

○麻痺性貝毒等により毒化した貝類の取扱いについて 集② P.1826

食品衛生関係法規

平成27年3月6日
食安発0306第1号
各都道府県知事・各保健所設置市市長・各特別区区长宛
厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知

麻痺性貝毒及び下痢性貝毒を含む貝類の取扱いについては、「麻痺性貝毒等により毒化した貝類の取扱いについて」（昭和55年7月1日付け環乳第29号。以下「旧通知」という。）に基づき取り扱っているところである。

今般、下痢性貝毒を含む貝類については、国際的に機器分析法の導入が進められている現状に鑑み、我が国においても機器分析法を導入することとし、オカダ酸（以下「OA」という。）、ジノフィシトキシン-1及びジノフィシトキシン-2並びにそれらのエステル化合物について、毒性等価係数を用いてOA当量に換算したものの総和を下痢性貝毒の規制値と定めることとしたので下記の運用に遺憾なきよう取り計らわれたい。

本通知は、ホタテガイにあつては本日より適用することとし、その他の貝類にあつては、検査実施機関における検査体制の整備期間を考慮し、平成27年4月1日より適用することとする。なお、機器分析法による下痢性貝毒の試験法については、別途発出する通知により実施されたい。

本通知の制定に伴い、平成27年4月1日をもって旧通知は廃止する。また、当該事項については、農林水産省と協議済みである旨申し添える。

記

- 1 麻痺性貝毒又は下痢性貝毒を含む貝類について、殻付き、むき身、加工品等その形態によらず、その可食部1g当たりの毒量が麻痺性貝毒にあつては4MU（マウスユニット）、その可食部1kg当たりの毒量が下痢性貝毒にあつては0.16mgOA当量（以下これらを「規制値」という。）を超えるものの販売等を行うことは、食品衛生法第6条第2号の規定に違反するものとして取扱うこと。

ただし、有毒部分の除去等の処理により、規制値以下になることが明らかに認められるものであつて、当該処理のため処理施設へ搬送されるものについては、同法第6条第2号ただし書きに該当するものとして取扱って差し支えないこと。

- 2 麻痺性貝毒及び下痢性貝毒を原因とする食中毒の防止のためには生産地又は出荷地における対策が最も重要なことから、生産地又は出荷地の都道府県、保健所設置市若しくは特別区（以下「都道府県等」という。）においては、貝類の毒化の推移の把握に努め、毒化の傾向が認められた場合には関係者に対し適切な指導を行うとともに、監視及び検査の体制を強化するなど違反品が出荷されることのないよう必要な対策を講ずること。

特に、有毒部分の除去等の処理を行う場合は、次によることとし、これらの遵守状況について十分な監視を行うこと。

- 1) 処理を行う原料貝は、処理施設の処理方法、処理体制等を勘案して当該処理により製品に含まれる毒量が確実に規制値以下になると認められるものに限ることとし、処理施設以外へ搬送されることがないように必要な体制を整備させること。
- 2) 処理は、貝類の採捕された都道府県等内において当該処理が適正に行われる体制を有すると認められる施設においてのみ行わせることとし、やむを得ず他の都道府県等において二次処理を行うような場合は、当該都道府県等と連絡を密にし、適正な搬送及び処理の体制を有していると認められる場合においてのみ行わせること。
- 3) 処理を行う営業者に対しては、受け入れに先立ち処理が適正かつ衛生的に行われるための処理要領を作成させるとともに、次の措置を講じさせること。

ア 処理工程部門ごとに責任者を配置して、処理要領を遵守させるなど適正な処理の確保に努めること。

イ 自主検査体制を整備し、処理後の製品については、ロットを代表する十分な検体について検査を行い、規制値を超えないことを確認したもののみ出荷すること。

- 3 生産地又は出荷地以外の都道府県等にあつては、生産地の情報の把握に努め、必要に応じ貝類の毒化した海域から出荷されたものの検査を行うなど、違反品が流通販売されないよう監視を強化すること。
- 4 貝類の毒化が認められた場合、生産地の都道府県等は、当該海域、貝の種類等を一般に周知するなど漁業者以外のものによる採捕、摂食等による事故の発生の防止に努めるとともに、毒化の状況及び講じた措置等について当部監視安全課長宛て報告し、あわせて関係都道府県等に対しても情報の提供に努めること。

〔関連通知〕

下痢性貝毒（オカダ酸群）の検査について（平27. 3. 6食安基発0306第3・食安監発0306第1）

麻痺性貝毒による食中毒の防止について（平27. 5. 15食安監発0515第2）

❖ 戻る

(c)copyright chuohoki publishers 2005