

新聞稿

日期	104.04.11	單位	研究檢驗組	編號	
標題	誤食曼陀羅中毒！呼籲民眾避免自行採摘及食用來路不明的植物。				

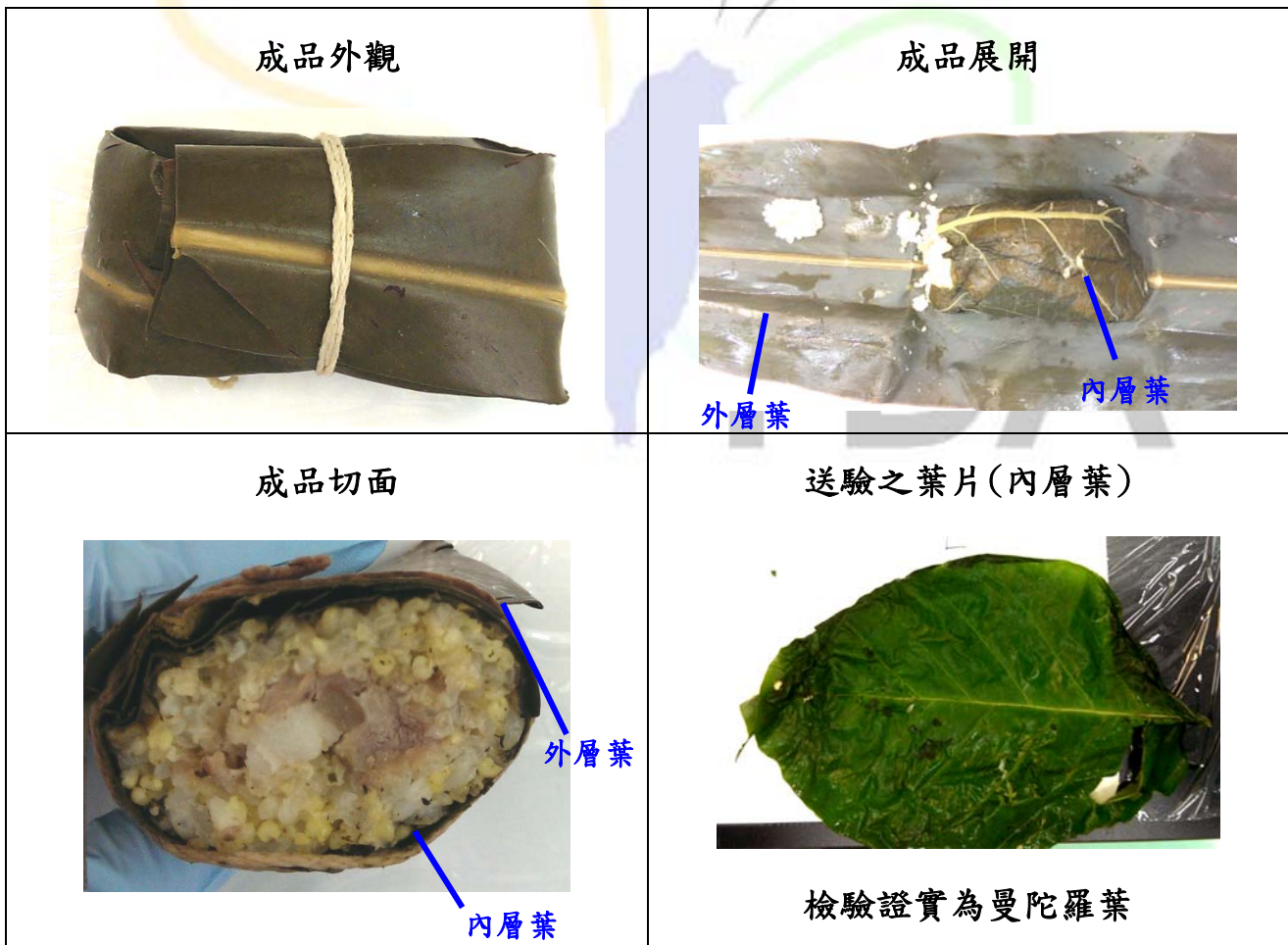
食品藥物管理署(下稱食藥署)日前接獲台東縣政府衛生局通報 1 起民眾疑似誤食含有不知名有毒植物而引發中毒的案例，有 2 戶民眾家族與朋友聚餐，食用自製的傳統美食「阿拜」(類似粽子)後 1 小時，開始出現喉嚨痛、虛熱倦怠、頭暈、意識紊亂、妄想及複視等症狀，所幸緊急就醫後已無大礙。衛生局將剩餘的「阿拜」及包裹米食的葉片送至食藥署以分子生物檢驗技術進行 DNA 物種鑑別，確認送驗葉片中混有「曼陀羅」葉，並結合質譜檢測技術進行有毒成分篩檢，檢出曼陀羅葉含有具神經毒性的生物鹼，食藥署呼籲民眾不要自行採摘及食用來路不明的植物以免造成中毒。

「阿拜」(原住民語)是原住民慶祝豐收、祭拜祖先或各種節慶常備的傳統美食，製作方式是於糯米或小米中放入豬肉內餡，再用假酸漿葉為內層葉包覆，外層再裹以月桃葉後蒸煮。食用時需拆掉外層月桃葉，內層的假酸漿葉則連同內部米製品一起食用。本案例是導因於民眾將有毒的曼陀羅葉誤認為是平時製作「阿拜」慣用的內層葉—假酸漿葉所引起，曼陀羅葉片外觀及葉脈與假酸漿葉極為相似，但葉形較假酸漿葉為大(約 2~3 倍)。曼陀羅植株全株皆有毒性，其中以果實及種子毒性最大，含具神經毒性的顛茄烷類生物鹼(tropane alkaloids)，主要毒素成分為東莨菪鹼(scopolamine)及莨菪鹼(hyoscyamine)，會使誤食民眾出現口乾舌燥、皮膚潮紅、心跳呼吸加快、頭暈，接著可能出現幻聽、幻覺、意識模糊、妄想等神經系統症狀。

假酸漿的花序呈圓錐狀，有粗毛，而曼陀羅的花呈喇叭狀，類似漏斗型，兩種植物花型上雖有差異，但單從葉片外觀判斷極容易混淆。國內已發生多起民眾

誤食有毒植物之中毒案例，例如誤食姑婆芋(外型類似芋頭)，其共同特性都是該有毒植物與一般可食性植物的外觀相似，極易造成民眾誤食。不同種類有毒植物所引起的中毒症狀不盡相同，輕則腸胃不適，重則傷害中樞神經系統，甚至危害寶貴生命。因此，食藥署再次呼籲，民眾切勿自行採摘及食用來路不明的植物，以免造成身體健康上無法挽回的傷害。若因食品中毒出現生理不適的症狀時，應儘速就醫並保留食餘檢體，以利正確診斷與治療。

阿拜



假酸漿



圖片來源：認識植物網站

大花曼陀羅



圖片來源：中國醫藥大學附設醫院毒物科
洪東榮醫師網站資料