

2007.8.28

キンシバイ(巻貝)の 採取・販売・喫食を控えましょう

長崎市内で販売されたムシロガイ科キンシバイ(巻貝)を自宅で調理し食べたところ、体のしびれ、呼吸困難等の症状を呈した食中毒が発生しました。

キンシバイ(巻貝)の毒性試験を実施したところ、テトロドトキシンが検出されました。

厚生労働省ではキンシバイ(巻貝)の採取、販売及び喫食を行わないように注意喚起を行っています。

~~~~ キンシバイ(巻貝)の特徴 ~~~~

泥っぽい砂地で、浅海底で10～30m深に生息

日本近海以南で広く分布

通常食用にされることはない

キンシバイを含むムシロガイ科の貝は、テトロドトキシ
ンを持つことがあるのでむやみに食べないことが賢明

~~~~ テトロドトキシンとは ~~~~

フグ毒とも言われ、舌、手足のしびれ、頭痛・腹痛・お
う吐があり、重篤な場合は呼吸困難、意識障害により
死に至る。

もし、中毒だと思ったら、すぐに医師の診断を受けましょう。

内容に関するご意見・お問い合わせ先

・長野県庁衛生部食品・生活衛生課

(電話 026-235-7155, FAX 026-232-7288, 電子メール shokusei@pref.nagano.jp)

・最寄りの保健所食品衛生相談窓口

2007.8.28

キンシバイ

ムシロガイ科 学名: *Alectrion glans*



写真提供：長崎市福祉保健部食品衛生課