

(別添)

エゾボラモドキ (通称赤バイ) による食中毒予防について

エゾボラモドキ※はエゾバイ科の肉食性の巻貝で、エゾボラモドキを含む本科の一部の巻貝には唾液腺にテトラミンという神経毒成分を含んでいます。食べると頭痛、めまいなどの神経症状を引起すことがあります。唾液腺を取り除けば、食中毒の発生を防止することができます。

※「ツブ・ツブ貝」と呼ばれることもあります。

【形 状】握りつぶし大の巻貝。黄白色又は黄褐色で、殻の表面に細かい横スジ。

【症 状】食後30～60分で頭痛、めまい、船酔い感、ものが二重に見えるなど視覚異常などがあるが、発症後数時間で回復し、死亡例はありません。

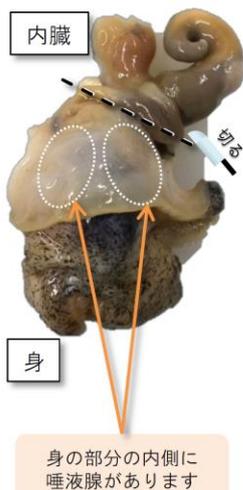
【毒成分】テトラミン (冷凍や加熱で分解されない。)

【予 防】

- 1 エゾボラモドキを調理される場合、必ず唾液腺を取り除いてよく水洗してから調理しましょう。
- 2 エゾボラモドキを販売される方は販売する際には、唾液腺を取り除くか、又は購入者に対して必ず唾液腺を取り除いてから食べるよう説明しましょう。
- 3 自分が唾液腺を取除けない場合、購入時にお店の方に取除いていただくよう頼みましょう。

【唾液腺の除去方法】

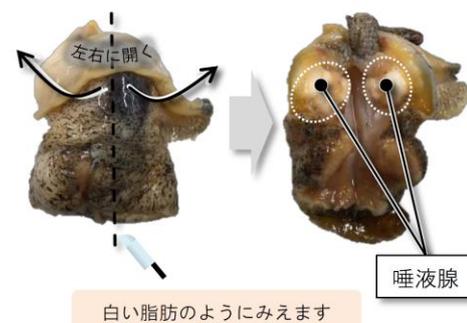
1 殻を外して中身を取り出し、内臓と身の部分に切り分ける



2 ①貝蓋をある面を下にして置き、中心に切り目を入れる



②切り目から左右に開く



3 指で押し出して、唾液腺を取り出す



写真、図は札幌市パンフレットより