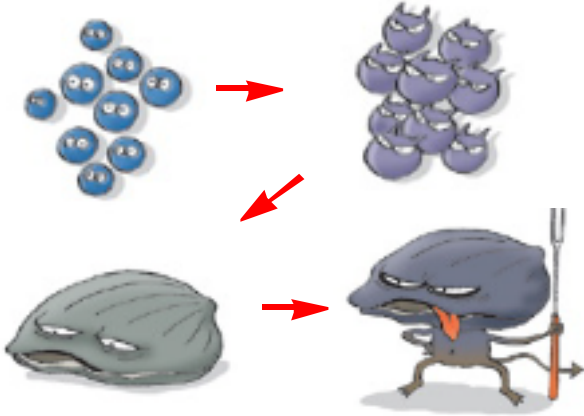


# 봄철 조개 이것만은 알고 먹읍시다

## ● 패독이란 무엇인가요?



유독성이 있는 플랑크톤을 조개가 먹고, 그 조개를 사람이 섭취함으로써 인해 중독을 일으키는 물질을 말합니다.

## ● 패독에는 어떤 종류가 있나요?



이중 마비성 패독이 봄철에 주로 발생하며 독성이 가장 큽니다.

## ● 마비성 패독에 중독이 되면 어떤 증상이 나타날까요?



독이 있는 조개를 먹은 후 30분경에 발병하며 입술, 혀, 안면마비 등에 이어 목, 팔 등 전신마비 아주 심한 경우에는 호흡마비로 사망할 수 있습니다.

## ● 어떤 조개에 독소가 있을까요?



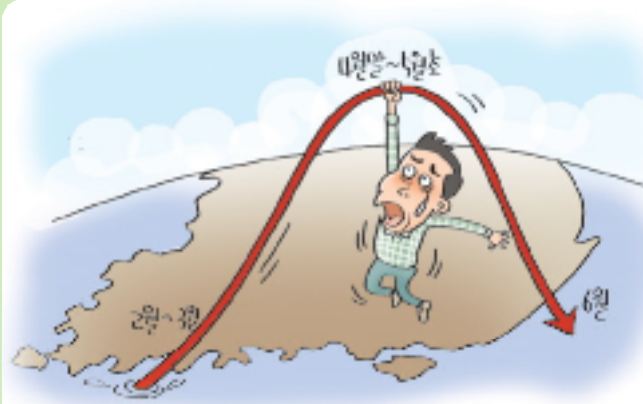
진주담치



굴

진주담치, 굴 등 껍질이 2장인 조개(이대패, 二枚貝)에서 발생합니다.

## ● 마비성 패독은 언제 생성되나요?



주로 우리나라 남해안에서 발생합니다

- 발생시기 : 2월~3월(수온 6~10℃)
- 최고치 : 4월말~5월초(수온 13~17℃)
- 자연소멸 : 5월말~6월초(수온 18℃ 이상)

## ● 마비성 패독의 특징은?



마비성 패독은 냉동, 냉장하거나 가열 조리하여도 파괴되지 않습니다.

### 정부에서 패독을 어떻게 관리하고 있나요 ?

식품의약품안전청에서는 "식품공전"에  
마비성 패독의 허용기준을 정하여  
엄격히 관리하고 있습니다.

대상식품	기준
패류 및 그 가공품	80 µg/100g 이하

기준을 초과한 조개는  
**채취·가공·유통**을  
금지하고 있습니다.

**1단계** 전국연안에 대한 패독 조사  
(해양수산부 국립수산물과학원)

**2단계** 기준초과한 조개의 불법 채취 및  
유통방지를 위한 지도·감시  
(해양수산부, 시·도)

**3단계** 시중유통 패류에 대한 안전관리  
(식품의약품안전청, 시·도)

### 봄철 조개 이것만은 조심하세요.



패독이 법적허용치를 초과한 해역에서  
조개를 채취 하거나 섭취 하지 마세요

### 조개를 섭취하고 이상증상이 나타날 경우에는...



신속히 가까운 병·의원이나 보건소를  
찾아 치료를 받으십시오

부정·불량식품신고는 **1399**

1399는 **입상**적으로 **입**과 **입**으로 먹는 음식을 조심하자는 의미입니다.



서울특별시 은평구 통일로 194번지  
식품영양부 식품오염물질팀  
Tel. 380-1670~1672  
Fax. 380-1359

# 봄철 조개 이것만은 알고 먹읍시다

