

## 误食毒蘑菇事件连续发生

## 野生蘑菇不采、不买、不卖、不食



## 6天内9人中毒

连日来,《爱心传递,儒香一家人不慎吃毒菇进医院!6人急需换血……》的帖子被网友疯狂转发。事情经过是怎样的?一家人的情况如何?记者拨通了正在浙江大学医学院附属第一医院接受治疗的姚海斌的电话。

“我妈妈住在ICU,我和我妻子、父亲、表哥在急诊中毒观察病房,每天都要做血浆置换,大概三四次后看结果,如果不能康复,就可能要换肝。还有我舅舅,现在在新昌人民医院ICU里,也是生死未卜。”电话那头的姚海斌,语气里满是后悔和无助。

6月28日晚上,姚海斌一家六口因为一碗蘑菇汤,先后出现腹痛剧烈、上吐下泻等情况到县人民医院抢救,被怀疑为误食毒鹅膏菌中毒。因为考虑到后续治疗,县人民医院建议患者到上级医院就诊。而其中一名患者由于病情已经非常危重,不具备转院条件,就在县人民医院进行了血浆置换,目前正在重症监护室内,生命垂危。

“我们现在需要大量的血浆

来维持身体机能的正常运转,希望好心人能够帮帮我们,到浙大一院来献一下血。如果最后的结果是需要换肝,那我们的家庭条件就只能救一个算一个,家里还有一个九岁的女儿……”姚海斌微颤的声音里,充满绝望。

然而,就在这个事情发生后不久,我县再次发生了一起误食毒蘑菇中毒事件,这次的意外发生在一家三口身上。

7月2日,在新打工的阿明(化名)和大女儿从山上采来野生蘑菇,晚上和家人喜滋滋地饱餐了一顿,没想到三个小时后,全家人呕吐不止,到县人民医院急诊科接受治疗。经诊断,为误食毒蘑菇导致。

据阿明介绍,误食的蘑菇和他们当地一种叫“石灰菇”的非常像,在新昌看到后认为是同一种菇,便采摘回来用水一焯吃了。这次中毒的是阿明及妻子和大女儿三人,小女儿因为不爱吃而“逃过一劫”。幸好就诊及时,阿明一家三口在县人民医院经过催吐、洗胃等治疗,情况暂时稳定。

最近,县人民医院急诊科连续接诊了两起因食用毒蘑菇而中毒的事件,涉及患者9名。其中2名因出现严重的肝脏损伤,住进该院或上级医院重症监护室,至今没有脱离危险。其余部分人员均面临生命危险。

随着雨水增多、气温升高,各类野生蘑菇生长、繁殖旺盛。然而,野生的蘑菇是不能随便吃的。许多品种的野生蘑菇都含有足以致人死亡的剧毒!这些毒蘑菇伤人甚至致死事件屡见不鲜,再次敲响了人们舌尖上的警钟。

## 县市场监督管理局提醒

## 一、对消费者的提示

鉴别野生蘑菇是否有毒,目前没有简单易行的鉴别方法。预防野生蘑菇中毒的根本办法就是不要采食,以免发生意外,危害身体健康甚至生命安全。有食用野生蘑菇习惯的消费者,不要轻信民间或网传的一些没有科学依据的毒蘑菇鉴别方法,不采食野生蘑菇或来源不明的蘑菇,也不要购买个人采摘售卖的蘑菇。对于市场上售卖的野生蘑菇,也不能放松警惕,尤其是没吃过或不认识的野生蘑菇,千万不要轻易购买食用。

## 二、对餐饮服务单位的提示

各类餐饮单位、食堂等要做到不采摘、不加工、不经营野生蘑菇。要严格落实企业主体责任,严把原料采购关、验收关,确保进货渠道正规,原料进货查验记录;严禁采摘、采购野生蘑菇,严禁使用野生蘑菇作为食品原料;对可食用的蘑菇要严格挑选,避免有毒有害物质混入其中。

## 三、对监管部门的要求

各级市场监管部门要加大对辖区餐饮服务单位,尤其是农家乐、小吃店、集体用餐食堂等的日常监督检查力度,加强对容易发生食品安全问题的野蘑菇、野菜、发芽土豆等重点食品的监管,并加强食品安全风险预警和科普宣传,严防食品安全事件的发生。

## 四、发生食物中毒时要妥善处理

消费者在家食用或在外就餐误食野生蘑菇后出现疑似中毒或中毒症状,要尽早采用催吐、洗胃、导泻、灌肠等方法,迅速排除毒素,同时尽快到医疗机构接受治疗,并保留病历和化验报告等相关资料。消费者在餐饮单位用餐后要索取发票等消费凭证,出现消费纠纷时可作为维权依据。一旦发生疑似食物中毒事件,餐饮单位应立即第一时间将中毒者送医救治,并及时上报市场监管部门,配合做好事故的调查处置工作。

## 蘑菇好坏肉眼难辨

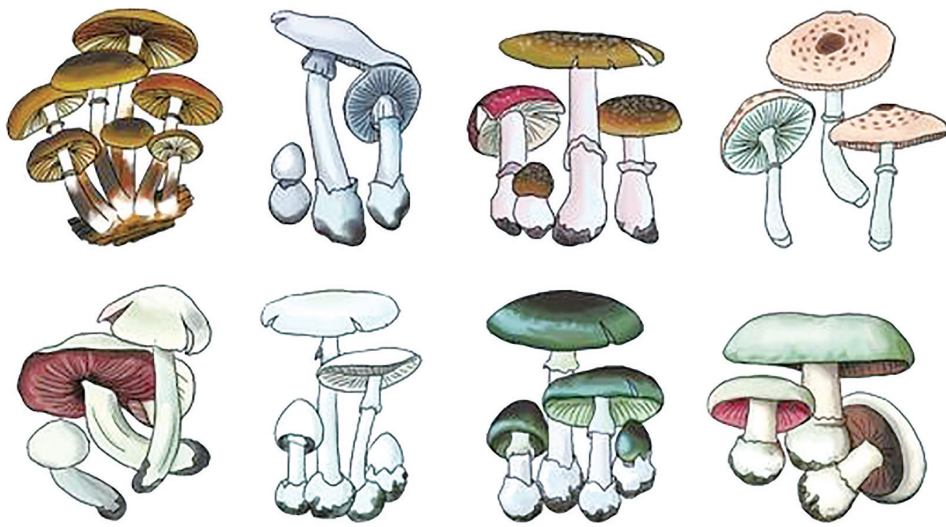
“不可能是吃蘑菇导致的,我每年都上山采,有毒没毒一定能分辨出来。”即使已经躺在ICU病房,姚海斌的舅舅仍旧不相信自己是因吃毒蘑菇造成的伤害。县人民医院重症医学科主任明自强说:“老百姓千万不要以自己的观点或根据以往的经验来判断蘑菇有毒无毒,因为毒蘑菇与食用菇外形相似,难以区别,极易误食而引起中毒。”

每年的6-7月,我县气温湿热,雨水多,是各种野生蘑菇生长旺季,也是毒蘑菇中毒的高发季节。记者查阅资料发现,目前全世界已知的毒蘑菇有435种。在野外,无毒的蘑菇往往与有毒的蘑菇混生,无毒蘑菇很容易受到毒蘑菇菌丝的污染,甚至部分附生在有毒植物上的无毒蘑菇种类也可能沾染毒性。

县人民医院专家说,即便食用的是无毒品种的蘑菇,仍然会存在中毒的危险。而毒蘑菇中毒的临床表现复杂多样,误食后可出现恶心、呕吐、腹痛、腹泻等胃肠道症状

以及精神亢奋、精神抑制、精神错乱、幻觉等精神症状,严重的可出现溶血、肝脏和肾脏损伤等严重症状。肝损害型中毒型最为凶险,且中毒症状严重,发病急,死亡率高。

县疾控中心提醒,目前,世界上尚无治疗毒蘑菇的特效药,比起早期催吐、洗胃、导泻、透析减少毒素吸收、对症支持治疗,收住手、管住嘴,不采不吃才是正确打开方式。不要轻信民间或网传的一些没有科学依据的毒蘑菇鉴别方法;不要轻易采食野生蘑菇或来源不明的蘑菇;对于市场上售卖的野生蘑菇,也不能放松警惕,尤其是没吃过或不认识的野生蘑菇,不要轻易食用;禁止餐饮服务(农家乐)单位自采、加工、食用野生蘑菇,确保公众饮食消费安全。如有市民食用野生蘑菇后出现恶心、呕吐、腹痛、腹泻伴头晕、头痛、四肢乏力等症状,应怀疑毒蘑菇中毒,务必立刻到正规医院诊治,最好携带剩余蘑菇样品,以备鉴定蘑菇的种类,确定有效的治疗措施和判断预后。



## 毒蘑菇认识几大误区

- 鲜艳的毒蘑菇有毒,颜色普通的蘑菇没毒。  
错!根据颜色与形状不能简单区别蘑菇是否有毒,比如褶孔牛肝菌是颜色鲜艳的食用菌,而灰白色的灰花纹鹅膏是毒蘑菇。
- 长在潮湿处或家禽粪便上的蘑菇有毒,长在松树下等清洁地方的蘑菇无毒。  
错!干净的树下一样可以长毒蘑菇,比如鹅膏、口蘑、红菇中一些有毒种类也可生在松林中。
- 毒蘑菇跟银器、生姜、大米、生葱一起煮,液体变黑有毒,颜色不变则无毒。  
错!“银针验毒”是小说和电视情节,可以验砷化物(比如砒霜)、硫化物,但蘑菇毒素多为生物碱,不能与银器发生化学反应,不能产生颜色变化。
- 有分泌物或受伤变色的蘑菇有毒。  
错!有不少毒蘑菇受伤后,不分泌乳汁,也不变色。而有的食用菌,比如多汁乳菇,可以分泌液体并变色。
- 被虫叮咬过的蘑菇没毒。  
错!许多剧毒的鹅膏成熟后也会生蛆、生虫。
- 表面粗糙、突起,菌柄有环或有菌托的是有毒的。

- 错!许多毒蘑菇看起来很普通,比如剧毒的毒粉褶蕈。
- 毒蘑菇水一泡就变浑,无毒的泡在水里是清澈的。  
错!变浑是因为蘑菇含有浆液,既可能是有毒的,也可以是无毒的。很多毒蘑菇泡水也不会变浑。
- 毒蘑菇有土豆或萝卜味,无毒蘑菇为苦杏或水果味。  
错!蘑菇的气味不仅和品种有关,也和生长的环境有关,毒蘑菇和无毒蘑菇的气味无法分辨。
- 毒蘑菇做熟就没有毒了。  
错!毒蘑菇毒素毒性稳定且耐热,一般烹调方法根本无法破坏,加入其它的作料,比如大蒜、生姜等,也不能破坏毒素。
- 年年在同棵树上采蘑菇都没有毒,肯定没问题。  
错!曾经有一家四口人全部被毒蘑菇毒死,就因为他们年年在同一棵树采同一种蘑菇,从来没有出现问题,但是偏偏有一年可能受环境变化的影响,出现了毒素,造成惨剧。

■记者 张佳妮