

エゾボラ属の巻貝※の だ液腺には毒があります

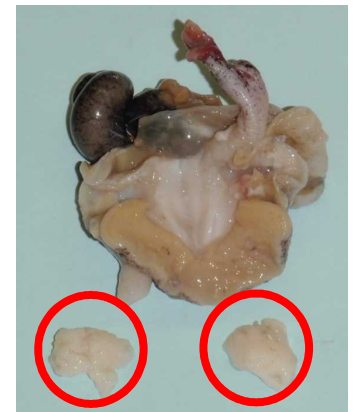
※通称「ツブ貝」「バイ貝」

丸物の「ツブ貝」や「バイ貝」で食中毒

通称「ツブ貝」や「バイ貝」と呼ばれるエゾボラ属の巻貝（※）のだ液腺には、テトラミンという毒成分が含まれています。

消費者が丸物のエゾボラ属の巻貝をお店で購入し、だ液腺を除去せずに食べて食中毒を起こす事例が相次いでいます。

※) エゾボラモドキ、ヒメエゾボラモドキなどの種類があります。



除去されただ液腺

食中毒の症状

食後30分から1時間で発症し、激しい頭痛、めまい、船酔い感、おう吐感などがみられ、通常数時間で回復し、死亡することはありません。

販売店の皆様へ（注意喚起のお願い）

エゾボラ属の巻貝を丸のまま販売する場合は、だ液腺の除去が必要であることをお客様に注意喚起しましょう！

・方法①：裏面のリーフレットを売場に掲示（配布）

※ 編集可能な電子データを右上のQRコードからダウンロードできます。

・方法②：商品の表示シールに注意喚起文を記載

※ 例「殻を外し、だ液腺を取り除き、水洗いしてからお召し上がりください」



拡大

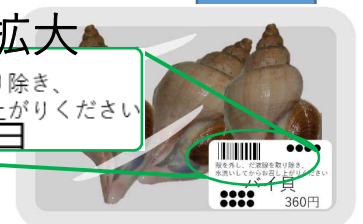
殻を外し、だ液腺を取り除き、水洗いしてからお召し上がりください

バイ貝

問い合わせ先

新潟県福祉保健部生活衛生課 電話 025-280-5205

または、最寄りの保健所へ



ツブ貝・バイ貝の調理時の 注意点（だ液腺の除去）

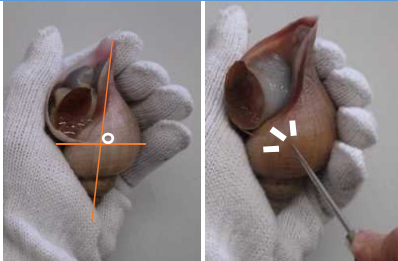


通称「ツブ貝」や「バイ貝」と呼ばれるエゾボラ属の巻貝のだ液腺には、「テトラミン」という毒成分が含まれています。

加熱しても分解されないので、きちんと取り除いて食べましょう！

除去の手順

①殻から身を出す

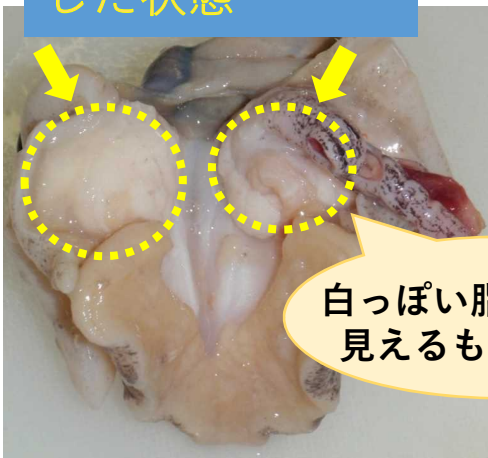


図の位置に穴を開けアイスピック等で貝殻から取り出します。
※ハンマーなどで割る場合も。

②身の中心を切り開く



③だ液腺が露出した状態



④だ液腺を除去する



※ テトラミンは、だ液腺から肉に移行することがあるので、流水で十分に洗ってから食べましょう。