

## 仙台市内でツブ貝による食中毒が発生しました！

令和2年5月27日、市内の魚介類販売店で購入したツブ貝(ヒメエゾボラ)を喫食したことを原因とする食中毒が発生しました。仙台市内におけるツブ貝による食中毒は平成21年以来の発生となります。

### 【ツブ貝による食中毒の特徴】

- ・ツブ貝(エゾバイ科のエゾボラモドキ、ヒメエゾボラ等の巻貝の総称)のだ液腺に含まれる、テトラミンという毒を原因として起きる食中毒です。
- ・食後30分ほどで頭痛、吐き気、船酔い間、視角異常を呈しますが、回復は早く死亡事例はありません。
- ・ヒメエゾボラでは3~5個、エゾボラモドキでは1個分のだ液腺でも中毒症状が出ることがあります。

### 【予防方法】

- ・テトラミンは加熱しても分解されないため、調理前に必ずだ液腺を取り除いてください。
- ・テトラミンはだ液腺から食用部に移ることがあるため、だ液腺を取り除いても大量に食べないでください。

※詳細については以下の仙台市HPに掲載しておりますパンフレットをご参照ください。

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

### ◆新たに持ち帰りや宅配等のサービスをはじめた飲食店の業者様へ◆

持ち帰りや宅配は、店内での喫食と比べ喫食までの時間が長く、これからの季節気温や湿度の上昇により、食中毒のリスクがさらに高まりますので、以下についてご注意ください。

- (1) 持ち帰りや宅配等に適したメニューを選定すること(生ものの提供は避けるなど)
- (2) 施設設備の規模に応じた提供食数とすること
- (3) 加熱が必要な食品は、中心部まで十分に加熱すること
- (4) 調理済みの食品は、食中毒菌の発育至適温度(約20℃~50℃)に置かれる時間が極力短くなるよう、適切な温度管理(10℃以下又は65℃以上での保存)を行うこと  
(例)小分けによる速やかな放冷、保冷剤の添付、保冷ボックスによる配達など
- (5) 消費者に対して速やかに喫食するよう口頭やシールの添付等により情報提供すること

※店頭陳列や訪問販売の場合、食品表示が必要となります。詳細については、担当までお問い合わせください。

担当：泉区保健福祉センター衛生課（泉区役所東庁舎4階）  
電話 022-372-3111（内線6721~6723）  
FAX 022-372-3522