

平成 30 年度 収集情報

項目	内 容																
テーマ	貝類の自然毒に関する消費者への情報提供について																
	<p>1 探知情報</p> <ul style="list-style-type: none"> 平成 30 年 3 月、大阪府を中心とする近畿圏の海岸で採取した二枚貝を原因とする、麻痺性貝毒の食中毒が複数発生した。いずれも、個人が採取したものを喫食して食中毒となった事例であった¹⁾。 本年は、例年麻痺性貝毒による毒化が確認されていない海域においても毒化が確認されるなど、多くの出荷自主規制が行われており、食中毒の発生もあるとして、厚生労働省は自治体宛「麻痺性貝毒に係る監視指導の強化について」を発出した²⁾。 																
要旨	<p>2 貝類の主な自然毒</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>種類</th><th>毒化が報告されている又は毒を持つ主な貝類</th><th>症状</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>麻痺性貝毒³⁾</td><td>ホタテガイ、アサリ、マガキ、ムラサキイガイなどの二枚貝</td><td>食後 30 分程度で発症。 唇、顔面、四肢末端のしびれ感、めまい、頭痛、吐き気など。 重症の場合、呼吸困難で死亡することがある。</td></tr> <tr> <td>下痢性貝毒⁴⁾</td><td>ムラサキイガイ、ホタテガイ、アサリ、イガイ、イタヤガイなどの二枚貝</td><td>食後 30 分から 4 時間以内に発症。 下痢、吐気、嘔吐、腹痛など。 後遺症、死亡例はない。</td></tr> <tr> <td>唾液腺毒⁵⁾</td><td>エゾバイ科エゾボラ属の多くの種類、スルガバイ、アヤボラ、テングニシなどの巻貝 (これらはツブやツブ貝として市販されている。)</td><td>食後 30 分から 1 時間で発症。 激しい頭痛、めまい、船酔い感、酩酊感、足のふらつき、嘔吐感など。 通常数時間で回復し、死亡することはない。</td></tr> <tr> <td>フグ毒⁶⁾</td><td>バイ、キンシバイ、ボウシュウボラなどの巻貝</td><td>食後 20 分から 3 時間程度で発症。 口唇、四肢、全身の麻痺。 重症の場合、呼吸困難で死亡することがある。</td></tr> </tbody> </table>		種類	毒化が報告されている又は毒を持つ主な貝類	症状	麻痺性貝毒 ³⁾	ホタテガイ、アサリ、マガキ、ムラサキイガイなどの二枚貝	食後 30 分程度で発症。 唇、顔面、四肢末端のしびれ感、めまい、頭痛、吐き気など。 重症の場合、呼吸困難で死亡することがある。	下痢性貝毒 ⁴⁾	ムラサキイガイ、ホタテガイ、アサリ、イガイ、イタヤガイなどの二枚貝	食後 30 分から 4 時間以内に発症。 下痢、吐気、嘔吐、腹痛など。 後遺症、死亡例はない。	唾液腺毒 ⁵⁾	エゾバイ科エゾボラ属の多くの種類、スルガバイ、アヤボラ、テングニシなどの巻貝 (これらはツブやツブ貝として市販されている。)	食後 30 分から 1 時間で発症。 激しい頭痛、めまい、船酔い感、酩酊感、足のふらつき、嘔吐感など。 通常数時間で回復し、死亡することはない。	フグ毒 ⁶⁾	バイ、キンシバイ、ボウシュウボラなどの巻貝	食後 20 分から 3 時間程度で発症。 口唇、四肢、全身の麻痺。 重症の場合、呼吸困難で死亡することがある。
種類	毒化が報告されている又は毒を持つ主な貝類	症状															
麻痺性貝毒 ³⁾	ホタテガイ、アサリ、マガキ、ムラサキイガイなどの二枚貝	食後 30 分程度で発症。 唇、顔面、四肢末端のしびれ感、めまい、頭痛、吐き気など。 重症の場合、呼吸困難で死亡することがある。															
下痢性貝毒 ⁴⁾	ムラサキイガイ、ホタテガイ、アサリ、イガイ、イタヤガイなどの二枚貝	食後 30 分から 4 時間以内に発症。 下痢、吐気、嘔吐、腹痛など。 後遺症、死亡例はない。															
唾液腺毒 ⁵⁾	エゾバイ科エゾボラ属の多くの種類、スルガバイ、アヤボラ、テングニシなどの巻貝 (これらはツブやツブ貝として市販されている。)	食後 30 分から 1 時間で発症。 激しい頭痛、めまい、船酔い感、酩酊感、足のふらつき、嘔吐感など。 通常数時間で回復し、死亡することはない。															
フグ毒 ⁶⁾	バイ、キンシバイ、ボウシュウボラなどの巻貝	食後 20 分から 3 時間程度で発症。 口唇、四肢、全身の麻痺。 重症の場合、呼吸困難で死亡することがある。															

- 3 貝類の自然毒による食中毒発生状況
- 2018年の速報値（平成30年5月7日現在）及び過去5年間（2013年から2017年まで）の全国の発生状況⁷⁾は次のとおり。

原因となった貝類 (推定含む)	発生件数	患者数
二枚貝	6件(0件)	12人(0人)
巻貝	13件(2件)	36人(4人)
計	19件(2件)	48人(4人)

※括弧内は都内発生事例

4 貝類の自然毒に関する監視・規制等の状況

(1) 麻痺性貝毒、下痢性貝毒⁸⁾

- 生産地又は出荷地等において、海域の有毒プランクトン発生状況調査や二枚貝等の定期的な貝毒検査が行われている。その結果、規制値等を超えた場合には、出荷の自主規制や採捕の自粛、潮干狩りに対する注意喚起等が行われている。
- 消費地等においては、流通する二枚貝等の抜取検査が行われている。

(2) 唾液腺毒

- 唾液腺を除去すれば中毒は防止できる。
- 一部の出荷地等では、唾液腺の取り除き方をインターネット等により情報提供している。⁹⁾

(3) フグ毒

- 近年で中毒事例のあるキンシバイは、一般に市場流通していない。
- 厚生労働省等では、キンシバイを食べないよう注意喚起している。¹⁰⁾

添付資料

- 1) 麻痺性貝毒による食中毒が発生しました（平成30年3月6日大阪府報道発表資料）…………… 1
- 2) 麻痺性貝毒に係る監視指導の強化について（平成30年5月11日付厚生労働省通知）…………… 3
- 3) 自然毒のリスクプロファイル：二枚貝：麻痺性貝毒（概要版）（厚生労働省ホームページ）…………… 5
- 4) 自然毒のリスクプロファイル：二枚貝：下痢性貝毒（概要版）（厚生労働省ホームページ）…………… 7
- 5) 自然毒のリスクプロファイル：巻貝：唾液腺毒（テトラミン）（概要版）（厚生労働省ホームページ）…………… 9
- 6) 自然毒のリスクプロファイル：巻貝：フグ毒（概要版）（厚生労働省ホームページ）…………… 11
- 7) 貝類の自然毒による食中毒発生状況（全国）…………… 17
- 8) 生産段階における貝毒のリスク管理（農林水産省ホームページ）… 19
- 9) ツブ貝による食中毒に注意しましょう！（北海道石狩振興局ホームページ）…………… 21
- 10) キンシバイ（巻貝）に注意！（農林水産省ホームページ）…………… 23