



埼玉県のマスコット
「コバトン」

貝毒による食中毒にご注意を！！



栃木県内でホタテガイによる食中毒が発生！

5月にホタテガイによる食中毒が発生しました。

イベントでホタテガイを購入し、自宅で焼いて食べた4人が脱力感やしびれなどの食中毒症状を起こしていたことがわかりました。患者が喫食したホタテガイの残品からは基準値(4MU*/g)を超える麻痺性貝毒が検出されました。これを受け、販売した水産会社(岩手県)は食品衛生法に基づく回収が命じられました。

貝毒とは？

- 貝が産生するのではなく、貝が毒を持ったプランクトンを食べることにより蓄積される毒のことです。
- 貝毒にはいくつか種類があり、特に麻痺性貝毒と下痢性貝毒が食中毒の原因となっています。

貝毒はどんな毒？

- 貝毒は熱に強く、一般的な加熱処理では分解されません。
- 麻痺性貝毒にはフグ毒に匹敵する毒力があります。
- 宮城県における麻痺性貝毒最高値：53 MU/g → むき身重量10～20gの貝であれば、3～6個で危険です！

麻痺性貝毒

- 有毒種：アサリ、カキ、ホタテガイ、ムラサキイガイ等の二枚貝です。
- 症状：食後30分ほどで、全身性の麻痺を発症し、重症の場合呼吸麻痺で死亡することがあります。



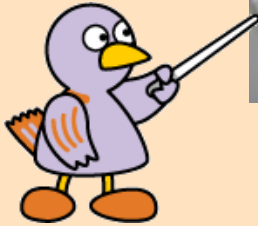
下痢性貝毒

- 有毒種：アサリ、マガキ、ホタテガイ、ムラサキイガイ等の二枚貝です。
- 症状：食後30分～4時間ほどで、下痢や嘔吐、腹痛などを発症します。

* MU: マウスニット。体重約20gのマウスを15分以内に死亡させる毒量が1MU。

どの部分に蓄積するの？

- 貝毒は主に中腸腺という部分に蓄積されます。



中腸腺

ホタテガイ(出典:厚生労働省ホームページ)

どんな対策をしているの？

- 生産地で、定期的に貝毒の検査を行っています。
- 検査は海域ごとに実施し、規制値を超過する毒量が検出された場合は出荷規制が行われます。

貝毒プランクトンが存在しないときには貝毒は発生しません。

まずは、正しい知識を身につけ、出荷規制情報をこまめに確認し、美味しく貝を食べましょう！



貝毒による食中毒予防のポイント

- 貝毒は多くの場合、中腸腺に高濃度に蓄積しています。食べる際には、**中腸腺を除去**するなどの対策をしましょう！
- 潮干狩りなど、自分で貝を採取する際には、**採取する海域に注意**しましょう！
- 貝毒により出荷が規制されている海域は各自治体ホームページなどで公表されています。

《この情報の問い合わせ先》

埼玉県食品安全課 特別監視担当

TEL 048-830-3618

FAX 048-830-4807