

봄 철, 패류독소 주의하기



패류독소란?



패류독소는 바다에 서식하는 유독성 플랑크톤(Alexandrium tamarense 등)을 먹이로 하는 **패(조개)류*의 체내에 축적되는 독소로 중독 위험**이 있습니다.

* 홍합, 굴, 바지락 등 패류, 멍게, 미더덕 등 피낭류에 존재



패류독소의 특징



매년 3월부터 남해 연안을 중심으로 발생하기 시작해 동-서해안으로 확산



해수온도가 15°C ~ 17°C일 때 최고치



18°C 이상으로 상승하는 6월 중순경에는 자연 소멸



패류독소의 구분

패류독소는 증상에 따라 **마비성·설사성·기억상실성 패류독소**로 구분됩니다.

마비성 패류독소

0.8mg/kg 이하



언어장애, 신체 마비, 호흡곤란 증상 등 심한 경우 사망으로 이어질 수 있어 매우 위험

설사성 패류독소

0.16mg/kg 이하



무기력증, 메스꺼움, 설사, 구토, 복통 등 소화기계 증상 (약 3일 후 회복)

기억상실성 패류독소

20mg/kg 이하



현기증, 건망증, 방향감각 상실과 같은 신경계 증상



패류독소로 인한 중독 예방 및 주의사항



패류에 축적된 **패류독소는 냉장·냉동하거나 열을 가해도 독소량이 줄어들지 않으므로**, 봄철 바닷가에서 조개류를 개인이 임의로 채취해 섭취하는 일이 없도록 주의해야 합니다.

안전한 음식,
어린이급식관리지원센터와
함께해요!

건강한 음식, 밝은 미래
어린이급식관리지원센터가 함께합니다.

