

消費者公告：請務必僅食用已知安全來源的河魷

2007 年 10 月 17 日更新：2014 年 1 月 17 日

美國食品管理局 (FDA)

建議消費者選購來自兩個已知安全來源的河魷(俗稱「氣鼓魚」、「氣泡魚」、「吹肚魚」、「雞包魚」、「青郎君」、「刺魷」)：1)

兩個安全來源包括：由日本下關市進口，經特別訓練且已認證「刺身師傅」處理、調製的河魷；以及 2) 於中大西洋沿岸(一般為維吉尼亞州至紐約州之間)海灣捕獲的河魷。其他來源的河魷可能含有致命毒素，因此安全性堪慮。

某些河魷的肝臟、性腺(卵巢和睪丸)、腸及皮膚含有「河魷毒素」及/或「蝨蚌毒素」等毒素。這些毒素的毒性更甚於氰化物，會影響人類的中樞神經系統。

這些毒素目前並無已知的解毒劑。

河魷必須經過適當的處理和調製，將含有毒素的器官小心摘除，才不會使毒素污染魚肉。這些毒素無去經由烹調或冷凍等方式破壞。

而在攝入其中一類毒素後，可能引起嘴唇和口腔刺痛感，隨後出現暈眩、肢體刺痛感、言語不清晰問題、肌肉無力和麻痺、嘔吐以及腹瀉等症狀。這些症狀可能在食用毒魚後 20 分鐘至 2 小時內發生，嚴重病例可能會因為呼吸肌麻痺而死亡。

日本政府是共「刺身師傅」認證，特別訓練這些人員從事河魷的處理和調製。

這類魚製品會因應特別情況，每年進口至美國二至三次，由一家經美國食品藥物管理局/日本政府協定，所認可的紐約州進口商「Wako International」負責。

這是唯一經認可的進口河魷來源。

這些魚貨只銷往餐廳，而以這類魚貨製作的菜肴通常價格高昂，一套餐點有時甚至得花上數百美元。

於中大西洋沿岸海灣捕獲的河魷不含這些致命毒素，經認定可安全食用。

這類河魷的價格低於進口品，並可能在市場或餐廳販售。

但若是在佛羅里達州東岸所捕獲的河魷，全魚均可能具有毒性，因此不應食用。

在訂購或購買河魷之前，消費者應弄清楚來源，並確認魚貨來自已知的安全來源。

消費者無去清楚得知河魷來源時，則不應食用。

*關於毒素致命性的說明已於 2014 年 1 月 17 日修改。