

長野市（保健福祉部）プレスリリース

令和2年11月30日

市内でツブ貝による食中毒が発生しました

長野市内で、ツブ貝の唾液腺を除去せず食べたことによる食中毒が発生しました。

患者は2名で現在は回復しています。

【事件の探知】

令和2年11月26日（木）午後11時頃、市内医療機関から長野市保健所に「ツブ貝を食べた後、めまい等の症状を呈した患者が受診した。ツブ貝の唾液腺を食べたことが原因と思われる。」旨の連絡がありました。

【長野市保健所による調査結果概要】

- 患者は、11月26日（木）に長野市外の魚介類販売店で殻付き貝を購入し、同日午後8時頃に調理して食べたところ、午後9時頃からめまい、吐き気の症状を呈し、市内医療機関を受診しました。
- 販売店を調査したところ、貝の種類は「ツブ貝」でした。
- 販売店には唾液腺除去についての掲示がありましたが、患者は自宅で調理する際に有毒部位である唾液腺を除去していませんでした。
- 患者の症状及び潜伏時間は、唾液腺の毒成分であるテトラミンによるものと一致していました。
- 患者を診察した医師から、貝を原因とする食中毒の届出がありました。
- 以上から「ツブ貝」（動物性自然毒）による食中毒と断定しました。

患者関係	発症日時	令和2年11月26日（木）午後9時頃
	患者症状	めまい、吐き気
	発生場所	長野市
	発症者数及び喫食者数	発症者数／喫食者数 2名／3名 (患者内訳) 男性1名：30歳代、女性1名：50歳代
	受診医療機関数	1か所
原因食品	ツブ貝（動物性自然毒）	
病因物質	テトラミン（推定）	

【参 考】 長野市における食中毒発生状況（本件含む）

（令和2年11月30日現在）

令和2年度発生状況	2件	4名
令和元年度同期	2件	3名

～ ツブ貝の唾液腺毒について ～

[有毒種のツブ貝]

○エゾバイ科エゾボラ属、エゾバイ科エゾバイ属の巻貝はツブ貝として市販されていますが、唾液腺に有毒成分であるテトラミンが含まれています。

[有毒成分のテトラミン]

- 水溶性で、加熱しても分解されないため、通常の調理では毒性は失われません。
- 加熱調理により、唾液腺中のテトラミンの一部は筋肉や内臓、煮汁に移行します。

[巻貝の唾液腺毒による食中毒の症状]

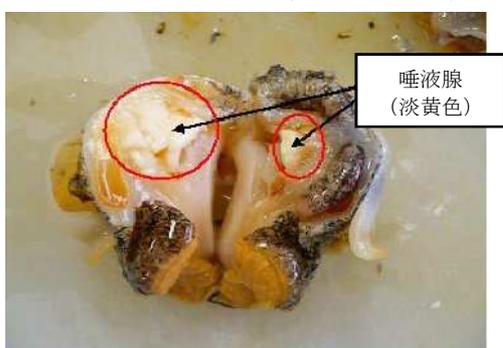
- 食後30分から1時間で激しい頭痛、めまい、嘔吐感などを起こします。
- 通常数時間で回復し、死亡することはありません。

[食中毒防止のポイント]

- エゾバイ科の巻貝を食べる際は、必ず唾液腺を除去しましょう。

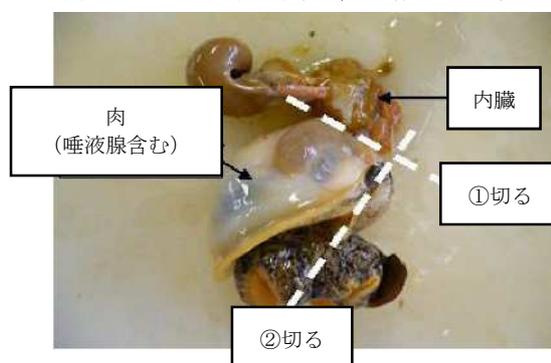


(2) 貝のフタを下にして切り口を入れ開く。

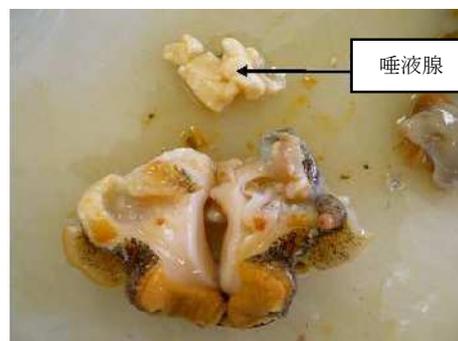


(4) 肉に唾液腺が残っていないか確かめ、十分洗浄してから食べる

(1) 貝から身を取り出し、内臓と肉を切断する。



(3) 唾液腺を確認し、取り出す。



[参考]

- 厚生労働省のホームページ ～自然毒のリスクプロファイル～
https://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/poison/animal_det_14.html

※本日の報道機関からの対応は、午後5時までとさせていただきます。

ながのご縁を



信都・長野市

保健福祉部長野市保健所食品生活衛生課

(課長) 大澤 陽一 (担当) 笠原 和浩

電話：直通 026-226-9970 FAX：026-226-9981

E-mail：h-seikatu@city.nagano.lg.jp