附件1

预防野生蘑菇中毒消费提示

海口市食品安全委员会办公室提醒广大群众——夏秋季节，野生菌菇资源丰富，容易引起食物中毒，为了生命安全，千万不要采摘、食用野生蘑菇，避免发生食用野生蘑菇中毒事故。

　一、不随意采食野生蘑菇

　　我国野生蘑菇广泛分布于森林、草原、平原、路边等。蘑菇种类繁多，超过3.6万种。已知可食用的蘑菇有1000多种，但毒蘑菇也达480多种，其中含剧毒可致死的蘑菇有40多种！

　　目前，还没有简易鉴别野生蘑菇是否有毒的科学方法，依据民间流传的“经验”，并不能保证避免误采误食野生毒蘑菇而发生中毒。所以，在户外踏春郊游，不要采食野生蘑菇，也不要购买个人采摘售卖的野生蘑菇。对于市场上售卖的野生蘑菇，不能放松警惕，特别是没吃过或不认识的野生蘑菇，绝不要轻易食用。

　　二、出现中毒症状立即就医

　　不同种类的毒蘑菇所含毒素不同，引起的中毒症状也不同。野生蘑菇中毒的表现有：胃肠中毒型、神经精神型、溶血型、肝脏损害型、肾衰竭型、呼吸与循环衰竭型、光过敏性皮炎型等。其中，胃肠中毒型最为普遍，肝脏损害型致死人数最多。一般误食毒蘑菇后，最短可以在10分钟、最长在6-12小时后发病。如果食用野生蘑菇后出现头昏、恶心、呕吐、腹痛、腹泻、烦躁不安、幻觉等中毒症状，要马上催吐，并立即送医。

　　三、生产经营者做到“三不”

　　 生产经营者在加工、售卖野生蘑菇时，应做到不采集、不加工、不经营不认识的蘑菇，要确保在加工、经营的蘑菇中，没有混入有毒蘑菇。否则，要承担相应的经济与法律责任。

　　四、有关单位要警示风险

　　在野生蘑菇采食期，产菇和有采食野生蘑菇习惯地区的监管部门和有关单位，应通过各种形式宣传，广而告之公众，不要随意采摘、食用野生蘑菇。同时，根据各地误食毒蘑菇中毒特点，结合气温、湿度、降雨量等因素，在蘑菇成熟期前进行预警预报，及时发布风险警示或消费提示。在发生过误食毒蘑菇中毒的地方，建议竖立附有毒蘑菇照片的警示牌。