

# 松花蛋下肚 恶心又头痛

## 医生:剥开的松花蛋被沙杆菌感染了

本报枣庄8月20日讯(记者 马明) 天气炎热,不少市民都喜欢在喝啤酒时来盘松花蛋,可是你知道吗,松花蛋也可能引起食物中毒。这不,家住市中区的栗先生喝酒时吃了几个松花蛋,晚上的时候就开始恶心、头疼、腹泻,去医院检查才得知自己是吃了感染细菌的松花蛋中毒。

栗先生告诉记者,19日中午,他在家吃饭时喝了点啤酒,切了几个松花蛋当下酒菜,当天中午没吃完,吃晚饭的时候又把剩下的松花蛋吃了。谁知

吃完没多久就感觉到恶心、头疼以及腹泻。

栗先生赶紧到医院检查,才得知自己是吃了长时间暴露在空气中的松花蛋引发的恶心、腹泻。市立医院急诊室的医生告诉栗先生,剥开皮的松花蛋,1至2小时内一定要吃完,千万不要长时间暴露在空气中,否则会感染沙门氏杆菌。

据医生介绍,干净的松花蛋蛋壳上只有400至500个细菌,而脏的松花蛋蛋壳上则有高达1.4亿至4亿个细菌,这些细菌大量通过蛋壳的孔隙进入蛋内,

吃了这样的松花蛋就会中毒。污染松花蛋的细菌主要是沙门氏杆菌,它随松花蛋进入人体后,在肠黏膜上引发炎症,菌体裂变后会产生毒性很强的内毒素,致使人作出中毒症状。松花蛋中毒的症状主要是恶心、呕吐、头疼、头晕、腹痛、腹泻。

枣庄市疾控中心传染病防治科的工作人员告诉记者,沙门氏杆菌在100摄氏度高温下会立刻死亡,在70℃时要经过5分钟后才会死亡,在60℃时则要15-30分钟才死亡。因此,食用可疑的松花蛋时,可将去壳

的蛋在高温下蒸5分钟左右,晾凉后即可安全食用。沙门氏杆菌生长的适宜温度为20℃-37℃,夏秋季节的气温刚好在此范围内,因而人们要注意防止松花蛋中毒。

枣庄市疾控中心的工作人员表示,松花蛋被列为高危食品第一位,就是因为它极易被沙杆菌所感染。在选购松花蛋时应注意,松花蛋剥开后,其蛋白是暗褐色的透明体,具有一定的韧性,而被污染的松花蛋则呈浅绿色,韧性差,易松散,这样的松花蛋千万不能吃。

相关链接:

## 松花蛋好坏 辨别有窍门

1、外观鉴别。观察其外观是否完整,有无破损、霉斑等。也可用手掂动,感觉其弹性,或握蛋摇晃听其声音。良质皮蛋外表泥状包料完整,无霉斑,包料剥掉后蛋壳亦完整无破损;去皮后有弹性,摇晃时无动荡声。劣质皮蛋包料破损不全或发霉;剥去包料后,蛋壳有斑点或破、漏现象,有的内部已被污染,摇晃后有水荡声或感觉轻飘。

2、品尝滋味。良质皮蛋整个蛋凝固,不黏壳、清洁而有弹性,有松花样纹理;将蛋纵剖,可见蛋黄呈浅褐或浅黄色,中心较稀。劣质皮蛋有刺鼻恶臭味或有霉味。

# 双节同庆, 惠动全城 捷安特答谢车友

活动期间, 购捷安特所有ATX7系车, 一律享受特价优惠! 直降300元!

直降300元



其他7系车型详见专卖店

双节期间, 购适合亚洲人骑乘27.5吋所有新款, 一律赠送车衣、头盔、码表、手套、水壶、鞍包、锁、链条油等八重大礼包!

活动时间: 2013.8.18-9.18

首创27.5吋



更多捷安特27.5吋车型详见专卖店

枣庄一店: 文化中路2号 3560111	滕州一店: 善国中路 5551536	薛城一店: 临山路145号 6987568	台儿庄一: 兴中路149号 6635199
枣庄二店: 文化东路 3560222	滕州二店: 府前东路 5561536	薛城二店: 泰山路团校 6987568	台儿庄二: 兴中路 15726378700
枣庄三店: 振兴北路68号 3560333	滕州三店: 学院东路 5571536	峰城店: 坛山路(银座对面) 7778566	山亭店: 邾国路616号 8862606
枣庄市区服务中心电话: 3560110			

居然之家 Easyhome

中国驰名商标

装房子 买家具 我只来 居然之家

# 贺

大自然地板 Nature

# 8月25日

# 居然之家大自然地板店

# 盛大开业. 至尊起航

活动前 预交100送468 晾衣架+298 壁纸+200 辅料+159 浴巾三件套

## 新品 买1送1 (指定款式)

59元/m <sup>2</sup> 强化地板	88元/m <sup>2</sup> 仿实木地板	149元/m <sup>2</sup> 多层地板	399元/m <sup>2</sup> 实木地热专用
-------------------------	--------------------------	--------------------------	----------------------------

地址: 枣庄新城光明大道与祁连山路交叉口居然之家负一层 大自然地板店 15726376116