営業者のみなさまへ

麻痺性・下痢性貝毒を御存知ですか

New！＜近年の事例1＞

潮干狩り　採った貝は、持ち帰り禁止・・・？

平成 25 年、淀川下流部（大阪府）で採取のシジミ等から規制値を超える麻痺性貝毒が検出されました。

このため大阪府の一部潮干狩り会場では、利用客が会場で採取したアサリを他県産のアサリと交換して持ち帰ってもらう安全策を講じて営業をしています。

New！＜近年の事例2＞

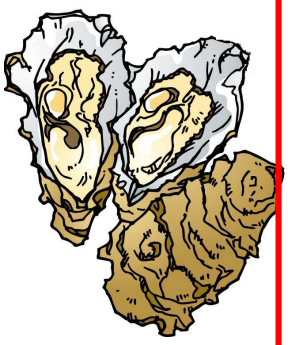
規制値の設定と出荷自主規制

我が国では、1970 年代後半に東北地方を中心に大規模な貝毒食中毒があったので、規制値が設定されました。規制値を超える二枚貝が出荷や採取されないよう都道府県や生産者により定期的な貝毒検査が実施されています。

平成 25 年には、宮城県（北部海域）のムラサキイガイ等から麻痺性貝毒が、岩手県（北部海域、南部海域）のホタテガイ等から下痢性貝毒が規制値を超え、出荷規制の措置がとられています。

新潟県では、生食用殻付き岩かきや採取域の海水基準を定めており、採取者は定期的に検査を実施しています。検査の結果、基準を超えた場合は、採取・流通が中止され、出荷済み岩かきは採取者が回収・廃棄等を行います。

検査結果は新潟県のホームページ「**にいがた食の安全インフォメーション**」に掲載されています。



お問合せ先　南魚沼保健所生活衛生課　TEL　025-772-8143　FAX　025-772-2190

麻痺性貝毒や下痢性貝毒が検出されたことのある海産物（一部）

ホタテガイ

アサリ

ムラサキイガイ

マガキ

麻痺性貝毒（毒成分）と症状

麻痺性貝毒の代表的な毒成分は水溶性の神経毒「サキシトキシン」で、フグ毒（テトロドトキシン）に匹敵する毒力を持っており、**一般的な調理加熱では毒素は分解しません。**

食後 30 分ほどで舌、唇などにしびれの症状が現れます。麻痺は次第に全身に広がり、最悪の場合、呼吸麻痺により死亡することがあります。

下痢性貝毒（毒成分）と症状

下痢性貝毒の毒成分は脂溶性の「ジノフィシストキシン」や「オカダ酸」で、**一般的な調理加熱では毒素は分解しません。**

食後30分から４時間以内に下痢、吐き気、おう吐、腹痛などの胃腸炎症状が現れます。

通常、３ 日以内に回復し、後遺症はなく、死亡例はありません。

貝類では、いずれの毒素も主に**中腸腺に濃縮されます。**
中腸腺を除去することが食中毒防止に有効です。

H25.5 作成