

河豚毒係邊？



* 為最毒器官

一旦在進食後出現中毒症狀，在入院檢查前可先按以下步驟紓緩不適：

1. 用手放入口中壓住舌根，促使嘔吐，吐出殘食毒素；
2. 喝鹼水（一碗溫水中加入少量使用鹼或者小蘇打粉）。因為鹼性液體能夠破壞胃腸道殘留的河豚毒素，並且稀釋的鹼液，對人體無害。
3. 做完上述處理後，仍然要趕緊到醫院作進一步檢查及治療。

河豚周身毒 為食命都有

街市驚現魔鬼魚BB 網民斥殘忍

休漁期剛過，海鮮愛好者又可大飽口福。近日有網民在Fb群組分享一張在街市出售的「魔鬼魚BB」照片（見附圖），引來網民議論紛紛，有人痛斥「好殘忍」，亦有人質疑魔鬼魚是否可以食用。

該網民其後解釋魚販向他表示魔鬼魚BB是從母體取出不久，免費送給他後已拿到大海放生，雖然生存機率難料，「但總好過死喺街市」。魔鬼魚本名為赤魷，過去曾有不少釣魚愛好者在吐露港及西貢一帶水域釣獲，其全身上下皆為可食用的軟骨，蕴含豐富骨膠原，不過由於貨源有限、製法繁複，因此並非常見菜式，而且其尾鰭含毒液，處理不當亦有機會中毒。

除了河豚及部分含有雪卡毒素的珊瑚魚外，如鯖魚、沙甸魚、吞拿魚及鯷魚等深海魚含有大量天然組胺酸，如儲存不善，尤其是捕獲後一段時間，未有存放於雪櫃或冷藏，某些細菌會把組胺酸轉化成組胺。由於烹煮不能消除組胺，吃下這些魚類可能會引致食物中毒。健康人士如吃下250克食用分量的魚或魚製品，而當中的組胺含量超過每公斤200毫克，便有可能出現中毒症狀，包括口部刺痛灼熱、面部潮紅出汗、噁心、嘔吐、頭痛、心悸、暈眩及出疹。情況較為嚴重者，據報會哮喘發作或出現較嚴重的心臟症狀。這些症狀會在進食後數小時內出現，通常在12小時內消失，亦無長期影響。為防止魚類、尤其是鯖科魚類腐壞，冰鮮魚類應儲存在攝氏4度或以下，而冷藏魚類則儲存在攝氏-18度或以下。



容易中毒海產

脹卜卜的河豚（又名雞泡魚）外形可愛，而且傳說其肉質鮮美，故即使身懷劇毒，仍然吸引不少饕客以身犯險。日前一名22歲男子於尖沙咀食肆進食河豚魚乾後出現四肢麻痺及心悸等中毒症狀，幸到急症室求醫後已無大礙。究竟能否安全食用河豚？還是只可望而興嘆？先來睇清河豚有幾毒，就知搵命博唔過！

根據衛生署衛生防護中心公布，一名22歲男子周日晚於尖沙咀一所食肆進食河豚魚乾，約5個半小時後出現嘴邊及四肢麻痺和刺痛、心悸和虛弱。該男子周一前往伊利沙伯醫院急症室求醫，無需入院，現時情況穩定。衛生防護中心其後解釋，進食河豚是河豚毒素引致食物中毒的主要原因。

毒素耐熱炸乾仍殘留

河豚毒素是一種毒性強烈的水溶性神經毒素，可影響中樞神經系統。河豚毒素主要集中於河豚內臟，是一種耐熱毒素，不會在烹煮、風乾或冷藏過程中被分解。一旦中毒可影響呼吸及血液循環系統，一般出現在進食後半小時到3小時內，起初症狀是手指、口唇、舌尖麻木，有刺痛感；嚴重時可致四肢麻痺和全身癱瘓，心律由加速變緩慢，血壓下降，瞳孔先收縮後放大，患者甚至會因呼吸衰竭死亡，死亡率約為61%。現時並沒有已知的解毒劑或抗毒素可分解河豚毒素，故建議市民應避免購買及自行宰洗河豚或不知名魚類作膳食用途。

現時本港法例並沒有明文規定不能出售河豚，但根據《公眾衛生及市政條例》（第132章）第54條的規定，所有在香港

出售的食物，不論進口或本地生產，必須適合供人食用，若觸犯可被判最高罰款5萬元及監禁6個月。

1至2毫克足以致命

過去除有市民在自行捕獲河豚煮熟食用後中毒，亦曾有食用河豚魚乾中毒個案。河豚的卵、卵巢、肝臟、腎、腸、眼、腮、腦髓、氣囊、辜丸等內臟，甚至是皮及血液均帶毒，而每年清明節前是河豚交配、產卵季，毒性最強。雖然有部分品種的魚肉不含毒素，但在割洗及配製過程中，河豚內臟、魚皮及血液的毒素亦可污染魚肉。人類若攝入約1至2毫克河豚毒素便可致命，專家估計只需0.2毫克河豚毒素，便可令人出現中毒症狀。

現時日本有部分持牌食肆提供河豚料理，令不少饕客趨之若鶩。這些食肆的師傅需經過日本政府認可的河豚廚師資格認證，才可處理河豚，而且在近100種河豚種類之中，只有22種可以食用。不過，目前尚未有國際認可的河豚配製指引、程序及認證方法可確保魚肉在配製過程中不受河豚毒素污染。日本食品安全委員會曾評估養殖河豚的毒性，結論是產生河豚毒素的機制仍然不明，亦未能制定降低河豚體內毒素水平的養殖條件。故在無法確保河豚可百分百供安全食用之前，還是忍口為妙。

中毒類別	通常涉及海產	主要症狀	主要分布海域
雪卡毒素中毒	珊瑚魚（本港常見品種：東星斑、紅鰮、燕尾星斑、西星斑、油魷、杉斑、老虎斑及蘇眉）	口部及四肢麻痺、嘔吐、腹瀉、關節及肌肉疼痛	太平洋及加勒比海
麻痺性貝類中毒	雙貝類（扇貝、帶子、青口、蠔、蜆、蛤）；扁蟹	由輕微刺痛/麻痺至呼吸停頓	熱帶及溫帶氣候帶
神經性貝類中毒	雙貝類（蠔、蜆、青口、蛤）；蛾螺	感覺異常、冷熱感覺顛倒、動作不協調	墨西哥灣、佛羅里達州東岸、西大西洋、西班牙、葡萄牙、希臘、日本、新西蘭
下痢性貝類中毒	雙貝類（青口、扇貝、帶子、蠔、蜆）	腹瀉、噁心、嘔吐、腹痛	日本、歐洲、挪威海岸
失憶性貝類中毒	青口、蜆、蟹、鯷魚	腹部痙攣、嘔吐、喪失方向感、部分病人會出現失憶	美國、加拿大、新西蘭、日本