

## 食品中毒－野生菇類

溫暖的季節，一陣雨後，在野外林間、田埂邊和草原上，經常可看到從草叢、洞穴、木頭上，冒出不知名的野菇。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「布雷白環蘑」。

### 綠褶菇

學名：*Chlorophyllum molybdites* (Meyer : Fr.) Masee

分類：傘菌目 Agaricals



圖片來源：

行政院農業委員會特有生物研究保育中心。

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」。

菌蓋呈半球形至平展可寬 5~20 公分，菌柄長 10~20 公分，粗 0.8~2 公分，因其型態、色澤與可供食用之白色雨傘菇 (*Marolepiotaprocera*) 類似，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。

### 布雷白環蘑

學名：*Leucoagaricus bresadolae* (Schulzer) Bon

分類：傘菌目 Agaricals



圖片來源：花蓮縣衛生局。

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。

### 台灣病例概况

台灣地區每年均會發生民眾採摘食用林間、草地或腐木生長出來之野生不明菇類（或餐廳廚師誤用）而發生中毒之事件，嚴重時常會危及性命。

發生日期及地點	攝食人數	中毒人數	中毒症狀	潛伏期（小時）	攝食場所	肇禍菇種
99.9.7 新竹縣	5	5	嘔吐、腹瀉	1	自宅	綠褶菇
99.4.29 南投縣	3	3	嘔吐、腹瀉	1.5~4.5	自宅	綠褶菇
95.9.13 台北縣	4	4	噁心、嘔吐、腹瀉、腹痛、胃灼熱、冒冷汗、手腳無力	1~4	自宅	綠褶菇
94.5.15 嘉義縣	4	4	嘔吐、腹瀉	1~2.5	自宅	綠褶菇
93.7.11 南投縣	8	6	嘔吐、腹瀉	2.5	自宅	綠褶菇
93.7.9 高雄縣	4	4	嘔吐、腹瀉、頭暈、昏睡	4	自宅	綠褶菇
93.5.26 花蓮縣	2	2	嘔吐、腹瀉、腹痛	3~7	自宅	布雷白環蘑
93.5.24 花蓮縣	16	13	嘔吐、腹瀉、腹痛	3~7	自宅	布雷白環蘑
92.11.8 高雄市	2	2	噁心、腹痛、頭昏、胃痛、冒冷汗	1.5	餐廳（燒肉亭）	綠褶菇
90.7.21 台中縣	49	9	噁心、嘔吐、腹瀉、下腹痛	3	公司餐廳	綠褶菇
90.4.13 花蓮縣	7	7	嘔吐、腹瀉、上腹痛	2	自宅	綠褶菇

## 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。

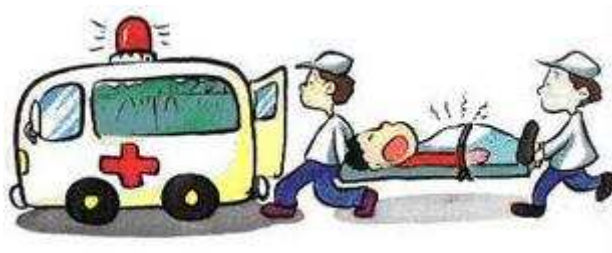
通常一種毒菇可能含有多種毒素，因此中毒反應常混合發生，台灣的有毒菇類一般毒性並不強，主要以腸胃症狀居多，即使如此，仍有毒性較強的菇類存在，嚴重時可能危及食用者的生命安全，千萬不可輕忽。

## 治療方法

一般而言其急救方法為排除毒物、服用解毒劑和對症治療：

若誤食菇類而有疑似中毒現象發生時，應先使患者嘔吐，將胃內容物排出後緊急送醫。並保留所食之檢體，以利病因之判定，同時可做為急救之參考。由於毒菇的毒素屬於生物毒，種類繁雜，不易純化進行藥理或臨床試驗，且一種毒菇又常含有多種毒素，因此目前尚無法製備像蛇毒血清專一性高的解毒藥劑，僅有針對臨床症狀所產生的不良副作用加以

抑制，再就毒害作用損害處進行保護性措施。



## 收集及保存檢體

民眾應盡可能收集可疑的毒菇檢體，提供醫師或專家作為專業判定的依據，以利對症下藥，施行急救措施。以下為採集菇類檢體時應注意的事項：

1. 保持標本的完整性：使用小刀小心地將生長在地上或木頭上的菇類整株（包括蕈杯、蕈絲）完整的挖下來。
2. 不要觸碰蕈蓋或蕈柄：主要是為了保留蕈蓋或蕈柄上的鱗片、蕈環及蕈幕等特徵；如果蕈蓋上黏附有碎草、砂土時，也盡量保持原狀。
3. 用紙或紙袋盛裝：不要使用塑膠袋盛裝，以免水氣跑不出來使標本爛掉。應該使用紙袋來盛裝，如報紙或漢堡店紙袋。
4. 記錄其外觀及顏色：留意菇類採集之前及不小心碰裂後顏色上的變化。
5. 觀察其生長的環境：注意菇類是長在草叢裡、樹木上、腐木上或是垃圾堆裡。
6. 暫時存放冰箱冷藏：最好是讓標本自然陰乾。
7. 請專家鑑定。

## 如何預防

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。

## 參考資料

1. 行政院農業委員會特有生物研究保育中心網頁。  
([http://tesri.coa.gov.tw/show\\_mushroom.php?id=165](http://tesri.coa.gov.tw/show_mushroom.php?id=165))
2. 陳樹功等 (2008)，當心美麗的殺手－野外毒菇不可採（一），藥物食品安全週報，157。
3. 陳樹功等 (2008)，當心美麗的殺手－野外毒菇不可採（二），藥物食品安全週報，158。
4. 郭荔平 (2006)，地上冒出來的禮物要小心，藥物食品簡訊，307。