

誤食有毒菇類或植物食物中毒案例分析

台灣四季溫暖潮濕，植物多樣性豐富，民眾易於鄉間田野或山區踏青時採摘野菇或野生植物食用。食品藥物管理署統計近年食品中毒案件發現，每年幾乎都有民眾因採食野外有毒植物而引起中毒之案例，共同特性皆為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，如將有毒的「綠褶菇」、「姑婆芋」、「曼陀羅」、「歐洲黃菀」及「大苦蕒」等野外菇類或植物，當成一般可食用的「白色雨傘菇」、「芋頭」、「假酸漿葉」、「山茼蒿」及「山藥」吃下肚，會引發食品中毒事件。食藥署近年來積極發展利用分子生物技術的檢測方法，可快速鑑別及確認民眾誤食植物的物種，在最短時間內鑑定出食品中毒元凶，協助中毒者接受正確有效的治療。

由於許多有毒植物不易從外觀上加以區別，所引起的中毒症狀亦不盡相同，食藥署提醒民眾勿自行採摘野外不明植物以免誤食中毒，並列舉常見因誤食而引起食品中毒案件之有毒菇類及植物如下：

1. 綠褶菇

「綠褶菇 (*Chlorophyllum molybdites*)」，菌蓋呈半球形平展可至寬 20 公分，為一種有毒不可食用的菇類，其外表顏色淺不鮮豔，與可供食用之白色雨傘菇 (*Macrolepiota procera*) 及雞肉絲菇 (*Termitomyces albuminosus*) 相似，常被混淆。不同點在於綠褶菇菌

褶初期為白色，成熟後逐漸轉為灰綠色，誤食後會有噁心、嘔吐、腹痛、血便及脫水等腸胃炎型中毒症狀。

有毒蕈菇：綠褶菇 	可食蕈菇：白色雨傘菇 	可食蕈菇：雞肉絲菇 
---	---	--

「綠褶菇」中毒案例

107 年食藥署接獲 2 起民眾因誤食野菇而引發食品中毒之案件，並檢驗證實為「綠褶菇」中毒：

- (1) 臺中市食品藥物安全處送驗民眾疑似食品中毒之菇類檢體 1 件，民眾回家途中採集路邊野菇，回家烹煮食用後出現噁心、嘔吐、腹痛、腹瀉等症狀，經以分子生物鑑別技術檢驗，結果為「綠褶菇」。
- (2) 澎湖縣政府衛生局送驗民眾疑似食品中毒之食餘菇類檢體 1 件，民眾 1 家 4 口食用戶外採摘之野菇炒木耳，食用後出現頭暈、噁心、嘔吐、腹瀉等症狀，經以分子生物鑑別技術檢驗，結果為「綠褶菇」。

2. 姑婆芋

「姑婆芋 (*Alocasia odora*)」，又稱山芋、觀音蓮、天荷等。姑婆芋植株與芋頭相似，芋頭 (*Colocasia esculenta*) 葉面具有絨毛，葉柄與葉面相接處呈深紫色，且與葉子的缺口距離較遠，姑婆芋表面光滑，水珠無法凝結，葉柄與葉面相接處無紫紅色，且與葉子的缺口距離較近，兩者在野外不容易辨識，姑婆芋植株全株有毒，含草酸鈣、氫氰酸及生物鹼會使誤食民眾出現喉嚨痛、口腔麻木等症狀，部分患者則伴隨著流口水、口齒不清、吞嚥困難及腹痛等。

有毒植物：姑婆芋	可食植物：芋頭
	

「姑婆芋」中毒案例

106 年食藥署接獲 1 起民眾因誤食有毒植物而引發食物中毒之案件，並檢驗證實為「姑婆芋」中毒：

臺北市政府衛生局送驗民眾疑似食品中毒之「荷葉粉蒸排骨」檢體 1 件，因民眾食用後出現嘴麻及喉嚨痛情形，懷疑業者是否誤用到姑婆芋葉子，經以分子生物鑑別技術檢驗，結果為姑婆芋屬 (*Alocasia* spp.)

3. 大花曼陀羅

「大花曼陀羅 (*Brugmansia suaveolens*)」，俗稱喇叭花，多分布於台灣低海拔地區，其花朵為白色喇叭狀，類似漏斗型，而假酸漿 (*Trichodesma khasianum* Clarke) 的花序呈圓錐狀，有粗毛，與大花曼陀羅花型上雖有差異，但單從葉片外觀判斷極容易混淆。大花曼陀羅植株全株皆有毒性，含具神經毒性的生物鹼，會使誤食民眾出現口乾舌燥、皮膚潮紅、心跳呼吸加快、頭暈，並可能出現幻聽、幻覺、意識模糊、妄想等神經系統症狀。

有毒植物：大花曼陀羅



可食植物：假酸漿



「曼陀羅」中毒案例

104 年食藥署接獲 1 起民眾因誤食有毒植物而引發食物中毒之案件，並檢驗證實為「曼陀羅」中毒：

台東縣政府衛生局送驗民眾疑似食品中毒之「阿拜」檢體 1 件，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，經以分子生物鑑別技術檢驗，確認包裹米食的葉片為「曼陀羅」葉。

4. 歐洲黃菀

「歐洲黃菀(*Senecio vulgaris*)」，分類上屬於菊科、黃菀屬，分布在中、高海拔山區，於郊區、菜園附近及路邊草叢常可見它的蹤跡。「歐洲黃菀」與「山萵蒿」，兩种植物同屬菊科，葉形相似，歐洲黃菀含有「pyrrolizidine alkaloids (PAs)」這類的生物鹼，誤食會造成肝臟方面的損害，嚴重則導致死亡。

有毒植物：歐洲黃菀



可食植物：山萵蒿



「歐洲黃菀」中毒案例

101 年食藥署接獲 1 起民眾因誤食有毒植物而引發食物中毒之案件，並檢驗證實為「歐洲黃菀」中毒：

南投縣衛生局送驗民眾疑似食品中毒之「山野菜」檢體 1 件，因 16 位民眾食用在茶廠附近自採之不知名「山野菜」後陸續出現嘔吐症狀，經以分子生物鑑別技術檢驗，結果為有微弱毒性之植物「歐洲黃菀」。

5. 大苦薯

「大苦薯(*Dioscorea hispida*)」，又稱白薯榔、白薯莖，其為含生物鹼之有毒植物，誤食後引發噁心、嘔吐、手腳麻、頭暈等症狀，嚴重者甚至引起抽搐、呼吸困難。此外，國內也曾發生數起將木薯(樹薯)當成山藥食用而發生中毒的案例，木薯中毒有噁心、嘔吐及頭暈等症狀，嚴重則影響呼吸及神經系統，造成長期的後遺症。

有毒植物：大苦薯



可食植物：山藥



「大苦薯」中毒案例

101 年食藥署接獲 1 起民眾因誤食有毒植物而引發食物中毒之案件，

並檢驗證實為「大苦薯」中毒：

南投縣衛生局送驗民眾疑似食品中毒之「山藥排骨」檢體 1 件，民眾

食用山藥排骨湯後出現噁心、嘔吐、手腳麻、頭暈等症狀，經以分子

生物鑑別技術檢驗，結果為有毒之「大苦薯」。