

云南省人民政府食品安全委员会办公室

云南省卫生健康委员会文件

云南省市场监督管理局

云食安办发〔2021〕1号

关于印发食用四季豆安全风险警示的通知

各州（市）政府食品安全办、省政府食安委各成员单位：

为有效预防和控制食用四季豆导致食物中毒事件发生，现将《食用四季豆安全风险警示》印发你们，请立即发布，发挥社会共治作用，保障人民群众身体健康和生命安全。



云南省人民政府
食品安全委员会办公室



云南省卫生健康委



云南省市场监督管理局

2021年1月25日

（联系人及电话：尹浩璇 0871—64566113）

（文件属性：此件公开发布）

食用四季豆安全风险警示

今年以来，我省多地陆续发生多起因食用加工不当的四季豆，导致多人中毒的食物中毒事件，且多发生在单位、建筑工地等集体食堂，给消费者正常生活造成一定影响。为保障广大人民群众身体健康和生命安全，现发布以下安全风险警示。

一、学校食堂，特别是中小学、幼儿园食堂不得加工制作四季豆。建筑工地食堂、旅游景区供餐单位、养老机构食堂、医院食堂、单位食堂等集体用餐单位不宜加工制作四季豆。相关行业主管部门要加大监管力度和指导，严防群体性中毒事件。

二、其他餐饮经营单位要严格把好四季豆采购关，建立和掌握中毒应急预案及处置流程，严格执行彻底煮熟、煮透等安全的烹调加工方法，并留样备查，确保消费者食用安全。

三、广大群众要谨慎购买、加工、食用四季豆。家庭烹饪要煮熟煮透，切忌急火快炒，严禁凉拌食用。四季豆的正确烹调方法为先充分煮熟，再彻底炒透。豆荚煮熟以后由硬变软，颜色由鲜绿变为暗绿，闻起来没有豆腥味。由于毒素在豆荚的头尾部含量很高烹饪四季豆前，最好完全摘除四季豆的两头。

四、各地要加强预防四季豆中毒相关知识宣传，向公众宣传正确食用四季豆的知识，掌握正确的烹调方法。

五、食用四季豆后如出现恶心、呕吐、腹痛、腹泻、头痛、头晕、四肢麻木、出冷汗等不适症状，应尽早到医疗机构就诊。

四季豆相关科普知识

四季豆是豆科菜豆的栽培品种，为一年生草本植物。因含有丰富的蛋白质、叶酸等，营养价值高，味道鲜嫩可口而广受欢迎，但因食用加工不当的四季豆而引发的食物中毒事件常有发生。

致病因子：生的或未煮熟的四季豆含有大量的红细胞凝集素和一类特异皂苷，这两种生物毒素分别具有红细胞凝集和溶血的作用，进入人体后发挥生物作用而致病。红细胞凝集素是一种毒蛋白，主要存在于种子中，能破坏红细胞而发生凝血，引起强烈呕吐；四季豆中的特异皂苷主要存在于豆荚外皮中，此类皂苷对胃肠道粘膜有强烈的刺激性，引起胃肠道局部充血、肿胀甚至出血性炎症。

临床表现：中毒症状多发生在进食后 30 分钟至 5 小时，发病初期多感胃部不适，继而以恶心、呕吐、腹痛为主，部分病人会出现头晕、头痛、畏寒、四肢麻木等症状，重者可致流涎、出汗、瞳孔缩小、血压下降、神志恍惚或昏迷。

预防措施：预防四季豆中毒的最有效措施是彻底加热，四季豆中的红细胞凝集素和特异皂苷等在烧熟煮透下可被破坏。集体用餐不宜加工食用四季豆，谨防集体性中毒事件发生。

