

生産段階における貝毒のリスク管理

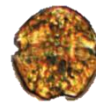
1. 貝毒の概要

- 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
有毒プランクトンの一種
(*Alexandrium tamarense*)

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)は、マウスが15分で死亡する毒力)
- 下痢性貝毒 0.05MU/g (1MUは、マウスが24時間で死亡する毒力)
- 有毒プランクトンの発生がなくなり、貝類に含まれる毒素が減少すれば、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、出荷前に検査して規制値を超える場合には出荷を規制している。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ない。

