

邦克列酸 (Bongkrekic Acid)

特性

1. **無色、無味**，通常很難察覺導致誤食。
2. **耐熱性佳**，不會因烹飪或洗滌而被破壞。
3. 僅需微量(1~1.5毫克)即可致命。



**保留檢體
立刻就醫**

中毒 症狀

1. **潛伏期**：1-10小時。
2. **主要症狀**：噁心、嘔吐、腹瀉或水瀉、全身無力等。嚴重可能出現排尿量減少、血尿、黃疸、意識不清、抽搐、休克，甚至死亡。

如何 預防

1. 處理食品前應**澈底洗淨雙手**，保持手部清潔。
2. **食材新鮮**，不用變質、腐敗、逾期食材。
3. **長時間浸泡食材建議置於冰箱中**。
4. 料理時應**澈底加熱**，料理後應**儘速食用**。
5. 未食用完畢者，應儘速置於**冰箱中(攝氏5度以下)**貯存。

