

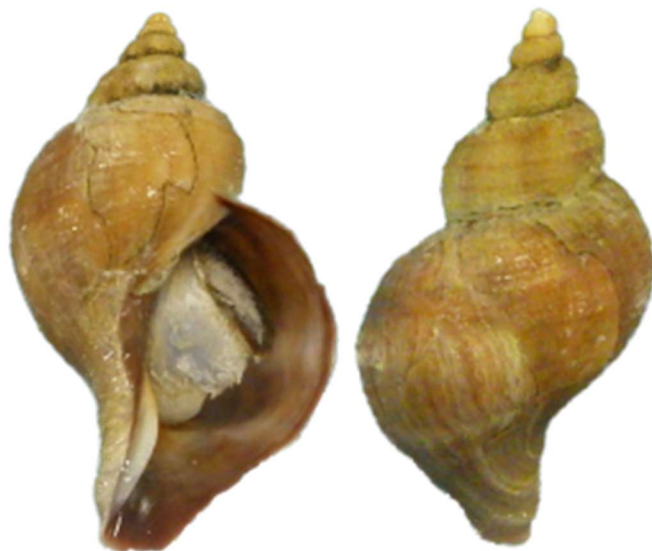
ツブ貝による食中毒

通称「ツブ貝」と呼ばれる巻貝が原因となり、頭痛やめまいなどの症状を呈する食中毒が起こることがあります。この食中毒は、主にその唾液腺中に含まれる**テトラミン**に起因して発生します。

症状

- ◆食後 30～60 分ほどで発症
- ◆激しい頭痛、めまい、船酔い感、^{めいてい}酩酊感
足のふらつき、眼底の痛み、目のちらつき、嘔吐感
- ◆通常数時間で回復
- ◆死亡例はなし

(北九州市では平成 29 年と令和 3 年に食中毒発生)



写真はエゾボラモドキ

テトラミン食中毒

- ◆ツブ貝の種類によっては、1 個を喫食するだけで症状を発生させるだけの毒量をもつものもあります。
- ◆テトラミンは酸や熱に強く、加熱しても無くなることはありません。
- ◆巻貝中のテトラミン量が季節により変動することはありません。
- ◆食用として流通しているヒメエゾボラ、エゾボラモドキ、ヒメエゾボラモドキなどエゾバイ科の肉食性巻貝の^{だえきせん}唾液腺に高濃度に含まれます。

対策

食中毒予防のポイントは唾液腺を除去することです。

◆鮮魚店での対策

(1)殻付きを販売する場合

購入者に対し、唾液腺を除去して食べるよう注意喚起を行いましょう。

(2)殻を外して販売する場合

必ず唾液腺を除去して販売するようにしまししょう。

- ◆ツブ貝の唾液腺は、肉質部分の中にある淡黄色をした 1 円玉くらいの大きさで、指で簡単に取ることができます。

ご相談・お問い合わせ

北九州市保健所 東部生活衛生課 (TEL:522-8728)

北九州市保健所 西部生活衛生課 (TEL:642-1818)