

貝毒とは？

ホタテガイ、カキ、アサリ等の二枚貝が有毒プランクトンを食べることで毒化し、毒化した貝を人間が食べることで食中毒を起こすことがあります。貝毒には、症状により麻痺性貝毒、下痢性貝毒などがあります。

貝毒の原因

二枚貝は海水中のプランクトンなどを餌としています。一部の毒をもつプランクトンを摂取することによって、貝自体が毒素を中腸線(肝すい臓)に蓄積することにより起こるとされています。よって、プランクトンがいなくなれば、毒は貝から排泄されます。

種類	原因プランクトン	発生時期	発生水温の目安
麻痺性貝毒	アレキサンドリウム・タマレンセ	2～5月	12～15
	アレキサンドリウム・カテネラ	4～8月	20～23
下痢性貝毒	ディノフィシス・フォルティ	2～8月	15～20



アレキサンドリウム タマレンセ
(大きさ1mmの1/30)

貝毒の症状

1.麻痺性貝毒

症状:フグ毒による中毒と非常に良く似ており、急性です。食べてすぐに異常を感じ、早い時には2時間以内で亡くなることもあります。筋肉が麻痺し、頭痛・めまい・吐き気を伴い、手足のしびれ、麻痺、呼吸困難を引き起こす神経性の食中毒です。

特性:水溶性で熱に安定しており、家庭料理程度の加熱処理では毒性は落ちません。

人間の致死量:3,000～20,000 マウスユニット(MU)以上といわれています(例えば、1.0MU/gは可食部1g中に体重20gのマウスを15分で死亡させる毒量があることをいいます)。

救急法:できるだけ早く、胃中のものを吐き出させて病院へ

2.下痢性貝毒

症状:嘔吐、下痢、腹痛を伴う急性の胃腸炎を起こします。

特性:麻痺性貝毒同様熱に安定しており、家庭料理程度の熱処理では分解しません。

人間の致死量:通常食べる量では死亡しません。

毒化する貝の種類

アサリ、カキ、ムラサキイガイ、バカガイなどの二枚貝類のみ

毒の持続期間

毒化した貝を、貝の毒化が発生していない海域に移動すると2週間程度で無毒になる例がありますが、地域、条件によって異なるようです。

毒化した貝の出荷規制

食品衛生法第6条に有害食品等の販売等の禁止が規定されており、罰則もあります。

その可食部1g当たりの毒量が、麻痺性貝毒は4MU/g、下痢性貝毒は0.05MU/gを越えるものの販売等を禁止しています。この規制値を超えた場合に出荷自主規制処置を取り、県民の皆様様に情報提供を行います。

貝毒量が一定期間連続して規制値未満であった場合、出荷自主規制処置を解除し、注意体制をとります。