

食品安全消费提示 夏季自制食品 当心肉毒毒素

资讯

夏季,瓜果时蔬品类增多,不少热衷“私房美食”的人尝试腌制杨梅、豆角、辣椒等,且认为这种“纯天然、无添加”的“自家味道”绝对安全。食品科学领域的专家表示,看起来“很美”的自制食品很容易因为微生物污染问题导致肉毒毒素中毒,消费者切莫盲目动手,以免带来麻烦甚至危险。

案例: 食用自制发酵食品导致中毒

今年端午节期间,湖南长沙的杜女士按照网上的攻略做了一罐紫苏杨梅菜。杜女士把食材放在冰箱冷藏几天后再经腌制、曝晒等程序,密封进了罐子里。6月30日晚,杜女士追剧时吃了大半罐自制的紫苏杨梅,不料半夜就开始腹泻,第二天一早赶到社区卫生服务中心,被诊断为肠胃炎。据分析,导致杜女士腹泻的很可能是食材发酵过程中产生的肉毒毒素。

今年5月,河南省疾控中心发布消息称,省内数家医院连续收治了多起因食用自制豆腐乳或臭豆腐引发的病例,病人表现为头晕、恶心,进而出现吞咽困难、视物模糊、饮水呛咳等症状。经河南省疾控中心实验室检测,最终确定均为B型肉毒毒素引起的食物中毒。

去年8月,广东东莞的母女俩食用了自家腌制的老坛酸菜后,突然恶心、呕吐,先后出现四肢乏力、胸闷气促、血氧饱和度下降症状,被紧急送入当地医院ICU抢救。当地疾控中心从母女俩的呕吐物和自制泡菜坛取样检测,证实导致两人中毒的罪魁祸首是肉毒毒素。经过特效解毒药——肉毒抗毒素治疗,母女俩治疗了20天才得以转出。

笔者检索发现,近年来,人们越来越喜欢采用时令食材自制发酵食品,认为其“零添加、很健康”,由此导致肉毒毒素中毒,其中以家庭自制植物性发酵食品多见,如辣椒酱、臭豆腐、豆瓣酱、面酱等,其他如乳制品、罐头瓶装食品和腊肉、腌肉、风干牛肉等非加热即食食品以及酱菜、凉拌菜等引起的肉毒毒素中毒事件也时有发生。

科信食品与健康信息交流中心科学传播部主任、副研究员阮光锋说,自制的臭豆腐、面酱、豆酱、豆豉等发酵食品及火腿、腊肉、罐头或瓶装食物被肉毒杆菌污染

后,在缺氧条件下肉毒杆菌可大量繁殖而产生外毒素,食用后会引发食物中毒。

解析: 肉毒毒素如何污染家庭餐桌

在很多爱美人士的印象中,肉毒毒素应该是抗衰和除皱的“冻龄”担当,这种物质为什么会出现在食物中,并导致人中毒呢?

阮光锋解释说,肉毒毒素的产生源于肉毒杆菌,肉毒杆菌本身是无毒的,它是一种在自然界广泛分布的厌氧菌。一般来说,肉毒杆菌在土壤中最常检出,偶尔也存在于动物粪便中。

肉毒杆菌家族一共有7个“兄弟”,即A、B、C、D、E、F、G这7种类型,它们本身虽然没有毒性,但前4种能在一定条件(缺氧状态、25℃—30℃)下大量繁殖并产生毒素,而引起人类疾病的,以A、B两种类型最为常见。

家庭腌制和发酵食品之所以易被肉毒杆菌和肉毒毒素污染,主要是因为这些制作方法大都需要密封储存,从而形成隔绝空气的厌氧环境。如果加工时没有对食品原料和器具进行彻底清洁处理,存在于食品原料中的肉毒杆菌芽孢极易在水分、营养条件和环境温度适宜的条件下大量繁殖并产生毒素,并可能导致中毒。

阮光锋介绍说,肉毒毒素是目前已知天然毒素和化学毒剂中毒性最强的毒性物质,其中A型致死力更强,不到1微克就可以致死。肉毒毒素中毒后,潜伏期一般为12—48小时,以运动神经麻痹症状为主。中毒患者在早期通常会出现疲倦乏力、头痛、头晕等症状,随后视力模糊、眼睑下垂、声音嘶哑、吞咽困难及颈部酸痛,严重者出现呼吸困难,最终可能因呼吸衰竭而死亡。至于肉毒用于医美除皱等,其安全性问题目前仍存在争议。

肉毒毒素虽然毒性强,但也有

弱点,即怕热,通常只要在75℃—85℃加热30分钟,或者100℃加热10分钟就可以破坏。

提醒: 如何防范肉毒毒素中毒

肉毒杆菌产生毒素后,食物一般不会产生异味或异样,所以很难从感官上判别自制发酵或腌制食物是否已经被污染。

中国疾病预防控制中心营养与食品安全所研究数据显示,在食物中毒病因分析中,微生物性食物中毒(摄入被致病细菌或毒素污染的食物而引起的中毒)居首位。家庭自制发酵、腌制类食品时,因操作方式相对粗放,在食材选择、加工过程、卫生把控等方面都可能存在安全隐患。

阮光锋提醒消费者,如果没有成熟、安全、可靠的自制食品条件和经验,不建议盲目自制食品,确需自制类似食品时,需注意制作、加工以及保存过程必须干净卫生。具体来说,主要有3个方面。

确保食品原料的清洁,对食品原料进行彻底的清洁处理,除去泥土和杂质。家庭制作发酵食品时应彻底蒸煮原料,加热温度为100℃,持续10—20分钟,以破坏各型毒素。

选择合适的储存条件,加工后的食品应迅速冷却并在低温环境储存,避免再污染和在温暖或缺氧的条件下存放,防止毒素产生。

不购买来历不明或者小作坊生产的罐头、发酵类食品。通过正规渠道购买的发酵类食品、冷冻食品、罐头食品,食用前也应充分加热。

需要特别提醒的是,肉毒杆菌的芽孢抗热性较强,即使高温处理也很难杀死,一旦条件合适,还可以继续生长繁殖。一般来说,它对成人的危险性相对较小,但在婴幼儿腹中繁殖并产生毒素的风险更大。因此,可能被肉毒杆菌芽孢污染的食物(例如蜂蜜),不要给小于1岁的孩子食用。

(李建)

筑牢“防火墙” 防患于未“燃”

6月29日,上海二十冶超薄带二车间设备委外检修项目部组织开展消防应急救援演练活动。

下午13点45分,监护人发出火警报警信号,各演练工作组迅速到位,参演人员在最短的时间内,从楼梯间和安全出口处,按照指定路线快速有序地撤离到安全地带。演练结束后,项目安全员对灭火器的使用方法和注意事项进行了讲解,并使施工人员进行干粉灭火器对火灾进行了实操演练。

此次演练不仅增强了全员安全防范意识和灭火能力,检验了应急预案的实效性和可执行性,加强了各工作小组的组织、指挥和应变能力,也大大提高了项目部对突发事件的应急处理能力。

(张春乾)

美化环境迎亚运 垃圾分类在行动

为进一步普及生活垃圾分类知识,共同助力“绿色亚运”,近日,杭州钱塘区前进街道携手新湾街道举办“保障亚运分类有我”星级达人分类知识大比武。参赛选手们使出浑身解数,最终打成平手。垃圾分类宣传员针对垃圾种类、正确分类等知识进行对应的词汇讲解,宣传员还准备了垃圾分类英语宣传册,以简洁易懂的图片结合英语单词进行现场模拟分类。下一步,钱塘区将持续深入开展垃圾分类的志愿宣传活动,培养全民良好的垃圾分类习惯,助力绿色亚运。

(金超)

二十二冶集团冶金公司: 全力奋战三季度 决战决胜下半年

施工机械轰鸣阵阵、工程车辆来回穿梭、塔吊长臂升降旋转,在热火朝天的河北沧州兴业诚园项目施工现场,呈现出一幅“全力奋战三季度,决战决胜下半年”的大干场景。现阶段,为确保实现全年目标任务,项目承建方中国二十二冶集团冶金公司在施工一线成立青年突击队,并举行授旗仪式,为工程建设按下“加速键”。截止目前,项目11、13、15、16、17、18、19、20号楼主体结构全部封顶,12、14号楼正在全速推进中,工程建设取得阶段性胜利。

(王瑀)

“零距离”感受全链条食安保障



为积极响应中国消费者协会“提振消费信心我们在行动”大型社会公益活动,近日,湖南省食品行业联合会组织广大消费者深入食品企业开展消费体验,让消费者“零距离”感受从农田到餐桌的全链条食品安全追溯体系,督促企业筑牢食品安全的每一道防线。图为7月7日,消费者在米业公司生产车间了解大米的生产工艺流程。 余知都 摄

北京科技园拍卖招标有限公司拍卖公告

受委托,本拍卖公司将公开拍卖位于北京市怀柔区雁栖河西一路及雁栖路某院落内部分无法使用的设备设施一批,标的含:数控折弯机、冷水机组、热交换站螺杆压缩机等相关设备。

拍卖时间:2023年7月25日16时

预展时间:2023年7月19日至7月20日

预展地点:标的现场,标的预展统一安排,请与拍卖公司联系。

拍卖地点:北京科技园拍卖招标有限公司(北京市海淀区万泉庄万柳光大西园6号楼)第二拍卖会议室。

竞买人为国内合法注册的企业法人,注册资金不低于200万元,无不良商业记录,拍卖保证金5万元。

有意竞买者须于2023年7月20日15:00前持加盖公章的单位营业执照副本复印件、公司资信证明材料、包括审计报告

在内的公司状况的基本情况资料、组织机构代码证复印件(三证合一的无需提供)、法定代表人身份证复印件、代理人参加拍卖的提供单位授权委托书、代理人身份证原件及复印件等相关文件到拍卖公司办理竞买登记手续。符合要求方可交纳竞买保证金参加竞买。

通过资格审核确认的竞买人请于2023年7月20日16:00前将保证金交至拍卖公司指定账户;户名:北京科技园拍卖招标有限公司;开户行:广发银行北京万柳支行;账号:9550880031224600183(以到账为准)。建议采用电汇方式,按竞买协议中的约定交清相应价款、佣金及相关费用。

标的详情参见标的说明,标的预展时拍卖公司提供。

联系人:易先生 13910058538