

魚介類販売業者（卸売業、小売業）、
飲食店営業者のみなさまへ



平成28年4月
生活衛生課
Tel.025-280-5205



ビタミンA過剰症を引き起こす恐れあり！

**イシナギの肝臓を
消費者に販売・提供しないでください！**



4月4日に、県内のスーパーマーケットで販売されたイシナギの肝臓を、消費者が調理して食べたことで、ビタミンAの過剰摂取による食中毒が発生しました。

<イシナギとは？>

標準和名	イシナギ
形態的特徴	体色…全体的に灰褐色 全長…最大2mくらい 背びれの棘部と軟条部との境は深く切れ込んでいる。
分布	北海道から南日本の水深400～500mの岩礁域に分布する。特に北海道に多い。 産卵期には、水深150m程度まで上がってくる。
有害部位	肝臓(販売・提供できない。) ※肉は食用となり、販売・提供できる。
有害成分	ビタミンA(過剰摂取の場合)



イシナギの写真:東京都市場衛生検査所提供

<イシナギの肝臓に含まれるビタミンAとは？>

- ・イシナギの肝臓中には多量のビタミンAが含まれており、少量(5～10g程度)を食べるだけでも、「ビタミンA過剰症」を引き起こす恐れがあります。 ※ビタミンA自体が有害ということではありません。
- ・ビタミンA過剰症は、食後30分から12時間で激しい頭痛、発熱、吐き気、おう吐、顔面の浮腫がみられ、下痢、腹痛を伴うこともあります。2日目頃から顔面や頭部の皮膚の剥離が始まります。

<イシナギの肝臓による食中毒を防ぐために...>

～魚介類販売業(卸売業)のみなさまへ～

イシナギを食品営業者に販売する場合は…

**肝臓を取り除いてから消費者に販売・提供するよう
注意喚起**してください！



～魚介類販売業(小売業)、飲食店営業のみなさまへ～

イシナギを消費者に販売・提供する場合は…

肝臓を取り除いてから販売・提供してください！



ご存じですか？

有毒又は有害な成分を含む魚介類

	食中毒の原因となる 主な魚介類	原因となる物質	主な症状
魚類	※ フグ類 (有毒部位:種類によって異なる)	フグ毒 (テトロドキシン)	・食後20分から3時間で口のしびれ、手足のしびれ、全身のしびれなど ・呼吸困難で死亡する場合があります。
	バラハタ、バラフェダイ、イシガキダイ	シガテラ毒	・ドライアイスセンセーション(温度感覚の異常)、体のかゆみ、手足の痛みなど ・回復まで1年以上かかることもある。
	※ イシナギ (有害部位:肝臓)	ビタミンA	・ビタミンAの過剰による頭痛、発熱、吐き気、おう吐、顔面や頭部の皮膚の剥離など
	アブラソコムツ、バラムツ	異常脂質	・下痢
二枚貝	※ ムラサキイガイ、ホタテガイ (有毒部位:中腸腺)	麻痺性貝毒	・食後30分で軽度の麻痺が始まり、全身に広がる。 ・呼吸麻痺により死亡する事がある。
	※ ムラサキイガイ、イガイ、ホタテガイ (有毒部位:中腸腺)	下痢性貝毒	・下痢、おう吐、腹痛など。 ・通常は3日以内に回復し、死亡例はない。
巻貝	※ ムカシエゾボラ、ヒメエゾボラ (有毒部位:唾液腺)	唾液腺毒 (テトラミン)	・激しい頭痛、めまい、酩酊感、足のふらつき、眼のちらつきなど。 ・食後30分から1時間で発症し、数時間で回復する。

※…有毒又は有害部位以外は食用となる。

ただし、フグは種類によって有毒部位が異なるので、除毒には専門的な知識が必要です。

- ・見慣れない魚介類
- ・食べられるかどうかを
確実に判断できない魚介類



販売・提供しないでください！

