

衛生福利部食品藥物管理署近期接獲通報民眾於野外自行採摘誤食野菇、大花曼陀羅葉片致中毒事件，為防範憾事再發，看到不知名的野菇冒生，切勿以為是地上冒出來的「禮物」，應秉持「不採不食」的觀念，以免誤食不幸中毒。

★生菇類

台灣地區每年幾乎都會發生民眾自行採食野菇而造成的食品中毒案例，因為蕈類不易由外觀或形狀來判定是否有毒，許多有毒的蕈類，長的近似市售的食用菇，最常造成民眾誤食的有毒菇蕈為「綠褶菇」及「布雷白環蕈」。

綠褶菇型態特徵

綠褶菇屬中至大型菇菌，主要生長季節為春夏秋季，多生長於低海拔闊葉樹林地、草地或農地，在台灣平原地區相當普遍。菌蓋初為半球形，後平展，成熟時，褐色表皮裂開，除中央較密集，餘皆成斑點狀分散，露出白色海綿質菌肉。菌褶初白色，之後逐漸轉為黃綠色，所以稱為「綠褶菇」。

其型態、色澤與可供食用之白色雨傘菇似，故常被混淆。不同點在於綠褶菇底部菌褶於早期會由白色轉為黃綠色，且當菌體受損時會轉為褐色，這是可辨識的重要特徵。誤食後 1~3 小時會有噁心、嘔吐、腹痛、血便及脫水等腸胃炎型中毒症狀。



綠褶菇

布雷白環蕈 型態特徵

常見於溫帶及亞熱帶地區，多於春秋兩季於草地或林地上成簇冒生。菌蓋寬 3~8 公分，呈半圓形至平展，中央稍凹，表面暗褐至灰紅色，底白色。菌柄長 5.5~11 公分，粗 0.4~1 公分，中空、淡灰紅色，平滑基部膨大且具有紅褐色角鱗。誤食後 3~7 小時會有嘔吐、腹痛、腹瀉等腸胃炎型中毒症狀。



布雷白環蕈

誤食有毒菇類的中毒症狀

有毒菇類所含的毒素對人體的影響，也會因個人體質、食用方法及用量而有所不同。依據中毒的症狀及反應時間分類，大致上可區分為四大類：

1. 毒素造成腸胃不適，如腹痛、腹瀉、嘔吐等，食後 30 分至 3 小時即有徵象。
2. 毒素造成細胞損壞，對肝、腎的傷害，食後約 10 小時開始反應。
3. 毒素侵襲自律神經產生醉酒、臉紅、盜汗等反應。
4. 毒素侵襲中樞神經產生昏眩幻象，約 30 分鐘至 3 小時開始反應。

通常一種毒菇可能含有多種毒素，因此中毒反應常混合發生，台灣的有毒菇類一般毒性並不強，主要以腸胃症狀居多，即使如此，仍有毒性較強的菇類存在，嚴重時可能危及食用者的生命安全，千萬不可輕忽。

★大花曼陀羅

大花曼陀羅又稱白花曼陀羅、洋金花、風茄兒等，多年生草本灌木，葉卵形至橢圓形，春至夏開花，常漏斗狀，花冠白色，分布於低海拔地區，整株有毒，因花中成分具有肌肉鬆弛、汗腺分泌受抑制之麻醉作用，古人將此做為麻醉藥，誤食大花曼陀羅會引起口乾舌燥、心悸頭暈、興奮、幻覺、昏昏欲睡、肌肉麻痺即昏迷等症狀。



大花曼陀羅

常見中毒原因

大花曼陀羅和可供食用之台灣百合相似，故常有民眾誤認採摘。

★姑婆芋(*Alocasia macrorrhiza* (L.) Schott & Endl)

姑婆芋又稱海芋、山芋、觀音蓮、天荷芋等，屬天南星科，分布於台灣全島海拔 2,000 公尺以下山區林下、河邊或陰濕之地，多年生草本，根莖粗大，葉心型，葉闊大生於莖頂，春天結出紅色小漿果，全株之汁液及塊莖有毒。



姑婆芋

常見中毒原因

因姑婆芋植株與芋頭相似，芋頭葉面具有絨毛，其地下莖具有紫色斑點，姑婆芋表面光滑，水珠無法凝結，地下莖細長，且

偏黃色，兩者在野外有時不容易辨識，芋頭而誤食造成中毒。

預防中毒方式

1. 不任意採食郊外植物或野菜。
2. 出外旅遊，須注意孩童是否隨意摘採植物並咬食。
3. 對於有毒的觀賞類植物，栽種者應豎立明顯招牌告知。

學務處衛保組關心您~