

貝毒って知っていますか？

潮干狩りで食中毒 にならないために

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。

貝毒は見た目では判断できず、
調理で加熱しても毒性は弱まりません！



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



正しい知識を持って安全に潮干狩りを楽しみましょう

- 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！



おぜんちゃん
大津市食育推進センター

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1F

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！