

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

