

多文本讀報學習單
每週三上線

GO!



學習單下載

今日特價 10元

誤食油桐子 苗5國中 生中毒送醫



▲油桐花於四五月開花（左圖），果實（右圖）成熟後會變成咖啡色掉落，因油桐子含有毒性，勿採摘食用。
攝影 / 張彩鳳

張彩鳳 / 苗栗報導

苗栗縣泰安鄉五名國中生，昨天傳出誤食油桐子事件，經過緊急送醫，目前學生意識都清楚，有三人已返家休養，另外兩人留院觀察中。

學校教導主任盧雅琇表示，校園裡沒種植油桐花，但學校位於山區，操場旁有油桐花，果實成熟後難免掉入校內；五名學生以為是核桃，其中有學生表示，家長說「其中有一種樹的種子可食用，因此五人便撿拾品嘗味道，沒想到食用後出現嘔吐、肚子痛症狀。經校務人員報警通報，大湖及泰安消防分隊同步緊急送往大順醫院，經院方判斷後轉院至大千醫院觀

察，已有三人出院回家休養，另外兩人觀察到明天，如果沒有大礙，也會返家休息。

盧雅琇指出，事發後，學校立刻集合學生進行宣導，提醒學生不要隨便食用不知名的植物；學校也有植物課程，未來會針對山區常見的植物進行教學，讓學生認識各種植物，畢竟學校位於山區，希望學生能具備相關知識，以免發生類似事件。

油桐子是大家熟知的油桐花果實，每年各地都有賞油桐花的活動，更有有四月雪、五月雪的美名，殊不知果實含有毒性。大千綜合醫院指出，油桐子中百分之五十一為脂肪油，至於導致中毒的成分，則是脂肪油中的桐酸和皂素，因此，油桐子具有毒性，千萬不可隨意食用，即使雙手碰到，也要記得清洗乾淨，以免中毒。

大千綜合醫院表示，一旦誤食油桐子，毒性在體內潛伏約四十五分鐘到三小時，接著慢慢出現腹痛、喉嚨痛、上吐下瀉、頭痛、嗜睡等症狀。目前沒有解毒劑，會以洗胃方式排除胃中殘留的油桐，並給予靜脈輸液加速毒素代謝，以維持水分和電解質平衡。

類流感週12萬人次就診 創10年同期新高

陳芝瑄 / 臺北報導

衛福部疾管署昨天公布上週新增五百一十五例新冠肺炎本土確定病例，創五個月來新高，死亡人數有四十八例，創四個月新高；類流感疫情在今年第一週門急診就診人次達十二萬人，為近十年同期最高。疾管署表示，目前國內新冠、類流感疫情持續上升，預期疫情會在二月底達到高峰。

疾管署表示，根據近四週變異株監測總計，本土新冠疫情

檢出病毒株以EGS為多，占約六成三，其次是INI及BA.2.86等；近四週合約實驗室分離呼吸道病原體，以腺病毒為多，占四成三，其次是流感病毒、副流感病毒。

疾管署副署長羅一鈞表示，新冠、流感疫情未來三週會持續上升，約在春節前一週一月二十八日至二月三日達高峰，估計新冠單日就診人次約一點二萬到一點五萬，類流感就診人次達到單週十五萬。



南韓通過立法 嚴禁吃狗肉

南韓國會昨天通過法案，嚴禁以食用為目的，飼養、繁殖、宰殺犬隻，也不可販售以狗為原料的食品，違者可處最高三年的有期徒刑；法案並給予業者三年的緩衝期，至二〇二七年才會全面取締。吃狗肉是南韓飲食傳統，估計每年消費近一百萬隻狗，引起全球許多動物保人士批評。根據近年的調查，多數民眾已沒有吃狗肉的習慣，但南韓至去年十一月仍有約一千一百多家食用狗養殖場。圖為南韓動物團體在國會前聲援該法案。

文 / 王士誠
圖 / 美聯社