

溫馨小叮嚀~

# 春節假期出遊 勿採食來路不明野菜

藥求安全 食在安心

研究檢驗組  
食品生物科

報告人：林旭陽  
105年2月3日



衛生福利部食品藥物管理署

Food and Drug Administration,  
Ministry of Health and Welfare

<http://www.fda.gov.tw/>

# 姑婆芋 簡介

藥求安全 食在安心

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

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

【發布日期：2016-01-12】

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。



來源：花蓮縣政府農業處農業景觀科



芋頭

姑婆芋

圖片來源：花蓮縣政府農業局、花蓮縣吉安鄉農會

### 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，其地下根具有紫色斑點，姑婆芋表面光滑，水珠無法凝結，地下根細長，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。

# 姑婆芋 V.S 芋頭

藥求安全 食在安心

姑婆芋



芋頭

**姑婆芋**：較粗壯高大，葉子濃綠富光澤、且葉柄附著處離缺口較近

**芋頭**：葉面平滑，葉柄與葉面相接處有深紫色點，且與葉子缺口距離遠

# 誤食姑婆芋(葉柄)中毒案例分析

藥求安全 食在安心

新北市衛生局送驗-  
姑婆芋中毒相關案例

時間	101年2月
案情簡述	民眾至一家越南小吃店食用酸湯火鍋後出現不適症狀
患者症狀	嘴麻、嘴腫、嘔吐及喉嚨痛等
攝食食品	「狀似芋頭」烹調之酸湯火鍋

食餘檢體



芋頭



核糖體 ITS 基因



圖片來源：  
中央研究院 台灣本土植物資料庫

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

# 誤食姑婆芋(地下莖)中毒案例分析

藥求安全 食在安心

## 高雄市衛生局送驗

時 間	103年5月
案情簡述	90歲老婆婆在菜園發現一顆長的像芋頭的植物，摘回家吃後，出現不適症狀
患者症狀	口腔麻痺和喉嚨痛等

食餘檢體



芋頭



核糖體ITS 和  
葉綠體rbcL基因

姑婆芋  
(*Alocasia odora*)

# 誤食姑婆芋中毒案件發布新聞稿

藥求安全 食在安心

目前位置：首頁 > 公告資訊 > 本署新聞

← 回上一頁 列印 轉寄

## 本署新聞

### 呼籲注意飲食安全，避免誤食有毒植物【發布日期：2012-03-12】

日前本局連續接獲兩起民眾食品中毒的案例，以分子生物檢驗技術鑑別後，確認民眾係誤食有毒植物而引發中毒。其一是因民眾食用與芋頭外型相似的「姑婆芋」所調理而成的蔬菜湯後引發中毒，其二則是因民眾食用「大苦薯」所煮而成的山藥排骨湯後引發中毒，兩起案例均因誤食含有有毒植物而引起之食品中毒。

姑婆芋(*Alocasia odora*)，又稱海芋、山芋、觀音蓮、天荷等，因外型與芋頭類似，故誤食姑婆芋中毒事件在台灣時有所聞，因其植株全株有毒，故根、莖、葉皆不可入菜。其所含的植物毒素成份「草酸鈣」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涎、口齒不清、吞嚥困難及腹痛等。

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。

前述兩起食品中毒事件的共同特性，皆為有毒植物與一般可食性植物的外觀相似，極易造成誤判，大大提高民眾誤食的機率。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。部分有毒植物，即使經驗豐富的專家仍不易從外觀上加以區別，因此，食品藥物管理局再次呼籲，民眾切勿食用來路不明的植物，以免因逞一時口腹之慾，造成身體健康上無法挽回的傷害。若民眾因食用不明植物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。



食品藥物管理署  
Food and Drug Administration

藥求安全·食在安心

## 新聞稿

日期	103.5.8	單位		研究檢驗組		編號	
標題	呼籲避免誤食有毒植物，引發食品中毒						

食品藥物管理署(以下簡稱食藥署)日前接獲高雄市政府衛生局通報1起民眾疑似誤食有毒植物而引發食物中毒的案例，有位高齡90多歲的老婆婆於自家的菜園拔菜，發現菜園旁邊有與芋頭外型相似的植物，誤以為是芋頭而採集並煮成芋頭飯，食用後約半小時即出現口腔麻痺及喉嚨痛等症狀，所幸緊急就醫後已無大礙返家休養。上述食餘檢體由高雄市立小港醫院寄送至食藥署進行檢驗，因該芋頭飯檢體外觀已無法進行食材物種辨識，食藥署以分子生物檢驗技術進行DNA鑑別後，確認係老婆婆誤食有毒植物「姑婆芋(*Alocasia odora*)」而引發中毒。

姑婆芋(*Alocasia odora*)，又稱山芋、觀音蓮、天荷等，其植株全株有毒，且其外型與芋頭類似(附圖)，姑婆芋葉面呈濃綠富光澤，葉梗凸起，長莖呈綠色；一般芋頭葉面呈粉綠，葉梗平順，長莖呈紫色。兩者因外型相似，故誤食姑婆芋中毒事件在台灣時有所聞。姑婆芋含草酸鈣、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涎、口齒不清、吞嚥困難及腹痛等。

近來國內已發生多起誤食有毒植物之中毒案例，其共同特性皆為有毒植物與一般可食性植物的外觀相似，極易造成誤判，大大提高民眾誤食的機率。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。外觀相近的有毒植物，即使經驗老到的專家仍不易從外觀上加以區別，因此，食藥署再次呼籲，民眾切勿食用來路不明的植物，以免因逞一時口腹之慾，造成身體健康上無法挽回的傷害。若食用不明植物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。

新聞資料詢問： 陳惠芳組長 手機號碼： 0975620925 辦公室電話： 02-27877700

新聞聯絡人： 林旭陽科長 手機號碼： 0922650142 辦公室電話： 02-27877720

守護飲食用藥安全 引領科技食新紀元 創造安心消費環境  
消費者保護專線：02-27878200 網址：<http://www.fda.gov.tw>  
Page 1 of 2

# 歐洲黃菀簡介

藥求安全 食在安心

## 歐洲黃菀(*Senecio vulgaris* L.)

歐洲黃菀(*Senecio vulgaris* L.)

【發布日期：2016-01-14】

### 歐洲黃菀(*Senecio vulgaris* L.)

歐洲黃菀又稱歐洲千里光、歐洲狗舌草，菊科、一年生草本，株高10-60公分，葉羽裂或深波狀缺刻，不規則齒緣，頭花黃色，葉羽裂或深波狀缺刻，常分布於台灣海拔2000~2500公尺間。



圖片來源：[http://bruce0342.blogspot.tw/2013/01/blog-post\\_18.html](http://bruce0342.blogspot.tw/2013/01/blog-post_18.html)

#### 預防中毒方式

1. 不任意採食不知名植物或野菜。
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。

#### 台灣實際中毒案例

101年，民眾於野外自行採摘狀似山萵蒿之植物烹煮，食用後出現嘔吐等症狀，食品檢體經檢驗為歐洲黃菀。

# 歐洲黃菀 vs 山苧蒿

藥求安全 食在安心



歐洲黃菀



山苧蒿

民眾食用不知名「山野菜」後出現嘔吐症狀之中毒案例，經以分子生物檢驗技術鑑別，確認民眾係食用屬於有微弱毒性之植物「歐洲黃菀(Senecio vulgaris)」。在植物分類上，歐洲黃菀屬於菊科黃菀屬，分布在中、高海拔山區，於郊區、菜園附近及路邊草叢常見它的蹤跡。本案係因民眾將有毒的「黃菀」當成「山苧蒿」吃下肚，兩種植物同屬菊科，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，嚴重則導致死亡等。

# 誤食歐洲黃菀中毒案例分析

藥求安全 食在安心

## 南投縣衛生局送驗- 「山野菜」中毒相關案例

時間	101年4月
案情簡述	民眾在茶廠附近自行摘採狀似山萵蒿 「山野菜」烹煮，食用後出現不適症狀
患者症狀	嘔吐
攝食食品	「狀似山萵蒿」之植物

山萵蒿



民眾自採之山野菜



核糖體內的 ITS  
葉綠體rbcL基因

歐洲黃菀  
(含生物鹼)

# 誤食歐洲黃菀中毒案件發布新聞稿

藥求安全 食在安心

∴目前位置：首頁 > 公告資訊 > 本署新聞

← 回上一頁 列印 轉寄       

## 本署新聞

民眾誤食「山野菜」中毒，食品藥物管理局再次呼籲勿食來路不明植物【發布日期：2012-05-03】

食品藥物管理局日前接獲一起民眾食用不知名「山野菜」後出現嘔吐症狀之中毒案例，經以分子生物檢驗技術鑑別，確認民眾係食用屬於有微弱毒性之植物「歐洲黃菀(*Senecio vulgaris*)」，其分類上屬於菊科、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。本案係因民眾將有毒的「黃菀」當成「山萵蒿」吃下肚，兩種植物同屬菊科，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。

近來國內已發生多起誤食有毒植物之中毒案例，其共同特性皆為有毒植物與一般可食性植物的外觀相似，極易造成誤判，大大提高民眾誤食的機率。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。部分有毒植物，即使經驗豐富的專家仍不易從外觀上加以區別，因此，食品藥物管理局再次呼籲，民眾切勿食用來路不明的植物，以免因逞一時口腹之慾，造成身體健康上無法挽回的傷害。若民眾因食用不明植物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。

# 綠褶菇簡介

藥求安全 食在安心

## 野生菇類

【發布日期：2010-09-06】

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「布雷白環蕈」。

## 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。

# 綠褶菇vs 食用菇

藥求安全 食在安心



綠褶菇



白色雨傘菇



雞肉絲菇

**綠褶菇** (*Chlorophyllum molybdites* (Meyer : Fr.) Masse)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 (*Marolepiota procera*) 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。

# 誤食綠褶菇中毒案件發布新聞稿

藥求安全 食在安心

::: 目前位置：首頁 > 公告資訊 > 本署新聞

← 回上一頁 列印 轉寄



## 本署新聞

### 食品藥物管理局呼籲民眾勿採食野生菇類 【發布日期：2010-06-17】

目前台灣地區處於春夏交際，氣溫和雨量適合野生菇類生長，非專業人士無法辨別是否有毒。台灣於今(99)年發生民眾因食用自家田地生長之野菇，造成中毒事件，肇因食品經鑑定為毒綠褶菇(附圖)。毒綠褶菇屬磨菇科，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，誤食會引起噁心、嘔吐與腹痛等腸胃炎型中毒症狀。為確保民眾飲食安全，食品藥物管理局呼籲，切勿採食野生菇類，以避免食品中毒，相關資料請參考農業委員會特有生物研究保育中心網頁：<http://tesri.coa.gov.tw/view.php?catid=1196>。

食品藥物管理局再次呼籲民眾，切勿食用不認識或不瞭解的植物。如不幸誤食，應立即使患者嘔吐，將胃內容物排出，並緊急送醫治療。相關的食餘應儘量保存，以利衛生單位判定病因，並提供醫療單位研擬治療之方向。

附圖：毒綠褶菇(有毒)

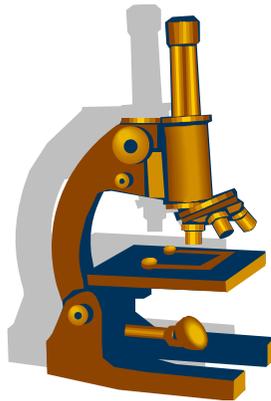


# 物種鑑別檢驗方法

藥求安全 食在安心

## 形態學

- 性狀鑑別
- 顯微鑑別



## 以DNA為基礎的 分子生物學

- PCR
- Real-time PCR

