

## 粵食藥監提示：野蘑菇有毒 請勿食用

發佈日期：2018年6月6日 來源：廣東省消費者委員會

時下廣東省氣溫升高、濕度回升，正是菌類生長旺盛期，也是蘑菇中毒的高發季節。根據資料統計顯示，春夏季節報導的誤食毒蘑菇中毒事件最多，甚至不乏中毒死亡。廣東省食品藥品監督管理局溫馨提示：不隨意採集、買賣、食用野生蘑菇，以防誤食毒蘑菇中毒。

### 專家解讀：僅靠肉眼難以辨別

廣東省食藥監有關專家表示，一些野生蘑菇中的毒蘑菇與食用菇外形相似，鑒別需要具備專業知識並借助一定的儀器設備，僅靠肉眼和根據形態、氣味、顏色等外貌特徵難以辨別，極易誤食而引起中毒。另外，由於是在野外，無毒的蘑菇往往與有毒的蘑菇混生，無毒蘑菇很容易受到毒蘑菇菌絲的沾染。甚至部分附生在有毒植物上的無毒蘑菇種類也可能沾染毒性。所以即便食用的是無毒品種的蘑菇，仍然會有中毒的危險。

毒蘑菇毒性非常強，中毒的臨床表現複雜多樣，光按中毒的症狀就可分為胃腸類型、神經精神型、溶血型、肝臟損害型、呼吸及迴圈衰竭型和光過敏性皮炎等6個類型。大部分誤食後出現噁心、嘔吐、腹痛、腹瀉等胃腸道症狀以及精神亢奮、精神抑制、精神錯亂、幻覺等精神症狀，嚴重的可出現溶血、肝臟和腎臟損傷等嚴重症狀。目前對有毒蘑菇中毒尚無特效療法，且中毒症狀嚴重，發病急，死亡率高。

### 專家建議：不採摘不食用

因此，專家建議，首先是不採摘：外出郊遊期間，市民不要因為好奇或為滿足口腹之欲採摘野生蘑菇或來源不明的蘑菇。對於路邊草叢的野生蘑菇，由於鑒別毒菌並不容易，市民最好不要輕易採摘不認識的蘑菇。

其次，不食用：欲避免類似中毒事件，家庭飲食關鍵在於不隨意食用野生蘑菇。集體聚餐、餐飲服務、民俗旅遊等盡量不要加工食用野生蘑菇，以確保飲食消費安全。

另外，也不要買賣：注意勿在路邊攤販購買蘑菇，即使在正規市場上購買野生蘑菇，也不能放鬆警惕，尤其是沒吃過或不認識的野生蘑菇，不要偏聽偏信，輕易買來食用。

知多D

中毒救治：

如有市民食用蘑菇後出現上文所述症狀，要高度懷疑毒蘑菇中毒，須立即前往醫院就，千萬不能拖延，否則容易引起昏迷乃至死亡等嚴重後果。自我急救可採用催吐方法，將未消化的毒蘑菇排出體外，但如果患者出現昏迷，則不宜進行人為催吐，否則容易引起窒息。