

一家9口聚餐 7人身亡

刚刚过去的国庆长假,吃喝玩乐成了很多人的日常生活,然而,意外的悲剧却不幸降临在黑龙江省的一个家庭中。据报道,鸡西市鸡东县一家9口在家中聚餐时,吃了当地美食酸汤子后,集体突发食物中毒,最终7人抢救无效相继身亡,剩余2人仍在抢救中。此消息引发广大网友极大关注。

10月5日,黑龙江省鸡西市鸡东县兴农镇某社区居民王某及其亲属9人在家中聚餐,其间共同食用了自制酸汤子(用玉米水磨发酵后做成的一种粗面条样主食)。调查得知,制作该酸汤子的食材已在冰箱里冷冻一年,疑似该食材引发食物中毒。

经当地公安机关刑事技术部门现场提取物检测,未查出氰化物(剧毒类)、有机磷类(农药类)、吡喃丹类(氨基甲酸酯类内吸性广谱杀虫剂)、安定类(催眠)、毒鼠强(鼠药类)等有毒物质,排除人为投毒可能。

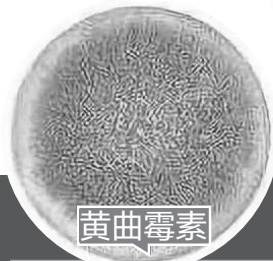
经医院化验检测,食物中黄曲霉素严重超标,初步判定为黄曲霉素中毒。截至目前,共有7名患者经救治无效死亡,2人仍在抢救中。

黄曲霉毒素被世界卫生组织划定为1类致癌物,是一种毒性极强的剧毒物质。黄曲霉毒素主要由黄曲霉菌产生,其他曲霉菌和青霉菌也可产生少许,这些真菌主要寄生于花生、玉米、大米、小麦等谷物及油料作物籽实上。

相关部门提示:受黄曲霉菌污染的粮食及食品不能食用。

迄今发现的毒性和致癌性最强的天然污染物

是黄曲霉和寄生曲霉等菌种产生的次生代谢产物



黄曲霉毒素



黄曲霉毒素

黄曲霉菌的代谢产物滋生的温度为28℃~38℃,喜潮湿,一般情况下肉眼看不见,但它能导致肝癌,还有一些其他癌症的毒素。1毫克的黄曲霉毒素就可以导致癌症发生,20

毫克的黄曲霉毒素一次性摄入直接致成年人死亡,其毒性是氰化钾的10倍,砒霜的68倍,280℃以上的高温才能将其杀灭,却极易隐藏在砧板、筷子、发霉食物中。

1毫克致癌,20毫克致命!

黄曲霉毒素,曾造成数以万计的牲畜突然死亡,是一种毒性极强的剧毒物质。黄曲霉毒素的毒性是砒霜的68倍,是氰化钾的10倍,对肝脏组织的破坏性极强。

它还是我们所知的最强的生物致癌剂,1毫克就是致癌剂量。摄入1毫克就可能致癌,一次性摄入20毫克就能致命。1993年它就被世界卫生组织(WHO)的癌症研究机构划定为1类致癌物。

1毫克是多少呢?我们以前使用的材质为铝合金的兰花1角硬币,重量1.15克。我们把它大约看做1克,也就是说,这1毫克就是一枚1角兰花硬币的一千分之一。

我们日常中不注意,今天吃了0.1毫克,明天摄入0.2毫克,日积月累,就会导致胃癌、肝癌、肠癌等的发生。所以说,平时生活在一起,共用砧板、筷子,饮食也基本相同,一家四口都患癌也就不足为奇了。

如何远离黄曲霉毒素

高温能杀死黄曲霉毒素吗?能,但黄曲霉毒素要280℃的高温才能杀死,水的沸点是100℃,所以用水煮发霉的花生、玉米是很难杀死黄曲霉毒素的。连消毒碗柜都不行,黄曲霉毒素对紫外线有抵抗力。但是,这样做可以远离这个致命杀手:

★丢掉霉变粮粒

由于黄曲霉毒素在整批粮食中的污染分布不均匀,烹饪前要把霉烂、长毛的花生、豆类及时丢掉。不要用水洗掉或者把霉变部分去掉,这是不行的,因为黄曲霉毒素中毒只需要一点点就会中毒,肉眼看不见的就一定没有毒素。

★吃到苦坚果一定要吐掉

吃坚果尽量不要用嘴破壳。勤快一点,用手剥,坏的不要吃,尽量

减少黄曲霉菌的污染。

★保持筷子、菜板干燥

筷子和菜板洗完尽量放在可沥水的地方。筷子盒尽量保持干燥且筷子要头朝上。定期清理筷子盒,底部容易长霉。菜板尽量做到生熟分开,用完后要及时清洗,不留食物残渣。

★尽量不要囤积食物

尽量不要囤积食物。避免黄曲霉毒素最有效的方法就是斩断源头,防止食物霉变产生黄曲霉毒素。购买食物时,如果发现包装不清洁、已破损不要买;购买坚果应尽量选择小包装。买回家后,最好在低温、通风、干燥处保存(温度最好在20℃以下,相对湿度在80%以下),并避免阳光直接照射。

酸汤子

酸汤子,又称汤子、渣子,流行于东北地区的辽宁东部、吉林东南部及黑龙江东部一带,是用玉米水磨发酵后做的一种粗面条样的主食。



网友观点

- ★这个新闻应该给中老年的爸爸妈妈看,他们节约起来不要命。
- ★去年杭州有对夫妻,我记得就是疑似黄曲霉毒素中毒,好像是吃了花生大家记得提醒家人,尤其是老人,放久的花生、瓜子不要吃。
- ★家里很多老人觉得冰箱就是保险箱,进了冷冻就不会坏。这个观念怎么改都改不了。不听劝的多了,冻了半年多的肉,咋咋吃。
- ★冰箱里的东西放久了真会变质,冰箱只是保鲜,不是万能的。
- ★有一次做饭发现饭粒微黄,吃了一碗,拉了两天,后来发现米桶下面有米粒发霉了。
- ★有一年冬天,我姑姑弄了一段兴凯湖大白鱼等着我去吃,结果我没回老家,我姑姑愣是放冰箱冻了一年,第二年我回老家去看她,做给我吃了。
- ★文章里的酸汤子,在东北的通用名是“碴条”,很多小饭店都有。
- ★吓得我赶紧把冰箱里放了半个月的花生酱扔了。



重约1克

千分之一



1毫克

致癌

黄曲霉素:
日常这些食物中都有

久泡的木耳

木耳含有大量蛋白质和纤维素,本身没有毒素,久泡后可能会变质产生类似的生物毒素,或者滋生细菌和真菌等致病微生物。



发苦的坚果

如果吃到变苦的瓜子,一定要及时吐掉并且漱口,因为瓜子等坚果的苦味正是来自霉变过程中产生的黄曲霉毒素,经常摄入会增加肝癌风险。



劣质芝麻酱

有些商家为降低成本,用糠芝麻、瘪花生甚至变质的芝麻、花生做芝麻酱、花生酱,其中变质的花生中含有黄曲霉毒素。而且这种加工后的产品,比发霉花生更难识别!

变质的大米

别以为做熟了就能放松警惕,变质的米饭也是最容易产生黄曲霉毒素的!



发霉的玉米

黄曲霉毒素藏在发霉的食物里,我们常吃的大米、小米、豆类,尤其是在高温湿润的环境下,一旦霉变也会陷入它的魔爪。



放久了的花生

黄曲霉菌容易滋生在淀粉含量高的食物里,比如花生、玉米等。淀粉在高温和潮湿的环境下会滋生导致肝癌的黄曲霉菌。



小作坊自榨油

一些油料作物如花生、玉米等在储存过程中如果发霉,榨的油中还可能带黄曲霉毒素。而一些小作坊压榨机工艺简单,缺乏除去有害物质的工艺,不能对原材料进行精炼。

(央视新闻客户端、健康时报)