

吃河豚風險大！小心有劇毒

小心!吃河豚可能會喪命!!食藥署2023年11月接獲通報，南投縣有多位民眾食用友人贈送的河豚後，出現四肢麻痺及頭部暈眩等症狀，並造成1位民眾死亡。衛生局將食餘檢體送交食藥署國家實驗室進行物種鑑別及河豚毒素(tetrodotoxin, TTX)分析，確認此河豚為有毒的月尾兔頭魷(*Lagocephalus lunaris*)，亦檢出TTX高達134.30 mg/kg。食藥署提醒河豚物種繁多且外觀不易辨識，河豚中毒往往毒性猛烈，民眾切勿自行烹煮食用河豚以免中毒。

河豚於台灣沿海皆有分布，其毒素分布於卵巢、肝臟、肌肉、皮膚等部位，河豚毒素為一種強烈的神經毒素，其毒性約為氰化鈉的1000倍以上，潛伏期短，食用後10~45分鐘後即有症狀，主要症狀為唇舌發麻、手麻、腳麻、頭

痛、眩暈、嘔吐，嚴重時可能導致呼吸衰竭而威脅生命。目前河豚毒素沒有解毒劑，只能針對症狀進行支持性療法，且河豚毒素有熱穩定性，無法經由加熱破壞毒素之結構。

誤食有毒河豚導致中毒，將造成健康極大危害，食藥署再次提醒民眾勿自行捕捉河豚食用，以免造成身體無法挽回的傷害，若民眾因食用後出現生理不適的症狀時，應儘速就醫並保留食餘檢體，以利正確診斷與治療。食藥署已公告河豚物種鑑別及河豚毒素檢驗方法，相關資訊可查閱食藥署官網首頁>業務專區>研究檢驗>公告檢驗方法(網址<http://www.fda.gov.tw/TC/siteList.aspx?sid=103>)。