

潮干狩りを楽しむ前に！ — 貝毒による食中毒 —

貝毒とは、主に二枚貝が毒素を持ったプランクトンを食べることによって、体内に毒素を蓄積させる現象です。毒が蓄積した貝類を人が食べると、中毒症状を引き起こすことがあります。

貝毒のうち、日本で問題となるのは、「麻痺性貝毒」、「下痢性貝毒」です。

貝毒による食中毒の症状

麻痺性貝毒:食後30分程度で軽度の麻痺がはじまり、次第に全身に広がります。重症の場合には呼吸麻痺により死亡することがあります。

下痢性貝毒:食後30分から4時間以内の短時間で起こり、下痢、吐き気、嘔吐、腹痛などの症状が出ます。回復は早く通常は3日以内に回復します。



貝毒は、見た目では判断できません！

毒素は熱に強く、加熱調理しても毒性は弱くなりません！

貝毒による食中毒を予防するポイント



- 管理された潮干狩り場を利用しましょう！
- 潮干狩りをするときは、事前に都道府県の最新の貝毒情報を収集し安全を確認しましょう！
- 人から貝をもらったときは産地を必ず確認しましょう！

※ 都道府県では、安全な貝類が出荷されるよう、貝毒の発生を監視し、出荷前に検査し規制値を超える場合には出荷を規制しています。これらの対策によって、近年は、市販されている貝類による食中毒は報告されていません。また、規制値を超えた貝毒が検出された場合、都道府県は報道機関などを通じて、潮干狩りをする人などにも注意を呼びかけています。

大津市保健所 衛生課 食の安全推進係

TEL:077-511-9203

☆X(旧Twitter):「大津市保健所衛生課」で検索！