

南华县食品安全委员会办公室

南华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公告

第 3 期

各类野生菌即将陆续上市，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，南华县人民政府食品安全委员会办公室特发布如下预警公告。

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，立即向当地卫健部门和市场监管部门报告。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。可以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、各乡镇各相关职能部门要充分利用广播、电视、微信等媒体，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知度和防范意识。

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；卫生健康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，加强急救物资装备储备，大力提升农村医疗机构食物中毒急救能力和水平，不具备救治条件的要及时转院治疗。

南华县人民政府食品安全委员会办公室

2019年5月17日

