



# 預防貝類 中毒

進食受藻源毒素污染的貝類，可導致中毒。這些毒素來自貝類所吃的浮游微生藻。蜆、青口、蠔、扇貝、帶子等雙殼貝類，通常是造成貝類中毒的媒介，因為牠們是濾食性生物，容易攝取水中的毒藻。當所攝取的藻類產生毒素，這些毒素會積聚在貝類的組織內，尤其是在內臟部分。貝類的毒素含量多少，則視乎所攝取的毒藻數量而定。

## 有害的藻群(紅潮)

當海水裏的一些浮游藻類暴發性地大量繁殖，就會令海水呈現色塊，這個自然現象稱為紅潮。生長在受影響海水的貝類所含的毒素濃度會因此迅速增加，這些毒素只會對貝類產生很輕微的影響，或甚至無害；但貝類可積聚這些毒素，並充當傳毒媒介，進一步把這些有毒化合物沿食物鏈轉移給食肉動物，如魚和蟹，最終給人類吃下。

## 有毒藻類 — 雙鞭毛藻

雙鞭毛藻是一群單細胞微生毛藻，以產生烈性毒素見稱。這些毒素不易因受熱而起變化，也不會在普通烹煮過程中消除。雙鞭毛藻產生兩類毒素，其中一類引致腸胃不適，而另一類引致呼吸癱瘓。

## 貝類中毒的類別

與紅潮現象有關的貝類中毒可分為四大類：

- 麻痺性貝類中毒
- 下痢性貝類中毒
- 神經性貝類中毒
- 失憶性貝類中毒



## 麻痺性貝類中毒

麻痺性貝類中毒是能致命的綜合症，症狀主要為神經受損，且發病迅速。其症狀包括刺痛、麻木、口部周圍感到熾熱、失調、發燒、出疹和踉蹌等。這些症狀會維持好幾天，跟着便會自然康復。然而，有些嚴重的個案會在進食有毒貝類後 24 小時內出現呼吸系統停頓的情況。



## 下痢性貝類中毒

這是人類第二種最常見的貝類中毒。顧名思義，下痢性貝類中毒的症狀涉及胃腸道問題。症狀通常在進食受污染的貝類後 30 分鐘至數小時內出現，包括腹瀉、噁心、嘔吐、發冷、腹部出現中度至劇烈的痛楚及痙攣；通常在三天內會完全康復。迄今尚未發現有死亡個案。



## 神經性貝類中毒

神經性貝類中毒甚為罕見，亦非致命的綜合症。其中毒的症狀比較輕微，通常包括面部肌肉刺痛、冷熱感覺逆轉、心動徐緩及瞳孔擴大等。這些症狀會在數天內迅速及徹底消散。

## 失憶性貝類中毒

失憶性貝類中毒是由海洋矽藻所造成，特徵是胃腸道失調及神經紊亂。症狀包括嘔吐、腹部痙攣、腹瀉及頭痛，尤其會導致短暫喪失記憶力。失憶性貝類中毒有可能致命。

## 預防方法

- 向信譽良好及持牌的海鮮店鋪購買貝類。
- 每次進食較少份量的貝類，同時避免進食其內臟、生殖器官及卵子。
- 烹煮雖不能把耐熱的毒素消滅，但以沸水煮至外殼打開，然後再以沸水煮三至五分鐘會大大減低微生物污染所造成的風險。
- 兒童、病患者及老年人較容易因進食含有毒素的貝類而中毒，故此應加倍小心。
- 進食貝類後若出現中毒症狀，應立即前往鄰近醫院求醫，並將剩餘的食物留作調查及化驗之用。

如欲索閱有關資料，可向本署傳達資源小組查詢

電話：2381 6096

地址：九龍旺角花園街123A花園街市政大廈8樓

### 食物環境衛生署 食物安全中心

查詢熱線 2868 0000

電子郵箱 [enquiries@fehd.gov.hk](mailto:enquiries@fehd.gov.hk)

網頁 [www.cfs.gov.hk](http://www.cfs.gov.hk)