

# 毒蘑菇在墨爾本到處生長

首席衛生健康官諮詢

<b>狀態:</b>	生效
<b>頒發日期:</b>	2017年5月4日
<b>頒發人:</b>	維多利亞州首席衛生健康官查爾斯·蓋茨特教授 (Professor Charles Guest)
<b>頒發對象:</b>	衛生專業人員, 消費者

## 主要信息

- 採摘和進食野生蘑菇時要特別小心, 如果有懷疑, 請不要食用。
- 由於近來大雨, 導致維多利亞州周圍有毒蘑菇大量生長, 包括死帽蘑菇和黃斑蘑菇。
- 烹飪, 剝皮或晾乾這些蘑菇都不能去除或破壞蘑菇中的毒素。
- 沒有任何家庭測試可以區分安全和可食用的蘑菇與有毒的蘑菇。
- 從超級市場, 蔬菜水果店或其他有信譽來源的商店購買的蘑菇是安全可進食的。

## 問題所在

### 死帽蘑菇



死帽蘑菇 (毒鵝膏菌類 - *Amanita phalloides*) 含有劇毒, 一顆蘑菇即可導致成年人死亡。死亡帽蘑菇中毒的症狀包括劇烈腹痛, 噁心, 嘔吐和腹瀉。這些症狀可能在一到兩天後緩解, 但這並非表明病情康復。毒素對肝臟的嚴重損害可能已經產生而導致死亡。

這些蘑菇生長在橡樹下, 直徑為 40-160 毫米。頂部的顏色從淡黃綠色到黃褐色不等, 蘑菇頂蓋背部的褶皺呈白色。蘑菇柄莖部有薄膜狀的‘杯形’。

### 黃斑蘑菇



黃斑蘑菇 (傘菌屬類 - *Agaricus xanthodermus*) 是維多利亞州進食野生真菌引起大多中毒的原因。進食黃斑蘑菇會引起噁心, 胃痙攣, 腹瀉和嘔吐。症狀的嚴重程度因食用量而異。

這種蘑菇看起來非常類似經常可以購買的蘑菇或“耕種蘑菇” (雙孢蘑菇 - *Agaricus bisporus*) 和可食用的野生蘑菇, 如洋蘑菇 (野蘑菇 - *Agaricus campestris*)。在城市地區, 反而黃斑蘑菇比可食用蘑菇更常見。它可以大量生長在草坪和花園。

## 危險對象

任何收集和食用不知名品種野生蘑菇的人都將面臨潛在的中毒風險。

進食有毒的蘑菇會令你患上嚴重的疾病。食用死帽蘑菇更可能會導致死亡。

## 預防/治療

在大多數情況下，越早治療的效果會越好。如果你懷疑你或你的孩子吃了有毒的蘑菇，請不要等待症狀出現才求醫。**請立即聯絡維多利亞中毒信息中心 131126（每天 24 小時，每週 7 天，全澳洲適用）**。值得把食過的蘑菇保留和拍一幅數碼照作為記錄，讓維多利亞中毒信息中心檢查，在某些情況下可以由專家鑑定蘑菇的品種。



查爾斯·蓋茨特教授 (Professor Charles Guest)

首席衛生健康官

## 立即訂閱！

獲知並了解那些影響衛生健康的緊急情況和影響你工作的關注公共衛生問題。

[立即訂閱 < https://www2.health.vic.gov.au/newsletters >](https://www2.health.vic.gov.au/newsletters) 相關資訊，包括首席衛生健康官警報及衛生部的緊急通知。

## 分享信息



欲索取本出版物的可存取格式，請致電（03）9096 5186。如果有需要，可使用全國中繼服務電話 13 36 77，或發電郵給 [chief.healthofficer@dhhs.vic.gov.au](mailto:chief.healthofficer@dhhs.vic.gov.au)

維多利亞皇家植物園高級真菌學家湯姆·梅（Tom May）提供圖片和專家意見。

由維多利亞州政府授權並出版，1 Treasury Place, Melbourne。

© 版權所有 2017 年 4 月，維多利亞州衛生與人類服務部。

可查閱 [健康警報和諮詢 <https://www2.health.vic.gov.au/about/news-and-events/healthalerts>](https://www2.health.vic.gov.au/about/news-and-events/healthalerts)