

記者発表資料  
令和2年5月29日  
(担当) 健康福祉局生活衛生課  
戸井田、佐藤  
(内線) 700-3260  
(直通) 214-8203

## ツブ貝による食中毒が発生しました（注意喚起）

ツブ貝（巻貝）による食中毒が発生しています。ツブ貝の<sup>えきせん</sup>だ液腺にはテトラミンという有害物質が含まれていることが多いため、調理前に必ずだ液腺を除去してください。テトラミンは熱に強く、煮ても毒性がなくなりません。

万が一、ツブ貝を食べて体調に異変を感じたら、直ちに医療機関を受診してください。

### 1 発生概要

- (1) 発生日 5月27日（水）
- (2) 原因施設 家庭
- (3) 喫食者数 1名
- (4) 患者数 1名（女性・30代）\*入院はしておらず、快方に向かっている
- (5) 原因食品 ヒメエゾボラ
- (6) 病因物質 テトラミン（推定）
- (7) 主症状 めまい、頭痛、吐き気
- (8) 喫食時間 5月27日（水）13時ごろ
- (9) 発症時間 5月27日（水）13時15分ごろ

### 2 発生の探知および調査の概要

- (1) 5月27日（水）14時ごろ、市内の魚介類販売店から若林区保健福祉センターに「ツブ貝を購入して食べた客が体調不良になった」旨の連絡があった。また同日16時ごろ、市内の医療機関から太白区保健福祉センターに「ツブ貝を食べて<sup>めいてい</sup>酩酊状態を呈している患者を診察している」旨の連絡があった。
- (2) 若林区保健福祉センターで魚介類販売店の調査を行い、太白区保健福祉センターで患者の調査を行った。患者は5月26日（火）18時ごろ、当該魚介類販売店で生の殻付きツブ貝を5個購入して自宅で加熱調理を行い、翌日13時ごろ1人で喫食したところ、食後15分程でめまい等の症状を呈したことが判明した。
- (3) 市保健所では次のことから、家庭で喫食したツブ貝を原因とする食中毒と断定した。
  - ①患者が購入したツブ貝の残品（貝殻）を確認したところ、貝の種類はヒメエゾボラと推定され、患者は自宅で調理する際に有毒部位であるだ液腺を除去していなかったこと。
  - ②患者の症状および潜伏時間がテトラミンによる食中毒症状と一致したこと。
  - ③患者を診察した医師から、食中毒の届出があったこと。

(参考) 食中毒発生状況【宮城県内（ ）内仙台市分再掲】\*今回の発表は含まない

|                 | 発生件数 | 患者数    | 死亡者  |
|-----------------|------|--------|------|
| 本年1月1日から5月28日まで | 6（2） | 28（12） | 0（0） |
| 昨年同期            | 7（3） | 60（39） | 0（0） |

※仙台市内におけるツブ貝による食中毒は平成21年以来の発生となる

# ツブ貝による食中毒について

## 1 ツブ貝とは

巻貝の中には、有害な物質を持ち、食べると食中毒を起こすものがあります。中でも通称ツブ貝と呼ばれる、エゾバイ科のエゾボラモドキ、ヒメエゾボラなどのだ液腺にはテトラミンという有害物質が含まれています。



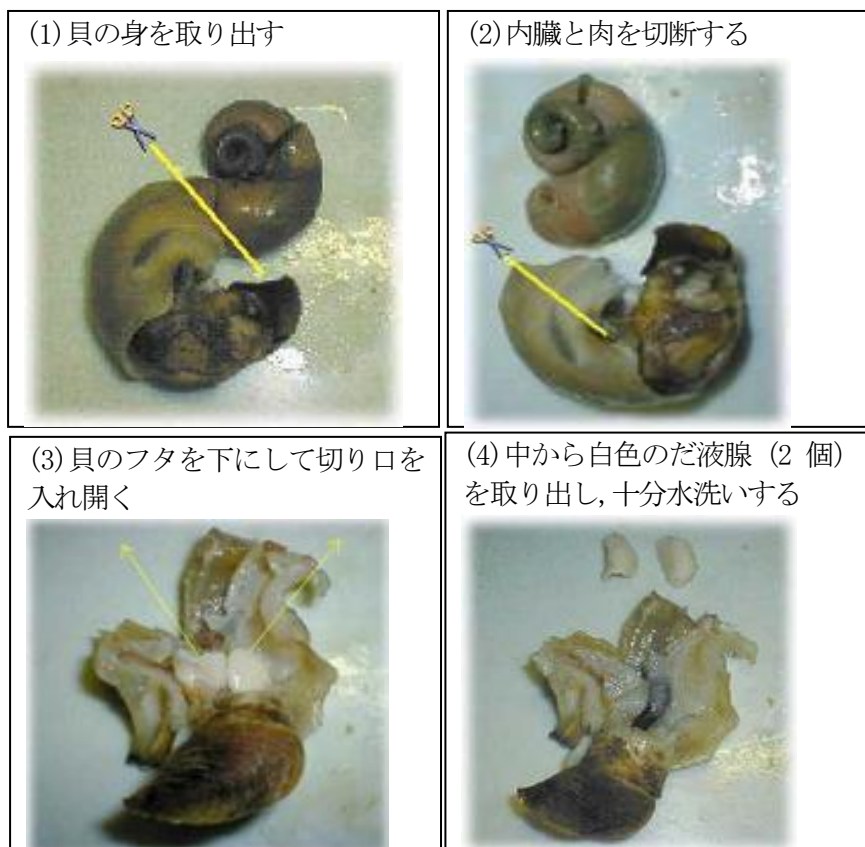
患者が食べた  
ツブ貝の残品（貝殻）  
（和名 ヒメエゾボラ）

## 2 テトラミンとは

巻貝のだ液腺に含まれる有毒物質のことで、熱に強く、煮ても毒性がなくなりません。だ液腺は他の内臓と異なり肉の中にくい込んでいるため、除去しないで食べると食後30分から1時間で、頭痛、めまい、視覚障害などの症状が現れますが、ほとんどの場合数時間で回復します。

## 3 予防方法 調理前に必ずだ液腺を取り除いてください。

### 【だ液腺の除去方法】



## 4 参考

【厚生労働省HP】（巻貝のページ）

[https://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/poison/animal\\_det\\_14.html](https://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/poison/animal_det_14.html)

【仙台市HP】（ツブ貝のページ）

<https://www.city.sendai.jp/sekatsuese-shokuhin/kurashi/anzen/ese/shokuchudoku/kaidoku.html>