

# 慎防誤食海芋中毒

業界諮詢論壇  
2014年2月28日

# 背景 (1)

✿ 有些外形與芋頭相似的植物(例如海芋)含有毒素，誤食會引致中毒



來源:政府新聞網

<http://www.info.gov.hk/gia/general/201102/22/P201102220262.htm>

- 海芋/野芋 **Giant Alocasia**
- ***Alocasia macrorrhiza***

## 背景 (2)

- ✿ 海芋含有草酸鈣針晶體，進食時會刺傷皮膚及黏膜，造成刺激
- ✿ 例如舌頭、口腔與嘴唇麻痺和出現灼熱感覺，舌頭或嘴唇腫脹等

## 背景 (3)

❖ 進食意外混有含草酸鈣針晶體植物  
(例如海芋)的蔬菜亦有可能會食物  
中毒

# 建議 (1)

## 給業界的建議

- ✿ 業界不應在運送和加工處理期間以海芋葉覆蓋蔬菜



# 建議 (2)

## 給市民的建議

- ✿ 購買蔬菜要光顧可靠的零售商
- ✿ 取走混在食用蔬菜裡的其他植物，並在煮食前把蔬菜徹底洗淨
- ✿ 切勿採食野生植物

謝謝