

武穴市野蘑菇致病菌检测 微生物指标分析

产品名称	武穴市野蘑菇致病菌检测 微生物指标分析
公司名称	江苏广分检测技术有限公司销售部
价格	.00/个
规格参数	野蘑菇致病菌:微生物指标分析 周期:5-7天 检测范围:全国
公司地址	江苏省昆山市陆家镇星圃路12号智汇新城B区7栋
联系电话	0512-65587132 13906137644

产品详情

近来，部分地区出现多起因采食蘑菇而诱发的中毒事件。为杜绝此类事件重复出现，特进行以下消费提示。

1.客户不要随便采食和购买蘑菇。我国的蘑菇种类多种多样，遍布的区域也极其广，丛林、草原、平原、路边等都可以挖到。我国已知可食用的菌类有1000多种，有毒菌有400多种，其中含剧毒可对人有死亡危险的菌类有40多种。

对于蘑菇，现今暂未建立顾客能够用以分辨其是不是含毒的简便科学方法，避免服用蘑菇中毒的本质措施就是不要采食蘑菇，不要购入个体采摘售卖的蘑菇。同时，也不要轻易食用没吃过或不认得的蘑菇。

吃了菌类后如感难受，包括恶心、头晕、呕吐、幻视、幻听等症状应先前往医院治疗；假若来不及就医，应立即采取简便的办法进行催吐、洗胃、灌肠等处理，赶紧排出人体暂未被吸收的残存蘑菇从而降低含毒物质的溶解，预防病情加重，并赶紧到医院进行诊治。

食用菌成分检测？

2.食品服务提供者对不了解的蘑菇应做到"三不",即不采摘、不加工、不经营。由于有毒蘑菇与普通蘑菇很难鉴别，仅依赖于民间流传下来的所说经验并非科学可信，以致经常出现"误食"毒蘑菇产生的中毒事件。针对不认识的蘑菇，食品生产经营者要做到不采摘、不加工、不经营，确保所加工、经营的蘑菇中未混入有毒种。

3.各级食品安全监管单位要做好采食期的预警和科普宣传工作。在菌类旺盛期，要通过各种方式进行预警，减少"误食"毒蘑菇而发生的中毒事件。