## 每周一案 第251期 谨慎点外卖 避免食物中毒

小丁是四川某高校的大二学生，本来大学生活平静而美好，可是上个星期他却遭遇了食物中毒。上星期三中午，和往常一样，小丁在宿舍里打英雄联盟。局间休息的时候，他定了外卖，点的四季豆炒肉。过了半个小时，点的餐到了，小丁刚好打完一局，他接过饭盒迅速吃了起来。五分钟不到这些饭菜就被解决了，很快他又投入到下一局游戏中。

可是打着打着，小丁感到身体有些不舒服，但他还是坚持在游戏中战斗。慢慢地，他觉得喉咙瘙痒、头晕恶心，实在觉得难受，他只好停了游戏。他想上床躺一会儿，不过十几分钟后他增加了发热、抽搐和呼吸不畅的症状。同寝室同学立即把小丁送到周边的医院，经过医院初步治疗后，小丁的症状有所缓解。据医生的分析，小丁是吃了未经煮熟的四季豆导致的食物中毒，该医院近期已经发现好几起食物中毒的病例了。

**【案例分析】**

如今身处互联网时代，只要打开电脑或手机，动动手指，就有人将订餐送上门，这种方便快捷的网上订餐模式越来越深受学生一族的欢迎。但各大外卖平台抢占高校市场的同时，带来的卫生安全隐患同样不可忽视。在我们的日常生活中，一些食物如果烹饪不当，很容易导致食物中毒。

本案例中，比如小丁点的这份“四季豆炒肉”中的四季豆，它含有一种叫做皂苷的天然有毒物质，皂苷具有耐热的性能，因此短时间的烹饪并不能将它杀灭，只有经过长时间的烹饪才能将其破坏。另外，四季豆中还含有一种红细胞凝集素，人体在食入未熟的食物后有可能会导致溶血反应，出现皮肤发黄、小便酱油色等，严重者可因红细胞的破坏产物及血红蛋白管型阻塞肾小管，导致急性肾损伤。此外发芽的土豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、野菜等都有可能引起食物中毒，同样要引起大家的重视。

**【保卫处提醒】**

1、网上点外卖时候，一定要选择持有《餐饮服务许可证》的餐饮单位订餐。切莫向一些无证、无照、甚至无实体店的商户点单。

2、点餐时，尽可能不选择冷菜、生食品种(如生鱼片、拌黄瓜、预拌色拉等)、冷加工糕点(如含奶油糕点、提拉米苏、芝士蛋糕)等高风险餐饮食品，减少安全风险。

3、食物中毒一般在餐后少则半小时、多则48小时出现明显症状，如发生腹痛、恶心、呕吐、腹泻等症状，要及时去医院急救，严重的拨打120，就近送入医院。

华东理工大学保卫处

2018年5月3日