

# 杭州知名奶茶店冰块大肠杆菌超标、河南两女子吃凉皮米酵菌酸中毒 暑热当头,警惕病从口入

本报记者 隋雪 通讯员 江歆 应晓燕 李文芳

夏季高温天气下,各种病原微生物滋生,食物中毒事件频发。连日来,多起与食品安全相关的新闻屡登各大网络平台热搜榜。

先是河南永城两女子吃凉皮后中毒事件引发关注。据媒体报道,检测结果显示,两人为米酵菌酸中毒,其中1人已不幸离世,另外1人仍在重症监护室接受救治,情况不容乐观。

紧接着,有记者在杭州随机购买4家知名奶茶店的食用冰,送到专业机构进行检测,发现一半以上存在食品安全风险。“杭州知名奶茶店冰块大肠杆菌超标”话题随即引发热议。

新闻事件中的米酵菌酸、大肠杆菌是怎么回事,会对人体产生哪些危害?日常生活中还有哪些细菌可能引发食物中毒?万一发生类似情况该如何处置?钱江晚报记者走访杭州多家医院,联合感染科、急诊、疾控专家,一起给市民朋友提个醒:夏日饮食别大意,谨防各类食源性疾病。

## A 长时间发酵或泡发的食物中易滋生米酵菌酸 一旦中毒病死率超过50%

米酵菌酸是怎么产生的,为什么会有这么大的“威力”?

浙江省疾病预防控制中心营养所主任医师朱冰介绍,米酵菌酸中毒,即米酵菌酸毒素引起的致病效应。米酵菌酸毒素是由椰毒假单胞菌酵米面亚种在特定温度和生长条件下产生的一类小分子毒性代谢产物。而椰毒假单胞菌在自然界普遍存在,尤其喜欢气温25℃~37℃、偏酸(pH5~7)的环境。因此,高温潮湿的夏、秋季非常适宜这类细菌繁殖,潮湿不透气的厨房、生产车间则是滋生此类细菌的温床。

引起米酵菌酸中毒的食品在制作过程中有个共同点,要经过长时间发酵或泡发。日常生活中,大家接触比较多的食物主要有谷物发酵制品、薯

类制品、木耳和银耳。

其中,谷物发酵食品包括河粉、肠粉、酸汤子、吊浆粿、年糕、玉米淀粉等。薯类制品包括粉条、甘薯面、宽粉、红薯淀粉等。米、粉类食物在制作过程中,如果环境不卫生、原料变质、存储不当、泡发过久、存储环境潮湿都有可能被污染。泡发后的银耳、木耳如果没有及时食用,长时间放置在潮湿环境中,细菌严重滋生,也可能导致米酵菌酸食物中毒发生。

朱冰提醒,米酵菌酸对热稳定,即使经100℃煮沸和高压烹饪也不能破坏,是引起食物中毒和食用者死亡的主要原因,中毒病死率超过50%。如怀疑发生米酵菌酸中毒,应第一时间催吐,并及时转至医疗机构就诊。

## B 冰块中出现微量大肠杆菌并不罕见 过量可能引发胃肠道感染

大肠杆菌为何会出现在冰块里?朱冰介绍,自然界的水中本身就富含很多微生物,其中就包括大肠杆菌。在日常生活中,大肠杆菌是包括人在内的动物肠道中的正常寄居菌,在加工人员手部、外环境物体表面和空气中、包装材料上等等都可能存在,因此冰块在使用过程中带有微量的大肠杆菌并不罕见。

那夏天加冰的奶茶还能放心喝吗?朱冰表示,奶茶在规范制作完毕尽快饮用后,正常情况下并不会引起健康危害。但是如果这一类冷食在室温下放置时间较长,其中所含有的微

量的微生物就会以指数增长的速度增殖,在2~4小时内升高到非常高的水平,在一定条件下会引起疾病的发生。大肠杆菌的部分血清型能够引起人体或动物胃肠道感染,主要是由特定的菌毛抗原、致病性毒素等感染引起的,除胃肠道感染以外,严重的还会引起尿路感染、关节炎、脑膜炎以及败血型感染等。

朱冰提醒,夏季是细菌性食源性疾病高发的季节,除了上述的米酵菌酸、大肠杆菌,主要引发食源性疾病的细菌还是以副溶血性弧菌、沙门氏菌等多见。比如剩菜剩饭时间过长,吃时又没有进行高温热透,就很容易造成细菌性食物中毒。此外,如果冰箱使用时间过长,又没有及时清洗消毒,也很容易滋生细菌,储藏的食品受到细菌污染,吃后也可能造成食物中毒。因此,预防食物中毒,保持手卫生和环境的清洁、生熟食品处理时分开、食物彻底做熟热透、及时冷藏、避免在冰箱中储存过久,以及使用安全的水和原材料,都是必要的。



## C 因为一碗梅干菜肉 杭州八旬老太休克昏迷

“夏天食源性疾病还是有很多的,最常见的就是吃完自助餐、烧烤、路边摊,或者是冷饮和冰箱里的剩饭剩菜之后,引发肚子痛、腹泻、呕吐来就诊的。”浙江省立同德医院感染科副主任陆增生告诉钱报记者。

前不久,陆增生就接诊了一名80岁的老奶奶,因为吃了前一天放在冰箱里的梅干菜肉,结果被送进医院抢救。

据家属回忆,老人家平时节俭惯了,见不得浪费食物,也觉得饭菜放在冰箱里没关系,结果吃完午饭后不久就开始拉肚子。开始拉了一两次也没太在意,后来突然剧烈腹痛,一下子就不能走路了,身上也出了很多冷汗。家属见状,赶紧打了120。

被送到医院时,老人已经休克,陷入昏迷。所幸经过液体复苏和及时的抗感染治疗,老人的情况逐渐好转。

“夏天细菌繁殖速度很快,很可能放进冰箱的时候食物里已经有一些细菌了,第二天取出来的时候如果没有热透,就很容易引发细菌感染。再加上老人自身的肠道健康状况差一些,所以更容易快速进展引发重症。”陆增生解释道。

## 发生食物中毒如何应急处置

“最重要的就是及时就医。”浙大邵逸夫医院急诊科医生陈棚棚介绍,食物中毒后,最明显的症状就是胃肠道功能紊乱,引发呕吐、腹泻。也有些老年人症状不典型,人不舒服就躺在床上,容易被忽略,但可能心跳已经到一百三、一百四了,在医生看来已经属于比较危险的情况了。

陈棚棚表示,夏天“吃坏肚子”,人不舒服,如果症状较轻,可以先居家观察,多喝温开水,吃点馒头等易消化的食物帮助稳定肠道,同时做好体温监测。但如果胃肠道反应严重,比如频繁拉肚子,出现水样腹泻,皮肤干瘪、排尿减少,水也喝不进去,或者出现精神症状,轻点的如精神疲软,严重的可能出现昏睡,就要引起警惕,紧急就医,进行对症支持治疗。

