

食の安全安心情報

大津市保健所衛生課 食の安全推進係

潮干狩りで貝毒にあたらないために

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することがあり、各地の海域で貝毒の注意喚起がなされています。貝毒の種類によって顔、手足のしびれ、めまいなどを起こしたり、嘔吐や下痢などを起こしたりします。貝の見ただ目では貝毒の有無を判断できないため、以下のことに注意しましょう。



特に自然の砂浜で潮干狩りをするときには、事前にその都道府県の最新の貝毒情報を調べ、安全であるか確認してね！

注意

●貝毒は熱に強く、加熱調理しても分解されません。

●管理された潮干狩り場を利用するようにしましょう。

●人から貝を貰った時には、産地をしっかりと確認しましょう。



全国で多発！自然毒による食中毒

この4月、全国で自然毒による食中毒が多発し、死者もでています。今一度注意を！

事例1：愛媛県の家庭でフグによる食中毒が発生し、一人が手足のしびれ、麻痺、嘔吐を発症

★フグの素人調理は非常に危険！絶対しないでください！

★釣ったフグを人にも譲らないでください！



事例2：宮崎県で観賞用植物のグロリオサの球根を食べた60歳代の男性が死亡

★グロリオサの球根と山芋はよく似ています。

★家庭菜園などでも植えた覚えのない植物を食べることはやめましょう。



事例3：京都市の子育て支援施設でニラと間違えスイセンが給食に使われ12人が嘔吐や発熱

★家庭菜園や畑で、野菜と観賞用植物を一緒に栽培することはやめましょう。

★確実に食用と分からない植物を人にゆずらないようにしましょう。



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