体用餐单位，禁采、禁购、禁加工、禁供餐野生菌，严防群体性食物中毒事件发生。

二、预防草乌、附片等中药材中毒

草乌、附片是毒性较强的中药材，国务院已将其列入“医疗用毒性药品”进行管理，任何单位或个人应在医生指导下正确使用，不得擅自加工食用。严禁餐饮经营单位、学校食堂（含托幼机构）、机关企事业单位食堂、建筑工地食堂、农村集体聚餐等加工食用草乌、附片等毒性中药材；严禁任何单位和个人出售以草乌、附片等为原料的食品。

三、加强应急处置工作

食用野生菌后 10 分钟至 48 小时内，如出现头昏、恶心、呕吐、腹痛、腹泻、烦躁不安、幻听幻视等症状，应及早到附近医

疗机构就诊；哺乳期妇女出现上述症状，应暂停哺乳，以保护婴幼儿安全。

医疗机构要做好野生菌、草屋、附片等中药材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，应及时将情况报告当地疾病预防控制机构和食品药品监督管理局。

各县（市）食品安全委员会要进一步加大《食品安全法》和食品安全知识的宣传力度，充分运用广播、电视、报纸等宣传媒体和公告形式，广泛向农村、学校宣传食用野生菌和有毒中药材的危害性和鉴别野生菌的知识，提高群众对野生菌的识别能力。

2017年春季学期开学之际，为有效预防和控制学校群体性食物中毒事件发生，特发布学校食堂食品安全预警公告。

西双版纳州食品安全委员会办公室

2017年5月18日

