

小心“黑白双煞”！ 野蘑菇又放倒一家三口

我省在全国首创推出野生蘑菇中毒风险分级



扫码看视频

夏季来临，因误采误食有毒野生蘑菇引起食物中毒事件的高发期也到了。6月5日，湖南株洲就发生了一起中毒事件，一家三口食用野外采摘的蘑菇后，出现呕吐等症状，幸好治疗及时，目前均已康复出院。

预防毒蘑菇中毒，“湖南模式”近日在全国推介。2022年湖南省蘑菇中毒风险分级地图显示，我省高中低风险县市区分别有6、27、77个。

■三湘都市报全媒体记者 李琪 通讯员 梁进军 视频 刘文

辨识

我省70%的蘑菇中毒 由“黑白双煞”引起

据湖南疾控专家介绍，我省毒蘑菇有100多种，误食有毒野生蘑菇死亡病例中，有至少70%以上由灰花紋鹅膏、裂皮鹅膏等剧毒鹅膏引起。此外，假褐云斑鹅膏等有毒蘑菇，也曾引发中毒事件。



“黑煞”：灰花紋鹅膏



“白煞”：裂皮鹅膏



呕吐红菇



假褐云斑鹅膏

预防

不采摘、不购买、不食用

1、不采摘：孩子家长们到郊外时，不要因为好奇或为满足口腹之欲，采摘野生蘑菇。至今还没有找到快速可靠的毒蘑菇鉴别方法，不要轻易采摘野外蘑菇，即使其看起来与平常食用的蘑菇外形相似。

2、不购买：请勿在路边摊贩购买蘑菇，即使在正规市场购买野生蘑菇，也不能放松警惕，尤其是没吃过或不认识的野生蘑菇。

3、不食用：家庭要慎食野生蘑菇，集体聚餐、餐饮服务、民俗旅游等不要加工食用野生蘑菇，以确保饮食消费安全。

处置

这些处理措施应对误食中毒

食用野生蘑菇中毒后，很快就会有恶心、呕吐等胃肠道症状。为了减少毒物吸收、争取更多时间救治，在医生救治之前应尽快采取以下措施：

- 1、立即拨打急救电话120；
- 2、在等待医院救护时，让中毒者大量饮用温开水或稀盐水，然后用汤勺等硬质东西刺激其喉部，使其将胃里的东西吐出来，以减少毒素吸收；
- 3、让患者饮用少量糖水，补充丢失的体液，防止中毒者脱水导致休克；
- 4、对已经昏迷的患者不要强行向其口内灌水，防止窒息；
- 5、保留野生蘑菇样品，供专业人员救治参考。

举措

首创推出中毒风险分级 预防野生蘑菇中毒 “湖南模式”全国推介

三湘都市报6月15日讯 据湖南疾控中心消息，近日，国家卫生健康委组织召开全国食品安全风险监测评估工作调度视频会议，我省受邀推介预防毒蘑菇中毒“湖南模式”。

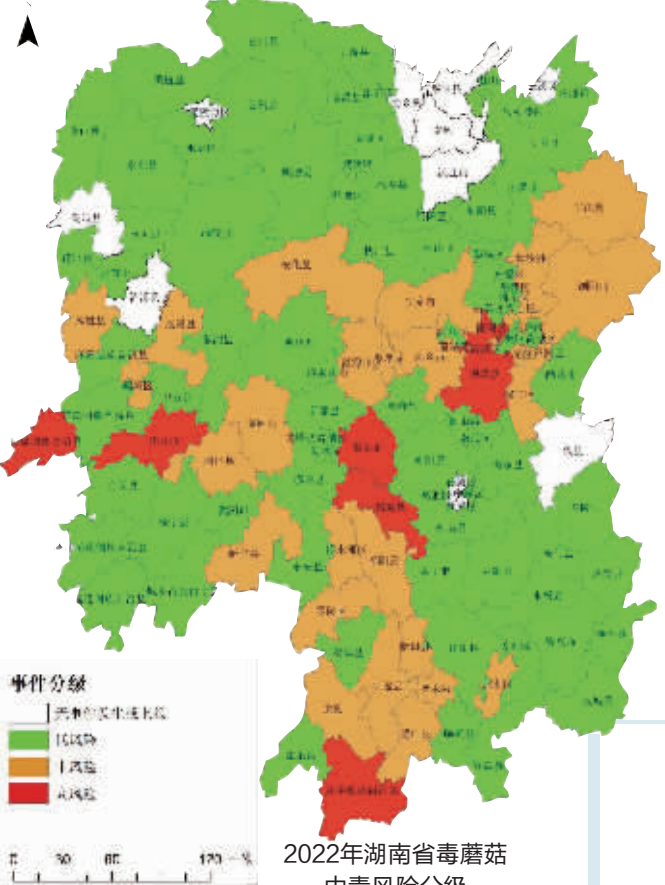
近年来，湖南采取了多项有力措施，推动野生蘑菇中毒的联防联控、群防群控工作，成效明显。野生蘑菇中毒事件和中毒人数大幅下降，毒蘑菇中毒知识知晓率上升至79.31%。

湖南在全国首创推出野生蘑菇中毒风险分级，推出综合防控措施。2021年4月，省食安办、省卫健委指导省疾病预防控制中心制定下发《湖南省野生蘑菇中毒风险分级综合防控工作指南(2021版)》和风险地图。

同时，制订了湖南省毒蘑菇中毒风险分级动态调整办法，并据此调整2022年湖南省蘑菇中毒风险分级地图，我省高中低风险县市区由2021年的9、30、68个调整为2022年的6、27、77个。此外，从政策制定、病因预防、三早预防到疾病管理全过程开展四级预防，做到关口前移。

省食安办把5月17日定为湖南省预防野生蘑菇中毒宣传日，把毒蘑菇中毒防控纳入对市州、县市区政府的绩效考核，对连续两年高风险、连续3年中(高)风险县市区政府领导进行约谈。

■全媒体记者 李琪



2022年湖南省毒蘑菇
中毒风险分级

案例

采食野蘑菇，一家三口齐进医院

6月5日，株洲市天元区马家河街道金龙社区发生一起中毒事件：一家三口在食用了自己采摘的野生“白蘑菇”后，出现身体不适，进了医院急诊室。社区居委会工作人员介绍，辖区的这对中年夫妇，几个月前刚从长沙返回株洲，为了照顾年过八旬的老人。

5日上午，夫妇两人在野外发现了一种白色的蘑菇，采摘了一些回家，大约一斤左右，当天中午就被烹饪端上了餐桌，夫妻俩和家中老人都食用了。不料下午3点左右，一家三口全部出现了呕吐的症状。

发现不对劲，夫妻俩马上带着老人赶到位于湘潭的易俗河镇就医。在当地医院急诊室，医生对三人采取了催吐、导泻等急救措施。经初步诊断，三人与食用野生蘑菇中毒有关。

万幸的是，这一家三口中毒不算太深，且医治及时，经过住院治疗先后脱离生命危险，目前已回到金龙社区。

数据

今年前5月全省发生10起中毒事件

据省民调中心调查和省疾控中心统计，2021年湖南农村居民野生蘑菇防控知识知晓率已达到79.31%，全省发生的野生蘑菇中毒事件、发病人数、死亡人数较上年分别下降65.22%、64.18%、27.27%，达到近5年最低。

2022年前5个月，全省发生野生蘑菇中毒事件10起，同比下降56.52%；发病34人，同比下降46.88%；没有发生死亡病例，三项主要数据继续保持下降的良好势头。

尽管食用野生蘑菇中毒事件逐年减少，仍有不少人不顾提醒，冒险尝鲜。

提醒

野生蘑菇中毒尚无特效疗法，死亡率高

省疾控专家提醒，很多野生毒蘑菇与食用菇外形十分相似，需要具备专业知识甚至借助一定的仪器设备才能鉴别，仅靠肉眼和根据形态、气味、颜色等外貌特征难以辨别，市民极易误食而引起中毒。

尤其值得注意的是，在野外无毒的蘑菇往往与有毒蘑菇混生，无毒蘑菇很容易受到毒蘑菇菌丝感染。甚至部分附生在有毒植物上的无毒蘑菇种类，仍然会有中毒的危险，想辨别更加困难。

毒蘑菇所含毒素较复杂，因地区、季节、品种和生长条件的不同而异。中毒潜伏期为2小时至24小时，有的仅为10分钟。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。

目前，对毒蘑菇中毒尚无特效疗法，且中毒症状严重、发病急、死亡率高。