

『つぶ貝』による食中毒に



気をつけて！



つぶ貝が食中毒の原因となる場合があります。ご家庭で調理する場合は、予防策について知っておきましょう。

つぶ貝・テトラミンとは？

エゾバイ科のエゾボラモドキ、ヒメエゾボラなどの巻貝を総称してつぶ貝（バイ貝）と呼んでいます。

このつぶ貝の唾液腺には、テトラミンと呼ばれる貝毒があり、これが食中毒の原因となります。

■テトラミンをもつ「つぶ貝」の例

エゾボラモドキ



ヒメエゾボラ



エゾボラ



画像の出典元：仙台市

テトラミンによる食中毒の症状

- 物が二重に見える等の視覚異常やめまい、頭痛、吐き気、船酔い感、酩酊感など。
- 食後30分程で発症し、通常は数時間で回復する。



食中毒を防ぐには？

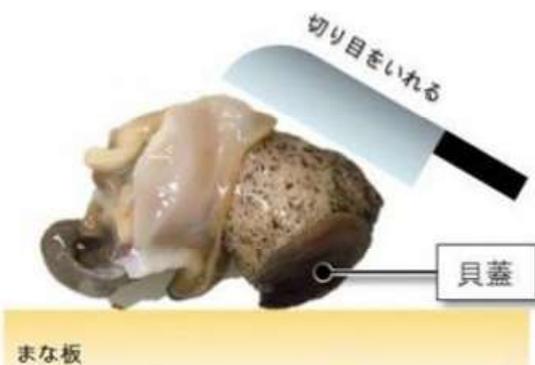
食中毒の原因となる唾液腺(テトラミン)を取り除きましょう！

■ 唾液腺の取り出し方法

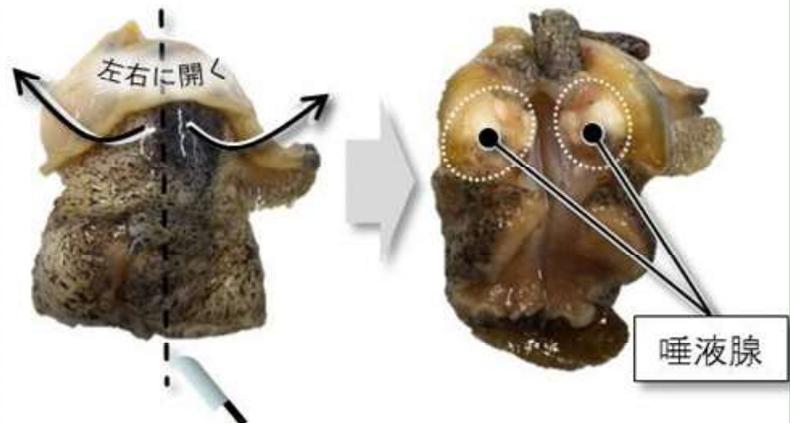
①殻を外して中身を取り出し、
内臓と身の部分に切り分ける。



②貝蓋の面を下にし、
中心に切れ目を入れる。



③切れ目から左右に開く。



④指で押し出して唾液腺を取り出す。



画像の出典元：札幌市

■ 注意

- ・テトラミンは熱に強く、加熱しても毒性が消失しません。
- ・テトラミンが筋肉部分に移行することもあるため、唾液腺を除去した場合でも食べすぎには注意が必要です！

●お問い合わせ…防災くらし安心部 食品安全衛生課 TEL 023 (630) 2677