

危害要因名	麻痺性貝毒 (Paralytic Shellfish Poison)
概要	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ホタテガイ、アサリ、 アカザラガイ、マガキ、ムラサキイガイなど二枚貝類が餌として渦鞭毛藻の有毒プランクトンを取り込み、中腸腺に毒素が蓄積されて毒化する (マボヤとウモレオウギガニでも食中毒が発生している)。</li> <li>・毒化した貝を喫食することにより、食後 30 分程度で軽度の麻痺が始まり、麻痺は次第に全身に広がり、呼吸麻痺で死亡する場合もある (フグ毒類似の作用)。</li> <li>・毒成分はサキシトキシンとその同族体である。</li> </ul>
制御に関わる情報	<ul style="list-style-type: none"> <li>・日本では、都道府県は、漁業・養殖業等の対象種のうち毒化の見られる種を選定し、監視を行う生産海域を設定して原因プランクトンを定期的に監視しており、重要貝類の毒性値を測定して規制値を超えたものは、出荷が自主規制されている<sup>1~3)</sup>。</li> <li>・規制値は可食部 4 マウスユニット/g である<sup>4~6)</sup> (マウスユニット：腹腔内投与で体重 20 g のマウスを 15 分で死に至らしめる量)。</li> <li>・なお、ホタテガイについて、中腸腺を含むむき身で規制値を超えるものであっても、漁業協同組合連合会等が選定した処理場のうち、ホタテガイの中腸腺の除去が適正に行われ、かつ、ホタテガイの安全を確認する体制が整っていると認められる、都道府県が認定した処理場において、中腸腺を適切に除去すること等の処理を講じることにより、処理後の可食部が規制値以下となる場合には、処理後のホタテガイを出荷することが可能とされている<sup>4, 7)</sup>。</li> <li>・またホタテガイについては、原料貝への中腸腺除去等の必要性の記載を含む搬送票の添付、および製品であるホタテガイへの安全を確認した旨の証紙の貼付といった管理が行われている<sup>7)</sup>。</li> <li>・毒成分は一般的に調理過程で用いられる程度の温度 (100 °C) で分解しない<sup>3)</sup>。</li> <li>・日本での貝の毒化は、海域によって異なるものの、春または秋から冬となることが多い<sup>5)</sup>。</li> </ul>
食中毒予防のための注意事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>・行政による、有毒プランクトンの発生状況や貝毒検査結果を注視する。</li> <li>・ホタテガイなど貝柱のみを食べる場合には、毒素が蓄積される中腸腺を除去することが食中毒を防ぐことにつながる。</li> <li>・ホタテガイについては、制御に関わる情報欄に記載した搬送票を確認し適切な処理を行うとともに、安全性に関する証紙を確認する。</li> </ul>
参考情報等	<ul style="list-style-type: none"> <li>・1) 生産海域における貝毒の監視及び管理措置について、26 消安第 6073 号、平成 27 年 3 月 6 日 (<a href="http://www.maff.go.jp/j/syouan/tikusui/gyokai/g_kenko/busitu/pdf/150306_kaidoku_kyokuch.pdf">http://www.maff.go.jp/j/syouan/tikusui/gyokai/g_kenko/busitu/pdf/150306_kaidoku_kyokuch.pdf</a>)</li> <li>・2) 自然毒のリスクプロファイル、麻痺性貝毒、厚生労働省 (<a href="https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryoushokuhin/syokuchu/poison/index.html">https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryoushokuhin/syokuchu/poison/index.html</a>)</li> <li>・3) 農林水産省が優先的にリスク管理を行う対象に位置付けている危害要因につ</li> </ul>

	<p>いての情報、麻痺性貝毒、農林水産省、2015年7月23日更新  ( <a href="http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk_analysis/priority/hazard-info.html">http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk_analysis/priority/hazard-info.html</a> )</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 4) 二枚貝等の貝毒のリスク管理に関するガイドライン、29消安第4972号、平成30年1月19日  ( <a href="http://www.maff.go.jp/j/syouan/tikusui/gyokai/busitu/sizendoku/attach/pdf/index-9.pdf">http://www.maff.go.jp/j/syouan/tikusui/gyokai/busitu/sizendoku/attach/pdf/index-9.pdf</a> )</li> <li>• 5) 麻痺性貝毒等により毒化した貝類の取扱いについて、食安発0306第1号、平成27年3月6日  ( <a href="https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/0000078334.pdf">https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/0000078334.pdf</a> )</li> <li>• 6) 食品衛生監視員のための“実例から学ぶ食中毒”、「行政と食中毒」改訂版制作委員会、公益社団法人 日本食品衛生協会、2017年</li> <li>• 7) ホタテガイの貝毒に関する管理措置について、26消安第6112号、平成27年3月6日  ( <a href="http://www.maff.go.jp/j/syouan/tikusui/gyokai/g_kenko/busitu/pdf/150306_kaidoku_kachou.pdf">http://www.maff.go.jp/j/syouan/tikusui/gyokai/g_kenko/busitu/pdf/150306_kaidoku_kachou.pdf</a> )</li> </ul>
--	---

作成：2019年02月