

# 香川県内で貝毒が検出されています！

現在、香川県が実施する貝毒検査にて、規制値を超える貝毒が検出され、該当する海域から漁獲された二枚貝について、県の要請により出荷を停止しています。

二枚貝を取り扱う場合には、産地、日付等を確認してください。

また、消費者等から貝毒による健康被害等の情報を受けたら、下記問い合わせ先に御連絡ください。

なお、県外から仕入れる際にも、仕入先で出荷が規制されていないか、香川県ホームページ等で確認してください。

※出荷の規制は香川県が実施する貝毒検査で安全性を確認できれば解除されます。

(令和7年6月3日時点)

出荷自主規制開始日	生産海域名	(参考) 検査結果
R7.6.3	屋島周辺海域	検査検体：マガキ 貝毒量：6.2MU/g

※詳しくは、下記の香川県ホームページにて御確認ください。

<https://www.pref.kagawa.lg.jp/content/etc/subsite/syokuanzen/syokutyu/yobou/s66eon190208221310.shtml>

## 《問い合わせ先》

- ・小豆保健所 衛生課 0879(62)1374
- ・東讃保健所 衛生課 0879(29)8272
- ・中讃保健所 衛生課 0877(24)9964
- ・西讃保健所 衛生課 0875(25)4383
- ・健康福祉部生活衛生課 乳肉衛生/動物愛護グループ (087)832-3179
- ・高松市保健所生活衛生課 食品衛生係 (087)839-2865

## 《貝毒の概要》

主に二枚貝（ホタテガイやカキ、アサリなど）が、毒素を持った植物プランクトンを餌として食べて、体内に毒素を蓄積させます。毒素が蓄積した貝類をヒトが食べると、中毒症状を引き起こすことがあります。毒素は熱に強く、加熱調理しても毒性は弱くなりません。

## 《食品としての安全基準》

食品衛生法に基づき、貝の可食部に含まれる毒量の規制値が設定されており、規制値を超えるものは販売が禁止されます。

麻痺性貝毒 4MU/g（1MU（マウスユニット）とは、マウスが15分で死亡する毒力）

下痢性貝毒 0.16mgオカダ酸当量/kg

有毒プランクトンの発生がなくなり、貝類に含まれる毒素が減少すれば、出荷できます。また、有毒部位を除去して規制値以下となったものは出荷できます。