




## 食品消費紅綠燈，國際警訊看分明

此外，食藥署持續蒐集國際間食品回收警訊，並比對輸入食品相關資料，將結果以「消費紅綠燈」方式公布於食藥署網站「食品藥物消費者專區」，以綠、黃、紅燈區分產品風險程度，協助民眾與食品業者即時掌握國際回收資訊，避免誤購或輸入已於原產國被召回之產品。其分級制度如下：

-  **紅燈 | 問題嚴重** 表示產品有輸入紀錄且進入我國市場，對人體具有重大或立即危害。
-  **黃燈 | 可能有疑慮** 產品已輸入並進入我國市場，對人體無立即危害，但仍需進一步調查與改善。
-  **綠燈 | 目前無風險** 產品未進入我國市場，或經風險評估後，對人體健康影響極小。

該機制除揭露回收食品資訊外，亦提供消費者與業者相應建議。



消費  
紅綠燈



食品消費紅綠  
燈認定機制與  
處置及建議表

## 守護食安，從你我開始

面對琳瑯滿目的進口食品，消費者難免會有疑慮，食藥署透過制度化管理、透明的資訊揭露與即時的國際監測，協助民眾安心選購、放心食用。下次在超商貨架或網購下單前，不妨善用查詢資源，多一分確認，就能多一分安心。一起成為更具辨識力的消費者，共同守護食品安全。

## 小心有毒植物「曼陀羅」

### 遵守不採不食原則

20 25年國內發生2例民眾自行採摘野菜食用後，出現意識紊亂並送醫的食品中毒案例。相關檢體經食藥署以分子生物檢驗技術進行DNA物種鑑別後，確認為「曼陀羅」。



## 長得像，不代表可以吃！

國內過去曾有多起誤食曼陀羅案例，例如將其葉片誤認為可泡茶的南非葉；或誤當作原住民粽子（阿拜）常用的假酸漿葉；亦有將其白色喇叭狀花朵誤認為百合花入菜的情形，均可能導致中毒風險。



▲ 花朵易被誤認成百合花



▲ 葉片易被誤認成南非葉或假酸漿葉

## 認識曼陀羅的毒性與中毒症狀

曼陀羅對環境的適應力強，常見於郊區或低海拔山區。其全株皆有毒性，尤以果實及種子毒性最強，含具神經毒性的顛茄烷類生物鹼 (tropane alkaloids)，主要毒素成分為東莨菪鹼 (scopolamine) 及莨菪鹼 (hyoscyamine)，誤食後可能出現口乾舌燥、皮膚潮紅、心跳呼吸加快、頭暈等症狀，並可能引發幻聽、幻覺、意識模糊、妄想等神經系統異常反應。



### 食藥署提醒您

- 對於不明野生植物，應遵守「不採不食」原則。餐飲業者亦應加強員工教育訓練，避免有毒植物誤入菜餚。
- 若發生食品中毒事件，輕則造成腸胃不適，重則可能對身體造成不可逆的傷害。民眾如因食用不明植物出現生理不適，應儘速就醫，並保留剩餘食材或食餘檢體，以利醫師進行正確診斷與治療。



更多相關資訊可查閱  
「防治食品中毒專區」