

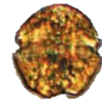
生産段階における貝毒のリスク管理

1 貝毒の概要

- ・ 主に二枚貝（ホタテガイやカキ、アサリなど）が、毒素を持った植物プランクトンを餌として食べて、体内に毒素を蓄積させる。
- ・ 毒素が蓄積した貝類をヒトが食べると、中毒症状を引き起こすことがあり、その症状により麻痺性貝毒、下痢性貝毒に分けられる。

主な症状

- 麻痺性貝毒：唇、舌、顔面、四肢末端のしびれ感、めまいなど
- 下痢性貝毒：下痢、吐き気、嘔吐、腹痛など
- ・ 毒素は熱に強く、加熱調理しても毒性は弱くならない。



貝毒の原因となる
植物プランクトンの一種
(*Alexandrium catenella*)

2 食品としての安全基準

- ・ 食品衛生法に基づき、貝の可食部に含まれる毒量の規制値が設定されており、規制値を超えるものは販売等が禁止される。
 - 麻痺性貝毒 4MU/ g (1MU (マウスユニット) とは、マウスが15分で死亡する毒力)
 - 下痢性貝毒 0.16mg オカダ酸当量/kg
- ・ 有毒プランクトンの発生がなくなり、毒素が減少すれば、出荷できる。
また、有毒部位を除去して規制値以下に貝類に含まれる下となったものは出荷できる。

3 貝毒のリスク管理

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、規制値を超える場合には出荷の自主規制を要請している。

