

貝毒に気を付けて 安全に潮干狩りを楽しみましょう

例年、春から夏にかけて毒素を持ったプランクトンを食べた二枚貝が体内に毒を蓄積します。この春も各地の海域で貝毒の注意喚起がなされています。

**毒素が蓄積した貝類を人が食べると、
下痢や唇・舌のしびれなどの
中毒症状を引き起こすことがあります**



✓毒素があるかどうかは
見た目では分かりません

✓毒素は熱に強く、**加熱調理しても毒性はなくなりません**

販売されている二枚貝による食中毒は近年報告されていません

- 管理された潮干狩り場を利用する！
- 自然の砂浜での潮干狩りでは、事前に都道府県の最新の貝毒情報を収集し、安全かを確認！
- 人から貝をもらったら、産地をしっかりと確認！



大津市食育推進キャラクター
"おげんちゃん"

大津市保健所 衛生課 食の安全推進係
〒520-0047 滋賀県大津市浜大津4-1-1 明日都浜大津2F
TEL:077-511-9203 FAX:077-522-7373 MAIL:otsu1441@city.otsu.lg.jp
HP、Twitter: 「大津市保健所衛生課」で検索!