



观海APP

珠江晚报



知珠侠微信

国内统一刊号:CN44-0135
珠海特区报社主管主办

2020年8月8日 农历庚子年六月十九

星期六

今日8版

总第9059期

服务热线: 2611111

市市场监管局召开湿米粉类产品生产风险分析会 高温潮湿天 慎防湿米粉变质

□本报记者 廖明山
见习记者 甘丰恺

近期,我市将进入高温潮湿天气,河粉、肠粉(卷粉)、陈村粉、粿条、米线(米粉)、濑粉等湿米粉类产品,以及木耳、银耳等食材,易受椰毒假单胞菌污染而产生米酵菌酸毒素。上述食品如果未及时冷藏保存或超过保质期,食用后引发米酵菌酸毒素中毒的风险会增大。为防范湿米粉类产品中毒事件发生,提高湿米粉类生产企业的安全生产意识,8月6日,市市场监管局以现场会的形式,在金鼎永财河粉加工厂召开湿米粉类产品生产风险分析会。

选购注意事项

- 选择正规渠道及有资质的经销商进行购买。
- 认真阅读产品标签,留意产品感官性状、生产日期及保质期。
- 若为散装销售的,要留意产品销售环境,是否冷冻储存。

食用储存指南

湿米粉类产品

家庭制作时,要注意冷藏储存、及时食用,应在当天食用完。

木耳、银耳等食材

检查其感官性状,发现受潮变质的不应食用。

泡发木耳、银耳时间不宜过长,泡发后应及时加工食用。

不能食用隔天泡制加工的木耳、银耳及其制品。



有可疑症状 立即就诊

米酵菌酸毒素引起的中毒发病急,潜伏期一般为30分钟至12小时,少数为1至2天。主要表现为上腹部不适、恶心、呕吐、轻微腹泻、头晕、全身无力,重者出现黄疸、肝肿大、皮下出血、呕血、血尿、少尿、意识不清、烦躁不安、惊厥、抽搐、休克甚至死亡,一般无发热症状。

如果发生疑似中毒,应立即停止食用可疑食品,尽快催吐,排出胃内容物,并及时前往医院进行救治。

金湾区紧急检查33批次湿米粉 产品全部合格

相关新闻

本报讯(记者何进)近日,揭阳市惠来县发生一起疑似吃河粉食物中毒事件,引起社会广泛关注和居民对河粉质量的担忧。为消除食品安全隐患、保障居民舌尖上的安全,金湾区第一时间组织相关部门紧急对市面上的河粉、肠粉(卷粉)、陈村粉、粿条、米线(米粉)、濑粉等湿米粉进行安全检测。

金湾区市场监管人员以农贸市场内湿米粉销售摊档和经营湿米粉的餐饮店,特别是小餐饮为重点检查对象,以湿米粉的产品合格证明、生产日期和保质期等信息,经营者的进货查验情况、是否按要求储存销售、是否按照餐饮服务食品安全操作规范进行制售等内容为检查

重点开展检查。

连日来,金湾区市场监督管理局共出动监管人员190多人次,检查农贸市场11家次、商场超市28家次、餐饮店39家次,暂未发现加工销售变质湿米粉类产品等违法违规行为。同时抽取了市面上销售的33批次湿米粉类产品进行快检,结果全部合格。

制图 张一凡