

近期，江南地区阴雨连绵，气温逐渐回暖，米线、肠粉、河粉等湿米粉及泡发的银耳、木耳等食品，容易受椰毒假单胞菌污染而产生米酵菌酸毒素，从而引发食物中毒。4月17日，江西省市场监管局提醒广大消费者要预防米酵菌酸毒素中毒。

什么是米酵菌酸？椰毒假单胞菌能在特定的温度和生长条件下产生小分子毒性代谢物——米酵菌酸。米酵菌酸是一种小分子脂肪酸，耐热性极强，即使经开水煮沸或用高压锅蒸煮也不能被破坏，120℃下加热1小时仍可保持毒性。

米酵菌酸中毒症状最早表现为胃部不适，如恶心呕吐、腹胀、腹痛等。呕吐物初为食物或黄绿色水样物，有的呈咖啡样物。继消化道症状后，也可能出现肝肿大、肝功能异常等中毒性肝炎为主的临床表现，重症者出现肝昏迷甚至死亡。目前，尚无米酵菌酸特效解毒药物。

椰毒假单胞菌在自然界分布广泛，易在食品表面生长，最适宜生长温度为37℃、最适产毒温度为26℃，在pH5—7范围内生长较好。

夏秋季节，下列三类食品因天气炎热、空气潮湿、贮存不当等，易被椰毒假单胞菌污染，产生米酵菌酸：一是谷类发酵制品，如湿米粉、糍粑、发酵玉米面、酸汤子、糯玉米汤圆粉、发酵糯小米、吊浆粑、醋凉粉等；二是发酵薯类制品，如马铃薯粉条、甘薯面、山芋淀粉等；三是变质鲜银耳和泡发不当的变质木耳。

如何预防米酵菌酸毒素中毒？江西省市场监管局提醒消费者注意以下几点：

选购河粉、肠粉、米线、凉皮等湿米粉产品，尤其是散装产品时，要选择无霉变，外形完整，色泽均匀，无酸败味、霉变味及其他异味的产品。购买的湿米粉，如暂不食用或有剩余，应放冰箱贮存。

泡发木耳、银耳前，要将木耳洗干净，检查其感官性状，不使用受潮变质的木耳；泡发后片不成形、发黏、无弹性或有异臭味的不能食用；泡发时间不宜过长，泡发后应及时加工食用。

如发生疑似米酵菌酸食物中毒，要立即停止食用相关食物，尽快催吐，排出胃内容物，减少毒素的吸收量，并及时送医救治。（熊铮 记者朱海）

来源：中国消费者报