

■食安中心建議市民減少食用珊瑚魚。 網上圖片



近日，有網民於facebook專頁分享一些蒸魚的照片，並獲稱讚「魚油香味，魚中天花板」。不過細看之下，有其他網民發現那條被蒸的魚顏色鮮艷、金光閃閃，原來是用作觀賞的珊瑚魚。不少網民好奇作為觀賞用途的珊瑚魚能否食用？根據食物安全中心資料顯示，珊瑚魚體內含雪卡毒素，不時有市民因進食含雪卡毒素的魚類而中毒（肌肉毒魚類中毒）。到底什麼是雪卡毒素？肌肉毒魚類中毒有何症狀？如何才能預防肌肉毒魚類中毒？本報即時為你拆解！

或中雪卡毒 亂食觀賞魚

什麼是珊瑚魚？

根據漁農自然護理署資料顯示，珊瑚魚是指那些生活在（或部分時間生活在）礁岩一帶的魚類。在本港水域，珊瑚群體會生長在沿岸的礁岩地區，而生長在東面水域的珊瑚群落則特別茂盛。牠們提供食物及棲所給各種珊瑚魚。香港珊瑚魚的多樣性比夏威夷的高，與海南島的相近。

雖然本地珊瑚魚的多樣性高，但有很多從前比較常見的珊瑚魚，如刺尾魚和鱗魨已變得非常罕見。這可能是因為本地的海洋環境已不適合牠們居住，又或者與這些魚類的幼蟲數目減少有關。珊瑚魚依賴珊瑚群落維生，若要牠們在本地水域繼續生存，我們便要確保珊瑚群落能繁榮茁壯。

圖中的珊瑚魚屬什麼品種？

圖中的珊瑚魚名為荷包魚（俗名金蝴蝶、藍帶神仙），屬蝴蝶魚科。其主要棲息在沿岸的淺海，以吃岩石和珊瑚

礁上的藻類和小生物維生。因外表亮麗、個性溫和，所以被捕獲後多作為觀賞魚。香港有某些漁販有販賣荷包魚作食用，但數量較少，所以不及東星斑、蘇眉等珊瑚魚為人熟悉。

珊瑚魚能否食用？

根據食物安全中心建議，市民應減少進食珊瑚魚，尤其超過三斤的大海魚。若真的要吃，每次只進食少量珊瑚魚，避免進食巨型珊瑚魚的「全魚宴」。進食時應避免進食珊瑚魚的頭、魚皮、內臟和卵，因這些部位含雪卡毒素較多。此外，進食珊瑚魚時不要喝酒、吃花生或豆類食物，以防加劇或延長病徵。曾中雪卡毒的人士，日後若再次接觸到毒素，就算是很少的分量，也會產生中毒徵狀，所以應避免進食珊瑚魚。當進食珊瑚魚後如發現有任何中毒病徵，應立刻就醫，並將吃剩的魚交予食物環境衛生署化驗。要預防肌肉毒魚類中毒，市民應從選購及食用方面多加留意。應向信譽良好及領有牌照的商店購買海魚，當來源不確定或有懷疑時，應放棄購買。

為何會有雪卡毒素？

雪卡毒素來自名為「雙鞭毛藻」的海洋微生物，依附在死去的珊瑚礁和海藻上生長。事實上，珊瑚魚本身不具毒性，但雪卡毒素能經由細魚吃海藻，大魚吃細魚的食物鏈而積聚於魚體內，因此愈大條的海魚所含的毒素愈高。雪卡毒素多積聚於魚頭、魚皮、魚內臟和魚卵內。由於雪卡毒素對珊瑚魚本身並無危害，單從魚體外觀、氣味或肉質是無法判斷魚是否有毒，而且雪卡毒素穩定性高，縱使經高溫烹煮、冷凍、乾燥或人體胃酸，均不能除去毒素。

哪些魚含雪卡毒素？

香港不時有市民因進食含雪卡毒素的魚類而中毒（肌肉毒魚類中毒）。在香港常見含有雪卡毒素的魚類，以聚居於珊瑚礁一帶覓食的海魚為主，計有油鯧、金錢龍躉、藍瓜子斑、老虎斑、老鼠斑、蘇眉、西星斑、豹星斑、燕尾星斑、紅鱸、杉斑及東星斑。市民若誤食含雪卡毒素的珊瑚魚，會感到口和四肢麻痺、嘔吐、腹瀉，眩暈，肚痛以及關節和肌肉疼痛。如果毒素含量過高，更會影響循環系統和神經系統。

