

饭前先拍照，或许能救命。近日，一网友在火锅店就餐时拍下一外表特殊的章鱼，询问科普博主能否下锅，没想到图中的章鱼竟然是全球十大最毒动物之一的剧毒生物——蓝环章鱼！



江苏新闻

+关注

**【#9岁男童吃河豚中毒心脏骤停# 医生：
#河豚毒性比剧毒氰化钠高1200倍#】**近日，福建一名9岁男童，因吃了未处理干净的河豚而中毒，甚至一度心跳、呼吸骤停，所幸经抢救已转危为安。医生介绍，河豚毒素是神经毒素，其毒性比剧毒的氰化钠还高1200多倍。提醒：河豚不要随意

目前对于河豚中毒没有特效药物。国家市场监督管理总局明令禁止食品经营者经营和销售活体河豚鱼、河豚整鱼及无合法资质的河豚鱼制品。需要注意的是，河豚毒素不仅可以存在于河豚鱼体内，在纽虫、蝾螈、织纹螺、章鱼等身上也有发现。

不过，虽然具有一定毒素，但河豚经过专业处理后可以放心食用。河豚中含有蛋白质、氨基酸等营养成分，必须规范正确处理后才能进食。

蓝环章鱼

近期热门事件的主角“蓝环章鱼”，就含有以上提到的河豚毒素。它是“豹纹蛸属”的几种章鱼的统称，全身密布着蓝色的圆圈、斑点或条纹，类似豹纹。蓝环章鱼是被列为全球十大最毒动物之一的剧毒生物，被称为“大海中的隐形杀手”。

据深圳特区报，蓝环章鱼在不同环境中，会变成与环境相似的保护色，一旦感受到威胁，表皮颜色会变得艳丽，蓝色环闪烁的时候，也正是最危险的时候，它正处于警戒状态。

蓝环章鱼所分泌的毒素含有河豚毒素、透明质酸酶、组织胺、色氨酸、羟苯乙醇胺、牛磺酸、乙酰胆碱和多巴胺等，其中河豚毒素是主要的神经毒。这种毒素会阻断肌肉的钠通道，使肌肉瘫痪，并导致呼吸停止或心跳停止。蓝环章鱼毒性是眼镜蛇的50倍，小小1只能毒死26人，最可怕的是目前还没有解毒剂。

花纹奇特的螃蟹

遇到毒螃蟹的可能性虽小，但一旦遇到很难察觉。渔民在出海中难免碰到有毒的鱼蟹，所以他们总结出一套辨别螃蟹是否有毒的经验：一看颜色，有毒的螃蟹一般颜色都比较鲜艳；二看外壳，有毒的螃蟹一般外壳都会凹凸不平，有颗粒感；三看螯足，毒螃蟹的螯足指关节一般颜色比较深，渔民常有“螃蟹脚颜色越深毒性越强”的说法。

比如，绣花脊熟若蟹、雷诺氏鳞斑蟹、正直爱洁蟹，这些螃蟹外形看起来和能吃的螃蟹差不多。但是前两者蟹如其名，背部有特有花斑或花纹，后者则色泽更加鲜红，外壳有颗粒感。

虽不能把所有的毒蟹一一教大家辨认，但是我们保持谨慎，吃点自己熟悉的螃蟹还是很安全的。

野生菌：食物中毒“重灾区”

除了海鲜，野生菌也是食物中毒的“重灾区”，因误食有毒野生菌而导致的食物中毒很常见。

野生菌中存在多种有毒品种，且形态各异，毒性成分复杂，民间流传的一些识别野生蘑菇方法经证明并不可靠。2021年6月，《中国疾病预防控制中心周报（英文）》刊登的文章显示，2010年至2020年期间，全国共报告了10036起食源性蘑菇中毒事件，导致38676起疾病、21967人住院，788人死亡。其中，云南报告的中毒事件、疾病和死亡人数最多。

在家中食用野生蘑菇中毒后，应立即采用简易方法进行催吐：可大量饮用温开水或者稀盐水，然后用汤勺柄、筷子等物品刺激喉部进行催吐，尽快排出体内尚未被吸收的残菌，减少有毒物质的吸收，防止病情加重。

同时，应尽快前往医疗机构救治。可让中毒者饮用少量糖盐水，防止脱水导致休克。但对已昏迷的中毒者不要强行向其口中灌水，防止窒息。

别忘了尽量保留中毒发生前食用的野生蘑菇样品，给专业机构检验后供医疗救治参考。

这些“毒食”易忽略

据中国新闻周刊报道，食品安全博士、上海市食品安全研究会专家组成员刘少伟接受采访时表示，同误食毒海鲜和毒野生菌相比，生活中因烹饪或者保存不当所导致的细菌性食物中毒更加比比皆是。

不当发酵的食物：

2020年10月5日，黑龙江鸡西一家庭聚餐食用酸汤子（用玉米水磨发酵后做的一种粗面条样的主食），而后引发了食物中毒，最终导致9人丧命。据悉，因为冰箱放不下，冷冻过的酸汤子被从冰箱里拿出来，在阴凉潮湿处放了几天，最终产生了米酵菌酸。米酵菌酸目前无特效药，中毒后病死率达40%-100%。长时间泡发的黑木耳同样会产生米酵菌酸。

由于家中的发酵工具、发酵环境及流程不够严谨，为了安全起见，应该更相信专业的食物加工厂商，谨慎自行发酵食物。

发霉变质的食物：

黄曲霉素也是较为常见的毒素之一。早在1993年，黄曲霉素就被世界卫生组织癌症研究机构划定为一类致癌物，是一种毒性极强的剧毒物质，1毫克就是致癌剂量。黄曲霉素最喜欢藏在发霉食物里，尤其是淀粉含量高的花生、玉米、豆类等食物。

如果有一颗花生霉变，整包花生都要扔掉，因为黄曲霉菌是以孢子形式传播的，食物极易牵连霉变。

事实上，不只是滋生黄曲霉素，当发现食物外表发生明显异样都应保持警惕，比如红心的甘蔗，大量长芽的土豆，食用后都有中毒风险。

由于普通人对食材安全性的把控和制作方法容易出现问題，家庭成为食物中毒的高发场景。有媒体统计2008-2015年全国食物中毒事件发生的场所，意外地发现食物中毒发生在家庭中的概率高达46.5%。

“眼下年关将至，正是大量购买和制作蔬菜肉类的节点，食品安全更要当心。”刘少伟建议，在食物加工过程中，要做到生熟食物分开处理，使用不同的砧板，不同的刀具，切勿将生熟食物混合；在食物烹饪过程中，要正确处理好温度和时间，缺乏足够烹饪温度和时间，可能导致无法杀灭食物中病菌，引起食物中毒；过期食物以及有些剩饭剩菜切不可因为节约、害怕浪费而不舍得丢弃。

（来源：中国新闻社）

【编辑：商佩】

【来源：中国新闻社】