

疾控專家提示，要警惕涼皮、河粉、腸粉(卷粉)、粿條、米線(米粉)等澱粉製品，發酵玉米面、糍粑、吊漿粑等谷類發酵製品，蛻變木耳、銀耳等，在高溫濕潤天氣下，受椰毒假單胞菌酵米面亞種汙染，長時間室溫寄存產生米酵菌酸毒素，引起中毒。

在外就餐時：能夠查詢銷售者的環境衛生。盡量選擇濕米粉、谷類發酵製品等食物寄存在冰箱裏冷藏，現煮現吃的店鋪；購買濕米粉等產品時：重點看包裝和標籤，產品應該有完整獨立的包裝，標識生產日期和保質期。



購買濕米粉等產品後：盡快烹調，若不能立刻烹調，要放置冰箱暫時冷藏。建議當天購買當天食用完，盡量不吃隔餐、隔夜飯菜。

防備誤食有毒野果 暑期外出旅遊，許多家長都會選擇帶孩子挨近大自然。這個時節也是各種果實老練的時節，野果種類繁復，極易出現採摘誤食野果導致食物中毒。疾控專家提示，戶外玩耍不要隨意採摘食用果子，有毒的野果外形和口感與可食用的果子非常接近，就算是專家，如果不仔細辨認都可能認不出來。部分有毒的野果毒性較大，誤食嚴重的可能危及生命。

卫生监督使广大群众意识到了饮用水安全性和必要性

食用小龍蝦要適量

炎炎夏日，叫上幾位老友，嗦上一盆盆小龍蝦，是人間一件美事。作為

宵夜裏的「扛把子」，「蝦」紅對錯多，既往曾出現因食用小龍蝦而出現肌肉酸痛、四肢乏力、醬油色小便等橫紋肌溶解綜合征體現的病例。 疾控專家提示，食用小龍蝦要註意「不過季」「不過量」和「少吃頭」。「不過季」是指小龍蝦屬於時令性食物，通常飼養小龍蝦的上市時節在 4-7 月間。過季吃到的小龍蝦有可能是來路不明的野生小龍蝦或許不新鮮的小龍蝦，品質無法得到保證。



與此同時，關於尿酸較高、過敏人群，食用大量小龍蝦會添加痛風、過敏的危險。 此外，小龍蝦的頭部簡單吸附蓄積重金屬、毒素及細菌等污染物，有查詢顯現，吃小龍蝦的蝦頭會添加橫紋肌溶解綜合征的危險，疾控專家建議大家只吃小龍蝦尾部的肉。