

土官镇人民政府关于预防野生菌中毒的预警公告

当前，气温不断升高，雨季已经来临，各类野生菌将陆续上市，误采误食野生菌中毒将进入高发季节，预防食用野生菌中毒已成为当前食品安全工作的重中之重，为有效遏制食用野生菌中毒事件发生，保障广大人民群众身体健康和生命安全，镇人民政府特发布如下预警公告：

一、严禁学校食堂、单位食堂、建筑工地食堂、旅游景区供餐单位、养老机构食堂、医院食堂、社区食堂、农村自办宴席、会议、重要公务接待活动等群体性用餐加工食用野生菌类（包括野生菌干制品），防止引发群体性中毒事件发生。

二、野生食用菌交易市场、餐饮服务单位和生产加工企业，要落实市场管理者和食品生产经营者食品安全主体责任，严禁毒性野生菌上市销售，严防来历不明、辨识不清的有毒野生菌上市销售。按照“谁提供、谁销售、谁负责”原则，把好野生食用菌市场准入关、采购使用关，确保安全。

三、加工制售食用野生菌的餐饮服务单位要慎重。一是要严把野生菌采购关，不随意采食、购买不熟悉或难以识别毒性以及霉烂的野生菌；二是要严格加工程序，采用安全的烹调加工方法，炒熟煮透，严禁凉拌食用野生菌，严禁多品种混合加工；三是留样备查，确保消费者食用安全。

四、广大群众不要随意采摘、出售、购买食用自己不熟悉的野生菌。尤其是颜色鲜艳、霉变或幼小难辨别的野生菌；不得混合或凉拌食用野生菌，加工野生食用菌时一定要炒熟煮透。食用野生菌时不要饮酒，以避免所含成份与酒中的乙醇发生化学反应，生成毒素引起中毒。

五、广大人民群众食用野生菌后短时间内，如出现头昏、恶心、呕吐、腹痛、腹泻、烦躁不安、幻觉等疑似食物中毒症状，应当立即采取简易催吐方式，尽早拨打 120 急救电话求救，或前往附近医院就诊，避免耽误最佳治疗时间引起重症甚至死亡。在食用野生菌前，建议用手机拍照留存，以便医疗机构能第一时间确认食用有毒野生菌种类，为救治赢得时间。

六、加大食用野生菌中毒预防知识的普及宣传力度。各社区、各有关部门要充分利用广播、微信、宣传栏等载体，广泛宣传食品安全科普知识和常识，树立正确安全的饮食观念。要坚持宣传工作进学校、进社区、进机关单位、进企业、进工地、进农村、进小区、进家庭、进餐饮服务单位，逐户进行宣传，提高人民群众对安全食用野生菌的认识和防范意识。要紧盯重点人群。农村地区的群众是野生菌中毒高发人群，要充分发挥基层党组织作用，把野生菌中毒防控作为基层组织工作的重要内容，责任到人、宣传到户，防止出现盲区。

七、强化应急准备，做好中毒防控救治工作。认真落实食品安全地方政府负总责、社区属地责任、部门行业管理责任、企业

主体责任、个人健康责任“五方责任”的要求，加强应急防范，及时处置各类食品安全事故。对可能发生的食品安全事故要做到早预防、早发现、早控制，及时报告和互通信息，加强协作和应急处置，确保人民群众饮食安全。各医疗机构要随时做好野生食用菌中毒应急救治的各项准备工作，在积极抢救中毒病人的同时，立即向镇人民政府报告。各医疗单位要继续深入开展食物中毒预防控制与应急救治培训，加大农村医疗机构食物中毒应急救治的基本药品、相关设备的投入力度，加强应急救治物资装备储备，大力提升农村医疗机构食物中毒应急救治能力和水平，不具备救治条件的要及时转院治疗。

特此公告。

土官镇人民政府

2023 年 6 月 16 日