

# ❗ イシナギの肝臓を ❗ 消費者に販売・提供しないでください

《ビタミンA過剰症》を引き起こす恐れあり

イシナギ／オオクチイシナギ [スズキ科]



- ① 背びれの棘部と軟条部との境は深く切れ込んでいる。
- ② 尾びれの縁が直線的
- ③ エラ蓋下部に棘がない

|      |                                                                                                 |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 体色   | 全体的に灰褐色                                                                                         |
| 体長   | 最大2m                                                                                            |
| 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                                                                                              |
| 有害成分 | ビタミンA（過剰摂取の場合）                                                                                  |
| 主な症状 | 食後30分から12時間で激しい頭痛、発熱、吐き気、嘔吐、顔面の浮腫がみられ、下痢、腹痛を伴うこともあります。2日目ごろから顔面や頭部の皮膚の剥離が始まります。回復には20～30日を要します。 |

肝臓を  
除去したものは  
販売可



ビタミンAは、人間にとって必要不可欠な栄養素ですが、脂溶性（油に溶けやすい）であるため、体内に蓄積しやすく、過剰摂取による健康被害を引き起こす恐れがあります（ビタミンA過剰症）。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）を食べるだけでも人体に害が生じます。

## 《イシナギの肝臓による食中毒の予防策》

魚介類販売業（卸売業）の方は、  
イシナギの肝臓を取り除いてから消費者に販売・提供するように  
注意喚起してください！

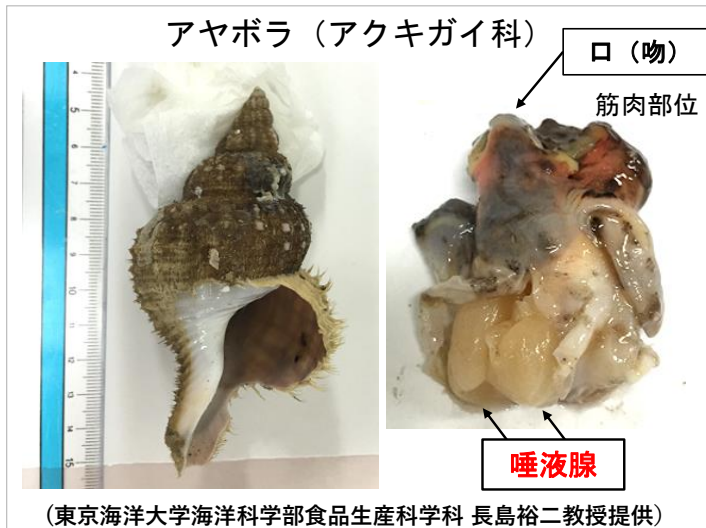
魚介類販売業（小売業）、飲食店営業の方は、  
イシナギの肝臓を取り除いてから  
消費者に販売・提供してください！

昭和35年厚生省通知（公環発第25号）により販売が禁止されています。  
販売・提供した場合、食品衛生法第6条第2号に違反します。

# 有毒・有害となる魚介類

## ツブ貝（アヤボラ、ヒメエゾボラ、エゾボラモドキなど）

| 有害部位     | 唾液腺                                                                                                                                                 | 毒素 | テトラミン |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|
| 主な症状     | 食後30分～1時間程度で、めまい、物が二重に見えるなどの酩酊状態や頭痛など                                                                                                               |    |       |
| テトラミンの特徴 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・熱に強く、加熱しても毒性が消失することはありません。</li> <li>・水溶性のため、唾液腺を取り除かずに加熱調理すると煮汁などに一部移行します。</li> </ul>                       |    |       |
| 予防策      | <ul style="list-style-type: none"> <li>・<b>殻付ツブ貝を調理する前に、唾液腺を完全に除去すること。</b></li> <li>・唾液腺を除去した場合でも、筋肉部にテトラミンが移行することもあるため、大量に喫食することは避けること。</li> </ul> |    |       |



| 食中毒の原因となる主な魚介類                                                                                                                       | 原因物質              | 主な症状                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| ※ ニ枚貝<br>（ムラサキイガイ、ホタテガイなど）<br>有害部位：中腸腺                                                                                               | 麻痺性貝毒             | 食後30分程度で麻痺を呈し、次第に全身に広がる。呼吸麻痺により死に至ることも。                                                 |
|                                                                                                                                      | 下痢性貝毒             | 食後30分から4時間以内で発症。下痢、嘔吐、腹痛など。回復は早く通常は3日以内に回復する。                                           |
| ※ フグ類<br>有毒部位：フグの種類により異なる                                                                                                            | フグ毒<br>（テトロドトキシン） | 食後20分～3時間程度で発症。しびれや麻痺症状が現れる。血圧低下、呼吸困難により死に至ることも。                                        |
| オニカマス、<br>バラハタ、バラフェダイなど<br><br>オニカマス（東京都市場衛生検査所提供） | シガテラ毒             | 神経系：ドライアイスセンサーション（温度感覚の異常）、かゆみ、四肢の痛みなど<br>消化器系：下痢、嘔吐、腹痛、悪心など<br>循環器系：不整脈、血圧低下、徐脈など      |
| アオブダイ<br><br>（東京都市場衛生検査所提供）                       | パリトキシン様毒          | 潜伏時間は12時間～24時間。横紋筋の融解に由来する激しい筋肉痛（横紋筋融解症）、黒褐色の排尿（ミオグロビン尿症）、呼吸困難、歩行困難など。重篤な場合には死亡する場合もある。 |
| バラムツ、アブラソコムツ<br><br>アブラソコムツ（東京都市場衛生検査所提供）       | ワックスエステル          | 下痢                                                                                      |
| ホシゴマシズ、ゴマシズ                                                                                                                          | 油脂                | 下痢                                                                                      |

赤字は販売禁止・青字は販売自粛

※有害・有毒部位以外は食用です。



食用と確実に判断できない魚介類は、  
食べない！売らない！人にあげない！

