



二枚貝（アサリ・ハマグリ・カキなど）の貝毒について



二枚貝の毒化は渦鞭毛藻（藻類の種類）など海水中の有毒プランクトンを捕食した二枚貝が毒を体内に蓄えることによって起こります。毒化した貝を食べる事で中毒症状が起こることがあります。これを一般的には「貝にあたる」と言います。この毒素は加熱により無毒化されることはありませんし、蓄積により貝の食味が変化することはありません。

今回は、(公財)北九州生活科学センターが検査を行っている「貝毒」について紹介します。

1. 貝毒による中毒とは？

毒化した貝を食べることで神経系や消化器系に起こる中毒症状のことです。

毒性をもつプランクトンは熱帯海域から温帯海域まで広く分布しており、日本でも北海道から沖縄までの各地で中毒が発生したことがあります。二枚貝だけでなくこれらのプランクトンを餌にする動物は全て毒化する危険性をはらんでいます。そのため国では定期的に海水中のプランクトンや貝の検査を行い、貝に含まれる毒の量を検査し安全を確かめています。麻痺性貝毒の規制値は可食部 1 グラムあたり 4 マウスユニット、下痢性貝毒の規制値は可食部 1kg あたり 0.16mg オカダ酸（毒素の名称）当量と定められています。いずれの貝毒も規制値を超えて検出された場合は出荷停止措置が執られます。この措置は、貝自身の代謝により貝毒がなくなったことが検査で確認されれば解除されます。

2. 主な症状

麻痺性貝毒中毒症状は、フグ毒の中毒症状に類似しており、食後 30 分程度から軽度の麻痺が始まり、次第に全身に広がります。重症の場合には呼吸麻痺を起こして死に至る事もあります。

下痢性貝毒中毒症状は、消化器系の障害で、激しい下痢、吐き気、嘔吐などの症状が食後 30 分から 4 時間以内の短時間で起こります。通常は 3 日以内に回復することが多く、後遺症はなく、死亡例もありません。

3. 分析方法

麻痺性貝毒は「食品衛生検査指針、理化学編」に従い、マウス毒性試験法で定量分析しています。

下痢性貝毒は、国際的に機器分析法が導入されています。当センターでも液体クロマトグラフ・タンデム型質量分析計（検査機器）を用いた機器分析でオカダ酸群を定量分析しています。

【F A X 情報に関するお問い合わせ先】

公益社団法人福岡市食品衛生協会

TEL 092-651-5111

【休日のご案内】

- 土曜日・日曜日・祝日
- お盆休み（8月13日・14日・15日）
- 年末年始（12月29日～1月3日） 窓口業務を休ませていただきます。

〔ご相談・お問い合わせ先〕

厚生労働大臣登録検査機関公益財団法人北九州生活科学センター KLSC 福岡事業所

福岡市博多区千代 1-2-4 福岡生活衛生食品会館 4 階

TEL 092-642-1001 FAX 092-642-1002 URL : <http://www.klsc.or.jp/>