대한민국 대전환 한국판뉴딜

식품의약품안전처

보 도 자 료

배 포	2021. 3. 14(일)
담 당 과	식품소비안전국 농수산물안전정책과
과 장	최대원(☎043-719-3203)
사 무 관	조문래(☎043-719-3205)

봄철 패류독소 조심하세요!

- 3~6월 바닷가에서 패류의 무단채취 및 섭취 주의 당부 -

□ 식품의약품안전처(처장 김강립)는 최근 기후변화로 패류독소 검출 시기가 빨라짐에 따라 **3월부터 6월까지** 조개, 굴, 홍합 등 **패류**와 멍게, 미더덕 등 **피낭류**에 대한 **채취 및 유통, 섭취**에 **주의**를 기울여 달라고 밝혔습니다.

○ **패류독소**는 바다에 서식하는 유독성 플랑크톤(*Alexandrium tamarense* 등)을 먹이로 하는 **패류 체내**에 **축적**되는 독소로, **사람**이 **섭취**하면 **중독 증상**을 일으킬 위험이 있습니다.

- 매년 3월부터 남해연안을 중심으로 발생하기 시작해서 점차 동·서해안으로 확산되며, 해수 온도가 15~17℃일 때 최고치를 나타내다가 18℃이상으로 상승하는 6월 중순경부터는 자연 소멸됩니다.

- 중독 증상에 따라 마비성, 설사성, 기억상실성 패류독소 등이 있으며, 우리나라에서 자주 발생하는 것은 마비성 패류독소로 패류 섭취 후 신경마비나 소화기 이상 등 의심 증상이 나타날 경우 즉시 인근 병원이나 보건소를 방문하여 진료를 받아야 합니다.

○ **식약처**는 17개 지자체와 함께 **국내에 유통되는 패류, 피낭류**에 대해 **수거검사를 실시('21.2.16 ~ 6.30)**하고

* 검사항목 및 기준: 마비성 패독 0.8㎎/㎏ 이하, 설사성 패독 0.16㎎/㎏ 이하, 기억상실성 패독 20㎎/㎏ 이하

□ 정부는 패류독소가 바닷물의 온도가 상승하는 봄철에 주로 발생하고, 냉장·냉동하거나 가열·조리해도 파괴되지 않기 때문에 봄철 바닷가에서 조개, 굴, 홍합 등 패류를 **개인 임의로 채취하여 섭취하는 일이 없도록 주의**해 줄 것을 **당부**하였습니다.

○ 참고로 정부는 소비자가 안전한 수산물을 구매할 수 있도록 **해역별 패류독소 발생현황**과 **품목별 검사결과** 등 관련 정보를 **식품안전나라 등 누리집**에서 제공하고 있습니다.

* 식품안전나라(www.foodsafetykorea.go.kr), 식약처 누리집(www.mfds.go.kr), 국립수산과학원 누리집(www.nfrdi.re.kr), 패류독소속보(스마트폰 앱)



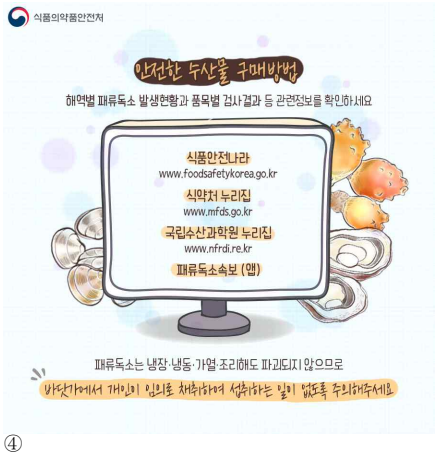
①



②



③



④

붙임2 패류독소 Q & A

Q1. 패류독소(shellfish-poison, 貝類毒素)란?

A1-1. 조개류에 축척되어 먹으면 식중독을 일으키는 독의 총칭으로 유독 플랑크톤을 먹이로 하는 조개류(패류)의 체내에 독소가 축적되는데 조류 및 포유류(사람) 등 고등동물이 유독한 패류를 섭취하는 경우 중독을 일으키며, 패류독소에는 마비성패독(Paralytic Shellfish Poisoning, PSP), 설사성패독(Diarrhetic Shellfish Poison, DSP), 기억상실성패독(Amnestic Shellfish Poison, ASP), 신경성패독(Neurotoxic Shellfish Poison, NSP) 등이 있음.

A1-2. 우리나라에서 주로 발생하는 마비성패독은 3월부터 남해안 일원을 중심으로 출현하여 해수 온도가 15~17℃일 때 최고치를 나타내다가 18℃이상으로 상승하는 6월 중순경부터는 자연 소멸됨

Q2. 패류독소 섭취 시 나타나는 증상은?

A2-1. 마비성패독(PSP)은 섭취 후 30분 이내 입술주위 마비에 이어 점차 얼굴, 목 주변으로 퍼지면서 두통, 메스꺼움, 구토 등을 수반하고, 심한 경우 근육마비, 호흡곤란으로 사망을 초래할 수도 있음.

A2-2. 설사성패독(DSP)의 경우 무기력증과 메스꺼움, 설사, 구토, 복부 통증 등 소화기계 증상을 일으킬 수 있으나 대부분은 일과성이며 치명적이지 않아 3일 정도 지난 후에는 회복됨

Q3. 패류독소로 인한 중독 예방 및 주의사항은?

A3-1. 패류독소는 냉장, 동결 등의 저온에서 파괴되지 않을 뿐 아니라 가열, 조리하여도 잘 파괴되지 않으므로 허용기준 이상 패류독소가 검출된 '패류채취 금지해역'의 패류를 채취하거나 섭취해서는 안됨.

A3-2. 식품안전나라, 패류독소속보(스마트폰 앱) 등을 참고하시어, 허용기준치를 초과한 해역에서 자연산 패류를 채취하여 섭취하는 일이 없도록 주의 요망.

A3-3. 패류 섭취 후 신경마비나 소화기 증상이 나타나는 경우에는 즉시 환자를 인근 병원이나 보건소로 이송하여 진료를 받도록 해야 됨

붙임3 **참고사진** - 갯바위에 서식하는 패류



