

素色藏殺機 野生勿亂採

十菇九毒

一啖攞命

本港七種常見毒野菇

毒鵝膏菌 **高毒性**
(*Amanita phalloides*)

特徵：直徑五至十五厘米，呈圓形或半球狀，隨着時間變扁平

小托柄鵝膏菌 **高毒性**
(*Amanita farinosa*)

特徵：菌蓋闊二至六厘米，灰褐色或灰白色。幼時半球狀，後變扁平，中部稍下凹，中部密布灰褐色粉質鱗片，邊緣具明顯的條稜。菌褶離生。菌肉白色



▲趙紹惠的學生在研究野菇，相中為可食用的亮麗口蘑 趙紹惠提供

路邊的野菇可以採？港人愛行山，常常會見到樹上生野菇，勿以為色彩鮮艷的野菇才有毒，白色就可以吃，小心暗藏殺機！今年頭幾個月，本港錄得兩宗食野菇中毒個案，四名中毒者中一人身亡，是十年來再有人食野菇中毒致死。香港中毒諮詢中心警告，誤食毒菇，輕則腸胃炎，重則肝腎衰竭致死，隨處摘野菇，猶如「賭博」，絕不應嘗試。植物學者稱：「白色菇並非無毒，有色菇亦不一定有毒。」學者提醒，不要憑顏色、形狀、氣味來辨別毒菇，錦囊只有一個：不要摘！有菇菌專家表示，在菇菌世界中，九成對人是有毒不可食，而部分毒菇只進食少量也足以致命。

大都薈

大公報記者 楊州

野菇不只在山野郊外生長，每年五至八月，野菇生長高峰期，在街上、公園也隨時見到白野菇，天氣極度潮濕的年份，更會有市區行走的電車上，在木窗長出野菇。

香港中毒諮詢中心副顧問醫生陳志強表示，野菇一般於雨水多的季節生長，通常長在郊野公園、花叢的枯木、枯葉之處。野菇大多不可進食，胡亂摘食，隨時中毒，他曾接觸的食野菇中毒個案，經詢問中毒者後，歸納出誤摘誤食的三大原因：不知野菇有毒；郊遊行山，一時興起摘菇煮食；亦有新來港人士曾在家鄉進食白色野菇而無恙，來港後「照辦煮碗」。

高溫烹煮不能除毒

今年三月初，一名中年男子在大埔行山時摘野菇，但原來那是野菇界內、全世界最毒的「毒鵝膏菌」，他食了六、七隻，約10小時後腹痛、嘔吐及腹瀉，翌日肝功能損傷，數日後離世。

陳志強稱，誤食毒鵝膏菌的後果十分嚴重，初期無任何病徵，六小時後嚴重腹瀉，24小時左右肝功能損傷，其後肝衰竭，換肝才能續命。大公報記者翻查資料，本港由2008年至今共有十宗毒鵝膏菌中毒個案，當中二人須換肝，二人中毒死亡。

「綠褶菇」是本港最常見的毒菇，陳志強稱，這種菇的中毒程度較輕，半小時至兩小時出現腹痛、

嘔吐及腹瀉等病徵，若能及時到急症室治療，可望康復出院。

坊間誤以為高溫烹煮可以消除毒菇的毒性，但陳志強指出，綠褶菇的毒素不能透過烹煮消除。野菇種類繁多，醫生也不能單憑肉眼分辨哪類菇有毒，加上毒菇與食用菇的外形類似，市民若誤食毒菇，應將剩餘的毒菇樣本帶同求醫，方便鑒定菇類，及早診斷。

不能單憑外觀分辨

衛生署數字顯示，近五年錄得13宗食野菇中毒個案。菇菌專家、中文大學生命科學學院退休教授趙紹惠稱，本港位於亞熱帶，菇菌種類多樣性，綠褶菇是最常見、最多人誤食的毒菇，遠看外貌白色，與日常食用的白菇類似，但她強調「白色菇並非無毒，有色菇亦不一定有毒」，而近看菇蓋是啡色，「分辨毒菇，我也要看孢子組織（判斷）」，不是單憑外觀，她再三提醒市民最好不要亂摘。

趙紹惠稱，本港本地首宗食野菇致鵝膏菌中毒個案，是一名男教師到郊野公園摘木耳，無意間一併摘下附近的白色小野菇，他與妻子進食後中毒，導致急性肝衰竭，經檢查毒菇樣本，證實是鵝膏菌，男教師服藥解毒，妻子換肝續命。她稱，即使摘了不含毒性的野菇，也不要進食，因為香港街道有各種污染物，野菇會黏住重金屬等有害物質，食後亦會出現不適。



綠褶菇
(*Chlorophyllum molybdites*)

特徵：菌蓋白色、古銅色或黃白色，柔軟，闊十至三十厘米，初期半球狀，隨成熟變為闊圓錐狀，甚至扁平，中部常密布褐色鱗片。菌褶離生，幼時呈白色，後呈灰色至深綠色。菌肉白色。



大環柄菇
(*Macrolepiota*)

特徵：菌蓋中央紅褐色，外圍灰白色，初鐘狀後平展，表面覆蓋了褐色的塊鱗和角鱗，邊緣平滑，闊十三至二十厘米。菌肉白色。



黑鱗環柄菇
(*Lepiota atroscumulosus*)

特徵：白色蓋面密覆鱗片，蓋中央常有明顯圓斑，闊二至三厘米。



潔小菇
(*Mycena pura*)

特徵：菌蓋紫色，外圍顏色較淡，接近白色，鐘形至平展，表面光滑，蓋緣具條紋，闊1.5至三厘米。



裂絲蓋傘
(*Inocybe rimosa*)

特徵：菌蓋草黃色至黃褐色，闊二至十厘米，圓錐形或鐘形，頂部突出，覆有絲質纖毛，後呈輻射狀開裂。菌褶彎生或直生，初期淡黃色，成熟後轉為淡褐色。菌肉白色。



資料來源：醫院管理局、漁農自然護理署 圖片來源：醫院管理局、趙紹惠

本港吃野菇致毒傘狀中毒個案 (2005年至2015年)

日期	中毒者	事發情況	病情
2015年3月	29歲(男)	馬鞍山附近採摘	換肝
2013年9月	40歲(女)	內地採摘	回港入院，經治療出院
2013年4月	47歲(女)	城門水塘附近採摘	換肝
2013年4月	48歲(男)	城門水塘附近採摘	經治療出院
2013年4月	74歲(男)	大帽山附近採摘	經治療出院
2007年12月	43歲(女)	南非採摘即場進食	回港入院治療，留醫一天後死亡
2007年12月	44歲(男)	南非採摘即場進食	經治療出院

資料來源：香港中毒諮詢中心

四至九月中毒「旺季」

香港中毒諮詢中心研究在2005至2015年間接獲的67宗食菇中毒個案，發現逾半個案在菇類「當造」季節發生，即四月至九月，而食菇後超過六小時才發病的九宗個案中，七宗屬於足以致命的毒傘狀中毒個案，當中一人死亡，二人須換肝續命。

九成中毒者出現嘔吐、腹瀉和腹痛的腸胃症狀，當中53人在食菇後六小時內發病，多數是輕微個案，接受治療和短暫住院後痊癒，部

分患者曾進食野菇。半數個案的中毒者是自行在公園、山邊或路邊採摘野菇進食，包括綠褶菇、大環柄菇及黑鱗環柄菇等。最年幼的中毒者是兩歲男童，在公園採食野菇後中毒。

中毒的臨床症狀，38宗為腸胃中毒、四宗為幻覺中毒。中毒源頭方面，34宗來自公園、路邊或山間摘野菇進食後中毒，佔67宗中的51%，另有14宗則從本地市場上買菇進食後中毒，佔21%。

港男中招亡 外地多誤食個案

本港今年發生一宗中年男子採食野菇送命，鄰近地區如深圳、台灣，每年偶有發生市民誤食野菇中毒個案。以台灣南投縣為例，2003年一對老農夫妻採食野菇，雙雙中毒送醫；2017年南投縣中寮鄉再度重演，三人住院，兩宗個案均為「綠褶菇」。

據台灣農委會特生中心於2005年統計，該縣共有七宗野菇中毒案，當中五宗為綠褶菇。

深圳今年三月以來，共錄得七人誤食有毒蘑菇中毒入院。今年四月，一對父子行山途途發現白色蘑菇，父稱蘑菇「可食用」，便採摘下來「加餸」，炒了少量菇腳，一家七口中五人有食，翌日上吐下瀉，送院搶救及時，五人情況穩定，經證實毒菇為致命「毒鵝膏菌」，屬廣東常見毒菇。至五月，兩名女子行山摘蘑菇，食後出現腹瀉等中毒症狀，忍無可忍才到醫院。



▲陳志強指野菇大多不可進食，胡亂摘食，隨時中毒 大公報記者麥潤田攝

預先包裝牛肝菌也有風險

話你知

「菇菌世界中，九成菇菌對人是有毒不可食」，菇菌專家、中大生命科學學院退休教授趙紹惠表示，

除了食野菇中毒，預先包裝

的牛肝菌也有中毒個案。趙紹惠建議市民光顧信譽良好的商舖，一來品質保證，二來可追查原產地。

翻查資料，衛生署今年一月公布兩宗進食牛肝菌中毒個案，涉及四人，該菇類樣本除有可供食用品種外，亦摻雜不可食用或帶毒性品種。