



식약처, 봄철 패류독소 선제대응... 집중 수거·검사 실시

- 수온 상승 시 홍합, 미더덕 등에서 발생하는 패류독소 검사 위해 총 490건 수거
- 개인이 바닷가에서 패류 등을 임의로 채취하여 섭취하지 않도록 주의 당부

식품의약품안전처(처장 오유경)는 봄철에 홍합, 바지락 등 패류와 멧게, 미더덕 등 피낭류*에서 생성되는 패류독소**의 선제적인 안전관리를 위해 2월 23일부터 6월 30일까지 수거·검사를 실시한다고 밝혔다. 올해는 기후변화 등에 따른 수온 상승 등을 고려해 작년보다 열흘 정도 앞당겨 추진한다.

* 몸의 바깥쪽에 주머니 형태의 질긴 덮개를 가지고 있는 동물류(멍게, 미더덕 등)

** 패류나 피낭류가 유독성 플랑크톤(*Alexandrium tamarense* 등)을 먹고 축적된 독성 물질로서 사람이 섭취했을 경우 마비, 설사, 기억상실 등의 증상을 일으킬 수 있음

수거 대상은 도매시장이나 대형마트, 온라인 등에서 판매하고 있는 국내산 패류와 피낭류 총 490건이며, 마비성 독소, 설사성 독소 등 패류독소 기준 적합 여부를 검사한다. 또한 올해는 소비 환경 변화에 대응하여 온라인 유통 제품을 전체 수거 건수의 20% 수준으로 포함시켜 관리 범위를 확대한다.

검사 결과 부적합으로 판정된 수산물에는 신속하게 판매금지·폐기 등의 조치를 하고 부적합 정보는 식품안전나라 누리집*에 공개할 예정이다.

* 식품안전나라 누리집(www.foodsafetykorea.go.kr) > 위해·예방> 위반 식품 및 업체정보> 회수·판매 중지 또는 국내식품 부적합

패류독소를 섭취하면 심한 경우 호흡곤란 등이 발생할 수 있고, 패류독소는 냉동하거나 가열해도 제거되지 않으므로 식약처는 봄철 바닷가에서 홍합, 바지락, 멧게 등을 개인이 임의로 채취해 섭취하지 않아야 한다고 강조했다.

참고로 식약처는 지난해 유통 중인 패류와 피낭류를 수거하여 검사한 결과 마비성 패류독소 허용기준을 초과한 수산물(홍합 3건)에 대해 압류·폐기 등의 조치를 했다.

식약처는 국민의 안전한 수산물 소비를 위해 식품안전나라 누리집에 해역별 패류독소 발생현황을 공개하고 있으며, 앞으로도 안전한 수산물 유통 환경을 조성하기 위해 계절별·위해 요인별 수거·검사를 지속적으로 실시하는 등 안전관리에 만전을 기할 계획이다.

담당 부서	식품소비안전국 농수산물안전정책과	책임자	과 장	김종필 (043-719-3203)
		담당자	사무관	고선미 (043-719-3205)



