



済南女性生蜂蜜を路上購入し死の危機に：正規の加工蜂蜜をと食薬監

国家食品质量监督检验中心

www.cfda.com.cn 2015-09-02

08:14:00 转载于：齐鲁晚报

人々はとれたて産品に夢中であるが、特に食物については、とれたてなものが必ずしも良いものとは限らない。先日、済南市の女性、孫さんが自宅に帰る道筋で養蜂家を見つけ、ハチミツを一缶購入した。その缶入りハチミツがすんでのところで自分が『ノックアウト』されるものだったとは考えもしなかった。専門家は、処理がされていない生鮮蜂蜜には毒が含まれていることがあり、特に秋からは毒素を含む植物がさらに多くなるので、生のハチミツを食べるにはより注意が必要だとアドバイスしている。

本報記者 李鋼

各地で発生する生ハチミツ中毒事件

「今ではあの缶ハチミツが原因だったと思っているのよ。」8月30日、自宅の邯鄲から済南に戻った後、孫さんには頭痛や嘔吐、下痢などの中毒症状が現れたが、すぐに病院で治療を受けたので病状は次第に好転している。

「先週の金曜日、私たちは車で自宅(宮本注：邯鄲の自宅ということだと推量)に戻ったのですが、道端で一人の養蜂家を見つけ、車を止めて買ったのだけれど、採りたてのものなので品質がよいと思っていたのよ。」孫さんはいう。日曜日に済南に戻る際に、彼らはガラスの水にハチミツを入れて路上でそれを飲用した。「それを飲んで間もなく、もうろうとなったのですが、車酔いだと思っていました。」

済南に到着してから、孫さんの容体が悪化し、診療を受けたところ、医師は、生ハチミツ中毒の可能性ありと判断した。生ハチミツを食べると中毒するのか？ 実際、これは稀なことではなく、人々の知識が少ないことが理由だ。最近、全国で加工処理を経ない生ハチミツ食用による中毒が多々発生しており、中には死亡する例もあったが、同じようなケースは過去に何度も発生していることなのだ。

蜜蜂が毒を有する花粉を採ればハチミツに毒が混じることは有り得る

最近、生鮮ハチミツによる中毒死の悲劇が各地で発生しており、国家食薬監総局は、市民に対し注意勧告を発している。ハチミツの蜜源植物の種類は多く、成長環境も複雑であり、ハチミツの中に有毒物質を含む可能性がある。消費者が加工処理を経ない生鮮ハチミツを食用することで中毒を起すリスクがある。専門家は、これについて、自然界の植物には有毒物を含むものがあり、ミツバチがもし有毒植物の花蜜を採取してハチミツをつくるとそこに有毒物質が混入することが有り得るのだと話す。

生ハチミツ中毒患者を何人も診察している専門家で、貴州都匀鉄路医院の張立銘は、その論文で、「ハチミツの重要な成分は果糖とブドウ糖だが、揮発油や色素、蜜蝋、植物のカス、微量のビタミン、コリンやアセチルコリンが含まれている。うち、有毒成分の主要なものは、揮発油とアセチルコリンだ。その他に、生ハチミツの中には蜂の巣の雑物も交じっている。薬局方には、蜂の巣には有毒な揮発油が含まれているが、これは条虫駆除の効能もあるが、毒性もあり、急性腎炎を招くこともあり、心臓のはたらきを増強、心拍数を上げ、血圧を下げ、発作を引き起こすこともある」と書いている。

ヒント

秋からの生ハチミツ中毒の危険性は増大

生ハチミツ中毒予防のため、国家食品薬品監督総局は、消費者に対し未加工の生ハチミツを食用しないようにと呼びかけ、正規の食品生産企業で生産された加工済みハチミツを食べるようにと唱導している。

専門家は、特に、無毒な植物の開花期は往々にして早いものであり、その多くが春に開花するが、毒のある植物の開花期は比較的遅くなる。秋いり以後、無毒植物の多くが開花期を終え、有毒植物の開花期にあたっている。それ故に、秋以後の生ハチミツの食用は十分注意が必要となる。市民が蜂蜜を購入する際には、その蜜の生産地と採取季節を良く調べ、誤食による中毒を防がねばならない。

張立銘は、診察をした患者からみると、アルカロイド中毒の患者が比較的多いという。一般にアルカロイド中毒になると眩暈や頭痛、言語のもつれ、むかつき、嘔吐、下痢などが現れ、酷い場合には、情緒不安や怒りっぽくなるなどの症状が現れる。専門家は、もし産地不明の生ハチミツを食用した場合には上述の症状が出るがあるので、速やかに医師にかかるようにとアドバイスしている。

張立銘は、一般に生ハチミツは大部分のアルカロイドは、高温化で分解されるので、とろ火で煮出すこと

による精製やフィルターによる雑物をろ過などで食用できる。このため、専門家は、もし市民が養蜂家から生ミツバチを購入した場合、ハチミツ採取段階で花粉に毒が無いということが判らない条件下では、先に加熱処理をして食用するのが必要だとしても老人と幼児は胃腸機能が弱いことや肝臓の解毒力が劣ることから、秋以後の生ハチミツは食べないようにすべきだとアドバイスしている。

<http://www.cfd.com.cn/newsdetail.aspx?id=80234>

..... 以下は中国語原文

济南女子路边买生蜂蜜喝差点要了命 食药监：请选用正规厂家加工过的蜂蜜

国家食品质量监督检验中心

www.cfd.com.cn 2015-09-02

08:14:00 转载于：齐鲁晚报

现在人们都讲究原生态，尤其是食物，但并非原生态的就一定更好。近日，济南市民孙女士在回老家的路边看到一个养蜂人，就买了一罐蜂蜜，可没想到这罐蜜差点将其“撂倒”。专家提醒，未经处理的生鲜蜂蜜可能会含有毒素，尤其是秋季后，含毒素的植物更多，吃生鲜蜂蜜更要注意。

本报记者 李钢

多地发生喝生鲜蜂蜜致人中毒事件

“现在想来就是那罐蜂蜜的缘故。”8月30日，从老家邯郸赶回济南后，市民孙女士出现了头疼、呕吐、腹泻等中毒症状，好在及时到医院治疗后，病情逐渐好转。

“上周五，我们开车回老家，在路边看到一个养蜂的，就下车买了点，觉得它是原生态的，质量应更好一些。”孙女士说，星期天回济南的时候，他们冲了一大杯蜂蜜水带在路上喝，“而喝了没多久，我就有点昏昏沉沉的，开始以为是晕车呢。”

到济南后，孙女士症状加重，经诊治后，医生认为，这很可能是生蜂蜜中毒造成的。吃生蜂蜜也会中毒？其实这并非罕见的事情，只是人们知之不多。近日全国已爆出了多起因食用未经加工处理的生鲜蜂蜜而致人中毒甚至死亡的事件，这种情况在过去也多次发生过。

蜜蜂采了有毒花粉，蜂蜜就可能有毒

近日，针对个别地区发生的生鲜蜂蜜致人中毒死亡的悲剧，国家食药监总局发布警示提醒公众，由于蜜蜂的蜜源植物种类较多、生长环境复杂，可能导致蜂蜜中含有有毒物质，消费者食用未经加工处理的生鲜蜂蜜，有发生中毒的风险。专家对此介绍，自然界的植物有少量是有毒的，蜜蜂如果采集有毒植物的花粉酿成蜜，蜂蜜就有可能混进有毒物质。

作为曾接诊过十余位生蜂蜜中毒患者的专家，贵州都匀铁路医院专家张立铭曾撰文指出，蜂蜜最重要的成分是果糖和葡萄糖，含有挥发油、色素、蜂蜡、植物残片、微量维生素、胆碱，以及乙酸胆碱。其中，有毒成分主要为挥发油和乙醚胆碱。此外，生蜂蜜中易混有蜂房杂质。药典记载，露蜂房中含有有毒的挥发油，这种挥发油可驱绦虫，但有剧毒性，可导致急性肾炎，并可增强心脏活动，使心跳加快，血压下降，可引起惊厥。

提醒

秋后生蜂蜜中毒的危险性或更大

为预防生蜂蜜中毒，国家食药监总局建议消费者不要食用未经加工处理的生鲜蜂蜜，倡导消费者选择正规食品生产企业生产加工过的蜂蜜。

专家特别提醒，无毒植物的花期往往较早，多在春天，而有毒植物的花期则较晚，入秋以后，绝大部分无毒植物花期已过，有毒植物则正是开花季节。所以，秋季之后食用生蜂蜜更要小心。市民在购买蜂蜜时，最好了解该蜜的产地与采收季节，以免误食中毒。

张立铭表示，从接诊的病例看，生物碱中毒的病例较多。一般生物碱中毒后会出现头晕、头痛、唇舌发麻、恶心、呕吐、腹泻，甚至精神烦躁、易怒等症状。专家提醒，如果食用了来源不明的生蜜又有上述症状，请及时就医。

张立铭表示，一般生蜂蜜应文火熬炼、过滤去渣沫方可服用。因为大部分生物碱，都可在高温下分解。为此，专家提醒，如市民自己从养蜂人手里购买了生蜜，在无法确保蜂蜜采集环节花粉无毒的条件下，如果非要食用最好先熬开成熟蜜，尤其是老年人和婴幼儿，因胃肠功能较弱，肝脏解毒能力差，更不宜食用秋后生蜂蜜。