

# 警惕! 这6类玩具易伤害孩子眼睛!



孩子的眼睛非常脆弱,而一些看似普通的玩具,如果不注意使用安全,可能会对孩子的视力造成不可逆的伤害。每年因玩具导致的儿童眼外伤病例不在少数,家长必须提高警惕。

以下是几类高风险玩具及防护建议,帮助孩子远离眼外伤风险。

## 高压水枪 & 水弹枪

风险:高压水枪射出的水流冲击力强,直接冲击眼睛可能导致角膜擦伤、结膜充血;水弹枪(如吸水软弹)在近距离(<30厘米)射击时,可能造成眼球挫伤。

安全建议:避免直接对人脸喷射;保持1



米以上安全距离;选择低压力、水流柔和的水枪。

## 无人机玩具(带螺旋桨)

风险:高速旋转的螺旋桨可能划伤角膜,严重时甚至导致眼球破裂;操作不当可能撞击面部,造成钝挫伤。

安全建议:选择带防护罩的儿童无人机;在开阔场地玩耍,远离人群;低龄儿童需在成人监督下操作。

## 激光笔 & 强光玩具

风险:高功率激光(>1毫瓦)照射眼睛可能灼伤视网膜,甚至造成永久性视力损伤。

强光玩具(如LED闪光灯)可能引发眩光、暂时性视力模糊。

安全建议:避免购买无安全认证的激光玩具;禁止激光笔直射眼睛;选择符合国家标准的低功率玩具。

## 弹射类玩具(弹弓、飞镖、泡沫火箭等)

风险:硬质弹珠、飞镖击中眼睛可能导致角膜划伤、眼球出血;即使是软弹,近距离射击仍有冲击力。

安全建议:选择软质、低冲击力的弹射玩具;禁止朝人脸方向发射;玩耍时佩戴护目镜。

## 化学实验玩具(水晶泥、泡泡水)

风险:含硼砂的水晶泥误入眼睛可能引发化学灼伤;泡泡水中的表面活性剂可能导致眼睛刺痛、红肿。

安全建议:玩耍后及时洗手,避免揉眼;选择无刺激性配方的泡泡水;低龄儿童需在成人看护下使用。

## 挥舞型玩具(荧光棒、玩具剑、风筝线)

风险:挥舞玩具剑或荧光棒可能误戳眼睛;紧绷的风筝线可能划伤角膜。

安全建议:选择柔软材质的玩具;避免在狭小空间挥舞长杆玩具;放风筝时注意周围环境。

## 如何预防玩具导致的眼部伤害?

预防儿童眼外伤需要家长做到以下几点:

1.检查玩具安全性:购买符合国家“CCC”认证的玩具,避免三无产品。

2.佩戴护目镜:玩弹射、无人机等高风险玩具时,建议使用符合ANSI标准的儿童护目镜。吴创医生强调,护目镜能阻挡大部分的冲击伤害。

3.监督玩耍:6岁以下儿童玩潜在危险玩具时,家长需全程看护。

4.急救处理:若玩具击中眼睛,建议立即用清水冲洗(化学物质入眼需冲洗15分钟),切勿揉搓眼睛,并及时就医。

## 孩子眼睛受伤的警示信号

如果孩子玩耍后出现以下症状,可能提示眼部受伤,需立即就医:

眼睛红肿、流泪不止(可能是角膜擦伤的表现)

频繁眨眼或怕光(这可能是眼部炎症的信号)

视力突然下降、看东西模糊(提示可能存在视网膜损伤)

眼球有血丝或异常反光(这可能是眼内出血的征兆)

特别提醒家长:儿童眼外伤有“黄金救治时间”,及时送医可以最大限度减少视力损伤。玩具是孩子成长的重要伙伴,但安全永远是第一位的。家长多一份警惕,孩子就多一份安全。

来源:科普中国

进食方便、风味独特……即食熟肉制品是餐桌上常见的食物,很多人还会选择网购此类食材囤在家中,以便随时佐餐。

近期,国家食源性疾病预防系统接报多例因食用网购即食真空包装肉制品导致的中毒病例,肉毒毒素就是造成中毒的“隐形杀手”。

国家食品安全风险评估中心近日发布了相关风险提示。肉毒毒素到底是什么?中毒有多危险?一文速览。

## 肉毒毒素,被称为“毒素之王”

肉毒毒素,是肉毒梭菌(又名肉毒杆菌)在厌氧环境下产生的一种神经毒素,有“毒素之王”的称号。

肉毒杆菌全名肉毒梭状芽孢杆菌,是一种生长在缺氧环境下的细菌,在罐头食品及密封腌渍食物中具有极强的生存能力,是毒性最强的细菌之一,有“毒素之王”的称号!它的毒性大概是砒霜的1000万倍,0.0000005克即可致命,400g可以杀死世界上所有人!

网络销售的小微品牌即食真空包装肉制品(如鸡架、鸡爪、酱卤肉等),如果在生产加工、储存流通环节控制不当,可能会成为导致肉毒中毒的高风险食品。

当真空包装食品在运输、配送或消费者储存过程中,未能始终保持在冷藏温度下,而是处于常温环境(例如夏季的室内、汽车后备箱、快递驿站等)时,产品内部残留的或后来污染的肉毒梭菌“芽孢”就会“苏醒”,迅速生长繁殖并产生致命的肉毒毒素。

也就是说,真空包装虽能有效隔绝氧气,减缓食品的氧化变质,但也为肉毒梭菌创造了“完美”的厌氧环境。

消费者应认识到真空包装并不等同于“无菌”和“长久保鲜”,它只是一项保鲜技术,并非安全保证。同时,肉毒素又被广泛应用于医学和美容领域。在医学上,肉毒素主要用于治疗肌肉痉挛、过度活动性疾病(如面部抽动症)和其他神经肌肉疾病。在美容领域,肉毒素被用于减少皱纹、改善面部轮廓,尤其是常见的“表情纹”和“动态皱纹”。但作为一种药品,肉毒素也有副作用,一旦出现肉毒中毒,会导致患者呼吸困难、脏器衰竭,甚至死亡。

## 肉毒毒素中毒有哪些危害?

迄今发现肉毒毒素血清型有A-G共7



# 比砒霜还毒 1000 万倍? 警惕这些散装“即食肉制品”

种,引起人类中毒最常见的是A型和B型,它虽然并不常见,但却是一种致命的中毒性疾病。

肉毒毒素是一种神经毒素,能透过机体各部的黏膜。肉毒毒素由胃肠道吸收后,经淋巴和血行扩散,作用于颅脑神经核和外周神经肌肉接头以及自主神经末梢,阻碍乙酰胆碱释放,影响神经冲动的传递,导致肌肉的弛缓性麻痹。

多数肉毒毒素中毒的患者潜伏期为12小时-36小时,较短的患者潜伏期仅2小时,较长的患者潜伏期可达8-10天。

中毒的症状亦有轻有重,不同阶段中毒症状也有所差异。

初期症状主要体现在头部、咽喉和腹部,可能会出现头晕乏力、眼睑下垂、视物模糊、嗓子发干、吞咽困难、腹胀等情况。中期中毒症状趋于严重,可能出现吞咽困难、咽干失声、胸闷、呼吸困难、肢体瘫痪等症状。最终患者可能因为呼吸肌麻痹造成呼吸衰竭,如抢救不及时,病死率高达30%以上。

## 导致肉毒中毒的危险因素有哪些?

食源性中毒:进食被梭状芽孢杆菌污染的食物,可能引起食源性中毒。中毒食物包

括已发酵或腐败的食物,如自制臭豆腐、香肠、腊肉、火腿、豆瓣酱、泡菜及鱼类制品以及发酵的面制品等。1岁以下的婴儿因肠道功能未健全,如果进食了被污染的蜂蜜、奶粉、水果等也可能引起中毒。

注射性中毒:随着肉毒神经毒素在医疗领域如医疗美容的应用不断增加,注射引起的肉毒中毒也开始显现。不规范注射或使用假冒伪劣产品可能引起医源性肉毒中毒。

创伤性中毒:肉毒梭状芽孢杆菌产生的芽孢通过感染的伤口直接进入体内并释放毒素所致。多见于静脉毒品使用患者,也可见于擦伤、撕裂伤、开放性骨折、手术切口甚至是闭合性血肿患者。

## 如何预防此类中毒发生?

国家食品安全风险评估中心给出了5点提示:

谨慎网购熟肉制品和发酵食品

谨慎选择网购即食食品,不购买、不食用来历不明或小作坊生产的真空包装散装熟肉制品、发酵类食品,特别是需要冷藏保存的即食熟肉制品。

储存熟肉制品注意温度和氧气

散装即食肉制品不宜抽真空常温保

存,需要冷链运输、保存的预包装即食熟肉制品购买后应尽快冷藏,不应长时间失去冷链保护。

## 食用前彻底加热

肉毒毒素不耐热,通常100℃加热10分钟就可将其破坏,彻底加热可有效预防肉毒中毒。

## 别盲目自制发酵食品和肉制品

家庭制备植物性发酵食品(如臭豆腐、豆瓣酱、面酱等)和腊肉、腌肉、风干牛肉等肉制品时,应当确保原辅料的清洁,除去泥土和杂质,尽量防止猪、牛、羊肉在屠宰、贮存、运输过程中被粪便和泥土污染。制作过程要注意保持卫生,包括食材、容器及个人卫生。

## 肉毒毒素注射选正规医院

肉毒毒素注射液属于毒麻药品,销售、购买均由国家药监部门严格管控,只有取得《医疗机构执业许可证》的医疗机构或医疗美容机构才能开具相关处方并进行相关医疗治疗。市民如有需求可选择正规医疗机构,接受操作前查验《医疗机构执业许可证》及注射医师资质证件,拒绝来历不明、非正规渠道的药品。若注射后出现相关症状,应立即就医。

来源:央视新闻、科普中国、南方都市报、国家应急广播、生命时报

