

近期，国家食源性疾病监测系统接报多例因食用网购平台销售的即食真空包装肉制品导致的肉毒中毒病例。国家食品安全风险评估中心对此发布风险提示，明确肉毒中毒是一种由肉毒毒素梭状芽孢杆菌产生的神经毒素引起的严重疾病，死亡率高，该菌在厌氧环境（如真空、罐装）下极易生长繁殖并产生毒素。网络销售的小微品牌即食真空包装肉制品（如鸡架、鸡爪、酱卤肉等），如果在生产加工、储存流通环节控制不当，可能会成为导致肉毒中毒的高风险食品。肉毒中毒有何症状？消费者该如何选购和储存真空包装食品？

“真空包装”肉制品 吃了可能中毒？

什么是肉毒中毒？

“肉毒中毒”是一种由革兰氏阳性厌氧菌肉毒梭状芽孢杆菌产生的肉毒神经毒素介导的疾病。肉毒毒素是目前已知最毒的生物毒素之一，进入生物体内后主要作用于神经末梢，通过抑制乙酰胆碱的释放，导致肌肉麻痹，严重者可因呼吸衰竭而死亡。

肉毒中毒的途径包括食源性肉毒中毒、注射性肉毒中毒、创伤性肉毒中毒和其他少见肉毒中毒。其中，食源性是肉毒中毒的主要途径。

近期，国家食源性疾病监测系统就接报了多例因食用网购平台销售的即食真空包装肉制品导致的肉毒中毒

病例。安徽医科大学公共卫生学院教授孙莹解释，肉毒中毒并不是感染了细菌，而是中了肉毒梭菌产生的毒素的毒。

孙莹介绍，肉毒梭菌在特殊的环境下才能产生毒素。真空包装或者其他一些食品材料中本身就会有一些芽孢，这些芽孢就是肉毒梭菌的保护体，它会一直在厌氧环境下储存。芽孢本身并没有毒，如果它一直处在低温下，就不会产毒；而如果没有按照要求保存，比如运输或者购买后没有放进冰箱等，这时这些芽孢就会苏醒、产毒。

哪些真空包装食品风险高？

根据国家食品安全风险评估中心发布的相关风险提示，原料污染和加工过程控制不当，如工艺不过关、加热温度和时间不足，都是即食真空包装食品存在肉毒毒素风险的主要原因。而另一重要风险点在于，当真空包装食品在运输、配送或消费者储存过程中，未能始终保持在冷藏温度下，而是处于常温环境，如夏秋季的室内、汽车后备箱、快递驿站等时，产品内部残留的或后来污染的肉毒梭菌就会迅速生长繁殖并产生致命的肉毒毒素。

也就是说，真空包装虽然能够有效隔绝氧气、减缓食品的氧化变质，但这也为肉毒梭菌创造了最适宜生存的环境。

实际上，食源性肉毒中毒在一年四季均可发生，除真空包装食品外，豆瓣酱、臭豆腐、泡菜等自制发酵食品，也易引起肉毒中毒。此前，国家食源性疾病监测系统也识别过多例因食用自制发酵食品引起的肉毒中毒病例。

郑州大学第一附属医院急诊医学部急诊内科主任医师杨宇霞回

忆，其科室近年来接诊的若干肉毒中毒病例，多为家族共同食用同一批次的自制豆腐乳引起。

杨宇霞表示，肉毒中毒疾病早已有之，只是临床上并不多见。通常来讲，食源性肉毒中毒的潜伏期在 12-72 小时，由于起病比较隐匿，很多患者及家属会将其视为普通肠胃炎，就诊较晚；也有一些医护人员对肉毒中毒的认识不足，可能会误诊为急性脑血管意外、脑梗塞、吉兰-巴雷综合征、重症肌无力等。

真空包装不等于“无菌”“长久保鲜”

肉毒中毒在临床上呈现哪些症状？“如果食用真空包装熟食后，出现腹痛、恶心、吞咽困难、视物模糊、言语不清、双侧肢体无力，甚至呼吸困难等症状，要警惕是肉毒中毒，需立即就诊。”福州市第一总医院急诊科医生谢冬冰说。

在确诊肉毒中毒后，使用肉毒抗毒素、补液、抗感染和营养神经治疗，多数患者能在短期得到症状改善，并恢复正常生活。杨宇霞接诊的病情较重的一位患者，治疗过程更为复杂，包括多次气管插管和机械通气，最终在住院近 70 天后

转至当地医院继续治疗，随访显示，该患者体质有所下降，但一般情况稳定。杨宇霞提醒，食用可疑食物后，一旦出现上述肉毒中毒症状，应携带剩余食物立即就医治疗。

孙莹建议，家庭自制发酵食品要慎重。此外，消费者在日常享受真空包装食物带来的便利时，切勿忽视其潜在的安全隐患，应认识到真空包装并不等同于“无菌”和“长久保鲜”，它只是一项保鲜技术，并非安全保证。

生活中如何选购和储存真空包

装肉制品？孙莹提醒，对于消费者来说，第一，要看清标签，要认准、仔细阅读产品包装上注明的储存条件、保质期、食用说明等，比如冷藏或冷冻，买回来就必须按要求去做；第二，对于一些不太知名的小微品牌，特别是在网络平台购买的价格特别低廉的真空包装食品，还是要提高警惕；第三，在购买回来之后，即使是特别安全的一些品牌的真空包装食品，开封之后也必须冷藏，没有吃完也请尽快食用。（来源：中国之声、人民日报健康客户端等）

有人食用野生菇 中毒“重症换血”？ 当地回应：不实

近日，有网民在社交平台发布“太原一家八口食用自采野生蘑菇中毒，四个大人重症、三个孩子换血”的聊天记录，引发部分公众关注。经查，该信息为不实言论。实际情况是，近期确有因采食野生蘑菇中毒就诊案例，但均为轻症，未发生重症或死亡事件。当前，公安部门已对发布不实评论的网民进行批评教育，该网民已认识到错误并主动删除不实信息。

毒蘑菇种类繁多，全世界已知的毒蘑菇超过 1000 种。在我国分布较广、对公众健康威胁较大的毒蘑菇有四种，主要为肠胃炎型、肝脏损伤型、溶血型和神经精神型。野生蘑菇所含毒素较复杂，或因地区、季节、品种和生长条件的不同而各异。

毒蘑菇中毒潜伏期为 2 小时至 24 小时，有的仅为 10 分钟左右。误食毒蘑菇，肝损害型中毒最为凶险，表现为恶心、呕吐、肝区疼痛等症状，部分患者可能会伴有精神症状。此外，野生毒蘑菇毒性不易辨别，常见“颜色鲜艳才有毒”“高温烹煮可去毒”等说法均为误区。

警方特别提醒，互联网并非法外之地，维护网络空间秩序人人有责，要文明上网、理性发言，做到不造谣、不信谣、不传谣。

（来源：互联网联合辟谣平台）

“中国三农”APP 投资可定期分红？ 官方：警惕非法集资

据农业农村部网站消息，近期，接到群众反映，有不法分子冒用农业农村部名义，假借农业农村部现代化投资建设等名义，通过所谓的“中国三农”APP 等线上渠道和线下拉人头等方式面向群众开展非法集资，其间伪造农业农村部文件、仿刻农业农村部公章、冒充农业农村部工作人员骗取群众信任，并向群众承诺定期分红或到期退还收益，骗取群众钱款。

对此，农业农村部向社会公众作出如下风险提示：农业农村部从未以制发文件、派出人员等形式参与或推广“中国三农”APP 等投资收益类活动，相关文件和公章均非我部正式印发的文件或合规使用的印章，“中国三农”APP 及其相关网址和相关组织人员，均与农业农村部无任何关联，请广大群众提高警惕，加强甄别，谨防上当受骗。

当前，乡村振兴受到社会高度关注，一些不法分子趁机实施诈骗等违法犯罪活动，请广大群众知晓，农业农村部不会面向群众借用或征用资金，不会面向群众开展投资理财活动，不会通过发文件、派人员等方式诱导群众参与各类投资理财类活动。

（来源：新京报等）