







温馨提示：

为了避免食用野生菌后出现一些突发情况，建议广大市民不要随意采摘、出售、购买、食用自己不熟悉的野生菌，尤其是颜色鲜艳或霉变的野生菌。烹调加工野生菌时，不要凉拌食用，不要多品种混合加工，加工时要炒熟煮透后再食用，食用菌子后尽量不要喝酒。

来源：微马龙

多次吐,尽量把胃内食物清除的情况下,尽快催吐。可用手指按压舌根即可引起呕吐。可反
是立即就有效的,中毒后立刻到正规医院救治,最好携带剩余菌子样品,以备鉴定菌子的种

来源:曲靖市人民政府食品安全委员会办公室



中国广电
China Broadnet

