

潮干狩りの前に！

貝毒による食中毒について 知っていますか？

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。

毒素が蓄積した貝類を食べると、
唇や顔・手足のしびれ、めまい、
下痢、吐き気、嘔吐などの症状を
引き起こすことがあります



**貝毒は、見た目では判断できず
熱に強いため、加熱調理しても
毒性は弱くなりません**



- 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を確認する！
- 人から貝をもらったときは産地をしっかりと確認する！



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、X(旧Twitter):「大津市保健所衛生課」で検索！