

## 天然の二枚貝類の喫食による食中毒の注意喚起について

現在、宮城県沿岸域に分布するムラサキガイ等の二枚貝類から、食品衛生法で定められた規制値（4 MU/g）を上回るまひ性貝毒が検出されています。

まもなくゴールデンウィークを迎えるにあたり、潮干狩り・磯遊び等の際に出荷規制・自粛となっている海域のムラサキガイ、アサリ、カキ等の二枚貝類を採取し食べないよう注意喚起をお願いいたします。

なお、一般に流通販売されている県産二枚貝類については、宮城県及び宮城県漁業協同組合が貝毒検査を実施し、安全性を確認しております。

### 《参考》まひ性貝毒について

- まひ性貝毒とは、二枚貝類がまひ性貝毒の原因となるプランクトンを摂食することで体内に毒素が一時的に蓄積され毒化することをいいます。
- 貝毒量が3 MU/g超4 MU/g以下になると業界は自主的に出荷を自粛し、4 MU/g超で食品衛生法に基づき出荷自主規制の措置が講じられます。
- 毒化した二枚貝類を食べると、まひ性貝毒の中毒症状として、唇、舌などのしびれなどが発生することがあり、重症の場合は呼吸困難になることもあります。貝毒は熱に強く、加熱しても無毒化しませんのでご注意ください。万が一、症状が現れた場合は、速やかに医師の処理を受けるようにしましょう。
- なお、まひ性貝毒原因プランクトンが減少すると、二枚貝の貝毒蓄積量は低下します。

### まひ性貝毒による出荷自主規制及び出荷自粛の状況

平成30年4月27日現在

