大阪府 淀川河川事務所

資料配布

概

要

配布日時

平成29年5月2日 18時30分

淀川下流域において安全宣言 件 名 シジミの安全性が確認される(終報)

●大阪府環境農林水産部水産課が5月2日に淀川下流域で採取したシジミを検査した結果、4月18日の検査より3週連続で規制値を下回り、安全性が確認されたため、本日18:00に大阪府より安全宣言が発表されました。

●淀川河川事務所では、これまで潮干狩り等の河川利用者に口頭 や看板設置による情報提供を行って参りましたが、5月2日に公 表されました大阪府の安全宣言をもちまして現場対応を終了いた します。

●大阪府の報道提供資料は別添のとおりです。

なお、大阪府海域で漁獲されたアカガイ及びトリガイ並びに、大阪府の海岸で採取される天然アサリについては、まだ安全性が確認されておりません。こちらの詳細につきましては、下記大阪府ホームページをご覧ください。

- ※麻痺性貝毒の規制値:貝のむき身重量1グラムあたり 4 MU を超えた値
- ※大阪府/大阪湾の貝毒に関する情報(大阪府ホームページ)

< http://www.pref.osaka.jp/shokuhin/shokutyuudoku/kai.html >

 
 取 扱 い
 一

 配布場所
 近畿建設記者クラブ 大手前記者クラブ

 (貝毒に関する問い合わせ先) 大阪府環境農林水産部水産課

問合せ先

企画・豊かな海づくり推進グループ 志津馬 大起 電話 06-6210-9612 (直通)

(河川環境に関する問い合わせ先) 近畿地方整備局 淀川河川事務所 河川環境課長 稲垣 茂人 電話 072-843-2861(代表)



## 報道発表資料

### ホーム > 報道発表資料 > 詳細

# シジミの安全性が確認されました!

大阪府の海岸の天然アサリは、引き続き採って食べないで!(貝毒検査結果第8報)

代表連 絡先

環境農林水産部 水産課 企画・豊かな海づくり推進グループ ダイヤルイン番号:06-6210-9612 メールアドレス:

suisan@sbox.pref.osaka.lg.jp

提供日	2017年5月2日
提供時間	18時0分
内容	5月2日に淀川下流部で採取されたシジミについては、本日の検査結果を含め3週連続で国の定める規制値(4マウスユニット/g)を下回り、安全性が確認されましたので(※)、出荷の自主規制の要請を解除いたします。
	同日に大阪府の海岸で採取した天然アサリ並びに5月1日に大阪府海域で漁獲されたアカガイ及 びトリガイについては、国の定める規制値を超える麻痺性貝毒が検出されました。
	毒を蓄積した二枚貝を食べると舌や唇、手指などがしびれ、重症の場合、死に至ることもあります。 安全性が確認されるまでの間(※)、大阪府の海岸で採取された天然のアサリ等の二枚貝(一般には 食べられていないムラサキイガイやカキ等を含む)を食べないようお願いいたします。万一、症状が現れた場合は、速やかに医師の処置を受けてください。
	また、アカガイ及びトリガイについては、引き続き、大阪府漁業協同組合連合会及び関係漁業協同組合に対し出荷の自主規制を要請しており、現在流通しておりません。 (アサリについては、本府では漁獲対象となっておらず市場には流通しておりません。)
	本府では、引き続き、貝毒の発生状況等について定期的な監視を継続するとともに、関係機関(地元市町等)と連携し、天然アサリ等の二枚貝を採取して、食べないよう注意喚起を実施します。
	なお、4月15日(土曜日)にオープンした二色の浜潮干狩り場(貝塚市)及び箱作潮干狩り場(阪南市)、4月20日(木曜日)にオープンした淡輪潮干狩り場(岬町)においては、潮干狩り用のアサリと持ち帰り用のアサリを区別し、来場者には安全なアサリを持ち帰ってもらうなどの安全対策を講じた上で営業しています。
	(※)【安全性の確認】 

検査結果が3週連続して規制値以下となった場合に、貝の種類ごとに規制を解除します。

### 【検査結果】

【报旦和木】				
種名	場所	結果	参考:前回結果	参考:前々回結果
アサリ	男里川河口(阪南市)	4. 6 マウスユニッ ト/g		19.3 マウスユ ニット/g (4月18日採取 分)
アサリ	二色の浜(貝塚 市)	3.6 マウスユニット/g (規制値以下)	_	_
シジミ	淀川下流部	検出せず (規制値以下)	検出せず (規制値以下) (4月25日採取 分)	2.6 マウスユニット/g ト/g (規制値以下) (4月18日採取 分)
アカガイ	大阪府海域	4. 6 マウスユニッ ト/g	12 マウスユニッ ト/g	

			(4月24日採取 分)	(4月20日採耳 分	
トリガイ	大阪府海域	9. 2 マウスユニッ ト/g	14 マウスユニッ ト/g (4月24日採取 分)	35 マウスユニト/ ト/ (4月20日採り 分	
※人の致死量 .6MU/gの貝表 見毒を含むアン リガイの場合 リ少量の摂取・	は、体重60kgの人で約 春を含むアサリの場合に わガイの場合はむき身で はむき身で約326から2 でも症状が起こる危険性	スを15 分で死亡させる₹ 3,000から20,000マウス= まむき身で約652から4,3 で約652から4,347g(概ね ;,173g(概ね8から54個); 生がありますので、注意	ユニット(MU)と言われ 47g(概ね326から2,1 132から217個)、9.2M が致死量に相当しま	73個)、4.6MU/gの IU/gの貝毒を含む	
	・ 平成29年5月2日 ガイ 平成29年5月1日 ま天候に左右されるため		種類の結果がそろっ	た時点で報道資料	
が蓄積した状態	態のことをいい、症状に	テった植物プランクトンを より麻痺性貝毒と下痢†	生貝毒などに分けられ		

- 〇なお、これらの毒成分は熱に強く、加熱調理しても毒性は弱くなりません。
- 〇麻痺性貝毒の症状としては、食後30分で舌、唇などがしびれ、重症の場合、体が思うように動かなくなります。最悪の場合には、12 時間以内に呼吸困難などで死亡に至る場合があります。
- 〇 貝毒は、特に二枚貝とその捕食者であるイシガニ、トゲクリガニ(大阪湾には未生息)に起こります。大阪府の海岸で採取可能な天然二枚貝としては、アサリ、ムラサキイガイ、カキ等があります(平成28年3月に阪南市男里川河口付近で自主採取したアサリや平成25年4月に大阪市内で採取したムラサキイガイによる食中毒事例が発生しています。)。
- 万一、症状が現れた場合は、速やかに医師の処置を受けてください。
- 一度毒化した貝でも、有毒プランクトンの発生していない海水中でしばらく生育することにより無毒となります。

#### 〈貝毒のお問合せ先〉

大阪府海域の貝類の生態、安全確保については、

環境農林水産部 水産課 企画・豊かな海づくり推進グループ 内線2764 直通06-6210-9612

食中毒対策に関することについては、

健康医療部 食の安全推進課 監視指導グループ 内線2560 直通06-6944-6967

関連ホームペー ジ	<u>貝毒に注意しましょう!(大阪府 食の安全推進課)</u>
資料提供ID	27365

報道発表資料のトップへ ページの先頭へ