

鸡西家庭聚餐中毒致死原因——米酵菌酸引发

根据黑龙江省卫生健康委员会发布的最新信息,鸡西食物中毒事件经流行病学调查和疾控中心采样检测后,在玉米面中检出高浓度米酵菌酸,同时在患者胃液中亦有检出,初步定性为由椰毒假单胞菌污染产生米酵菌酸引起的食物中毒事件。否定了此前酸汤子致使多人中毒的疑似物质黄曲霉素。

据介绍,酵米面食物中毒是椰毒假单胞菌酵米面亚种食物中毒的简称。该菌产生的米酵菌酸是引起严重的食物中毒和死亡的主要原因,其耐热性极强,即使用100℃的开水煮沸或用高压锅蒸煮也不能破坏其毒性,进食后即可引起中毒,对人体的肝、肾、心、脑等重要器官均能产生严重损害。

椰毒假单胞菌酵米面亚种

引起的中毒在黑龙江省时有发生,食品因天气炎热、潮湿,贮存不当而变质。引起中毒的主要食品为发酵玉米面制品、变质银耳及其他变质淀粉类(糯米、小米、高粱和马铃薯粉等)制品。我国近几年发生的中毒大部分与某些地方特色食品有关,北方以酵米面制作的臭碴子、酸汤子、格格豆等为主,南方多以酵米面制作的汤圆和以糯米泡制后做成的吊浆粿、河粉等食品为主,这些食品的制作具有一个共同的特点,都需要经过长时间发酵或浸泡,一旦被椰毒假单胞菌酵米面亚种污染,稍不注意,就容易引起中毒,主要表现为上腹不适、恶心、呕吐、轻微腹泻,严重者可出现黄疸、肝肿大、呕血、意识不清、烦躁不安甚至休克死亡。

近几年由椰毒假单胞菌酵米面亚种引起的食物中毒事件已很少发生,但在依然保持传统饮食习惯的地区,由发酵食品引起的中毒事件还时有发生,目前对米酵菌酸尚无特效解毒药物,一旦中毒,病死率高达40%~100%。

为此,黑龙江省卫生健康委员会食品处提醒,秋冬季预防食物中毒主要应做到以下几点:

一、预防酵米面食物中毒。不制售、不食用酵米面、酸汤子等发酵面米食品;制备发酵面米食品时要勤换水,保持卫生,要保证食物无异味产生,一旦发现粉红、绿、黄绿、黑等各色霉斑,就不能食用,磨浆后要及时晾晒或烘干成粉,贮藏要通风、防潮、防尘;禁止出售、食用变质银耳,不要自行采食鲜银耳;发生酵米

面中毒后,立即停止食用可疑食品,患者和吃过相同食品但未发病的人应及时就医,催吐、洗胃、清肠,并根据症状的轻重予以对症治疗。

二、预防蘑菇食物中毒。不要自行采摘、食用野生蘑菇;采购食用菌必须到正规市场;一旦出现中毒症状,应当尽快催吐,同时尽快送到医院治疗;患者如能携带吃剩的蘑菇,可以辅助医生的诊断和治疗。

三、预防扁豆(豆角)食物中毒。要把扁豆煮熟焖透,破坏其毒素,需水焯至扁豆失去原有的绿色、生硬感和豆腥味;炒扁豆时,应勤翻动,使其均匀受热,煸炒后应加适量水焖至熟透后食用;购买时要挑选嫩扁豆,不买、不吃老扁豆。

四、预防诺如病毒传播。

由于目前尚未有疫苗可以预防诺如病毒,预防诺如病毒的传播应注意保持食物和饮用水清洁,饭前便后要用肥皂和水仔细清洗双手,要及时清洗饮食用具;做到生熟分开;食品要完全煮熟,生食的水果和蔬菜要彻底清洗;正确储存食品,食前重新加热。

五、预防自酿葡萄酒中毒。秋冬季大量葡萄上市,很多人喜欢自制葡萄酒,但自酿过程如果处理不当,会产生甲醇等有害的副产物。应尽量选择饮用正规商场出售的葡萄酒;自酿葡萄酒应选择酿酒用葡萄,控制好发酵温度,温度越高、浸渍时间越长、果胶酶用量越大,甲醇产生就越多;葡萄酒不宜长时间存放,酿好后应尽快饮用。

(央视新闻)

曝光！超市偷梁换柱 活鱼变死鱼

大家去购物,总是小心谨慎,买猪肉,害怕买到不新鲜的;买蛋糕,害怕买到发霉的;买牛奶,害怕买到过期的;想来想去,买活鱼总应该没问题吧,毕竟是活鱼现杀。

不过,近期的一起案例,让我们觉得自己还是想得太简单了!

日前,苏州张家港塘桥镇黄女士来到某生鲜超市买鱼,从鱼池内捞出一条活力十足的鲈鱼,让卖鱼师傅宰杀,为节约购物时间,黄女士看到卖鱼师傅把鱼敲死了,就转身去购买蔬菜,买好后回来拿杀好的鱼,卖鱼师傅已经把鱼放在了红色袋子里,直接递给了她。等黄女士回到家打开塑料袋,才发现鱼又硬又凉、鱼眼发白,鱼眼有明显的冰碴。这哪是新鲜的鱼,黄女士第一时间进行了拍照留证。

随后,黄女士致电超市讨要说法,但超市拒不承认存在这种调包行为,双方沟通陷入僵局;黄女士认为超市存在欺瞒现象,侵犯了自己的权益,遂投诉至张家港市市场监督管理局。

执法人员进行现场调查,卖鱼师傅辩称:黄女士当时要买的就是冰鲈鱼不是活鲈鱼,自己没做偷梁换柱的事。真的是这样吗?

执法人员继续查看销售现场,核对购物凭证、照片、售价等材料,当即指出三处疑点:1.超市冷柜里没有存储任何冰鲈鱼。2.超市销售记录里没有任何销售冰鲈鱼的记录。3.黄女士购物标签中的鱼单价是51.6元/kg,冰鲈鱼不会是这么高的价格,且该价格与鱼缸上标识的活鲈鱼价格完全一致。

面对上述疑问,卖鱼师傅哑口无言,无从辩驳,终于承认自己为了增加业绩,将前面死掉的鱼



卖出去,趁黄女士去买菜,上演了一出调包计。

在事实面前,超市负责人主动向黄女士道歉并愿意退货退款,并表示将加强员工教育管理,杜绝出现类似问题。

根据《江苏省消费者权益保护条例》第二十四条相关规定,该超市以次充好的行为,属于消费欺诈,为此,执法人员依据《中华人民共和国消费者权益保护法》第五十六条第一款第二项的相关规定对该超市进行了立案查处。

选购指南

购买生鲜并现场宰杀处理时,当场确认宰杀的是自己选购的活物,直至“落袋为安”。留好购物票证,若发现存在质量问题,及时拍摄照片或视频留存证据。

不会挑鱼? 食博士来支招:

选购放心鱼,一看、二闻、三摸。

看鱼眼 鲜鱼的眼睛清晰光亮,眼球饱满,眼角周边不发红,鱼鳃是鲜红色而不是暗红色;

闻内壁 剖开后要要闻一下鱼腹的内壁,内壁湿润没有异味

那就是鲜鱼了;

摸鳞片 正常活鱼鳞片完整有光泽,而受过污染的活鱼鳞片无光泽,不完整,且有可能多处出血。如果鳞片粘黏易脱落,这鱼一定不新鲜。

法条链接

《中华人民共和国消费者权益保护法》

第五十六条第一款第(二)项 经营者有下列情形之一,除承担相应的民事责任外,其他有关法律、法规对处罚机关和处罚方式有规定的,依照法律、法规的规定执行;法律、法规未作规定的,由工商行政管理部门或者其他有关行政部门责令改正,可以根据情节单处或者并处警告、没收违法所得、处以违法所得一倍以上十倍以下的罚款,没有违法所得的,处以五十万元以下的罚款;情节严重的,责令停业整顿、吊销营业执照:

(二)在商品中掺杂、掺假,以假充真,以次充好,或者以不合格商品冒充合格商品的。

6月27日,夏某在“宏宇超市”购买了瓜子、二锅头、爆米花,三样商品的单价原价分别为9.9元、16元、10元,经8折折扣后,夏某实际支付28.7元。之后,夏某发现爆米花生产日期为2019年4月4日,保质期为270天,购买爆米花时已超过保质期179天,遂要求超市赔偿。双方协商未果,夏某向重庆市大足区人民法院提起诉讼,要求超市退还购货款10元并赔偿1000元。

超市认为,其是小本经营,该爆米花超过保质期仍在销售,是工作人员粗心大意造成,并未给夏某造成实质损失,夏某索赔过高,仅同意退还货款10元。

法院审理认为,经营者在销售商品时,应当保证销售的商品未发生变质或未超过保质期限,被告向原告销售的爆米花保质期限已超过179天,经营者明显未尽到销售商品的定期检查清理义务,原告以8元(原价10元,折后实付8元)购得爆米花,故判决被告退还原告购货款8元,并承担经济赔偿金1000元。

【法官说法】

食品经营者应当按照保证食品安全的要求贮存食品,定期检查库存食品,及时清理变质或者超过保质期的食品。消费者因不符合食品安全标准的食品受到损害的,可以向经营者要求赔偿损失,也可以向生产者要求赔偿损失。生产不符合食品安全标准的食品或者经营明知是不符合食品安全标准的食品,消费者除要求赔偿损失外,还可以向生产者或者经营者要求支付价款十倍或者损失三倍的赔偿金;增加赔偿的金额不足一千元,为一千元。

本案中,被告向原告销售爆米花时,该爆米花保质期限已超过179天,经营者明显怠于履行定期检查清理所销售商品的义务,违反了法律规定,应当承担相应法律后果。被告辩称夏某未遭受实质损失,其索赔数额过高的理由,是不成立的。夏某虽未举证证明其损失情况,但根据上述法律规定,夏某除要求赔偿损失外,还可以向被告要求支付价款十倍或者损失三倍的赔偿金,增加赔偿的金额不足一千元,为一千元。而爆米花价款为8元,十倍为80元不足1000元,应按1000元赔偿。

法官提醒:食品安全无小事,生产者和经营者应当定期检查清理变质或者超过保质期的食品。不要存在侥幸心理,一旦出事,轻则赔偿经济损失,重者甚至可能承担刑事责任。

超市销售过期爆米花被判!