

보도일시 (인터넷) 2025. 1. 5.(일) 11:00,
(지면) 2025. 1. 6.(월) 조간

배포 2025. 1. 3.(금) 오후

해양수산부, 2025년도 패류독소 안전성조사 추진계획 수립·시행

해양수산부(장관 강도형)는 1월부터 홍합, 미더덕 등을 대상으로 봄철에 자주 발생하는 패류독소를 검사한다고 밝혔다.

패류독소는 굴, 홍합 등 패류와 멍게, 미더덕 등 피낭류*에 축적되는 독으로 겨울철과 봄철 사이에 남해안 일원을 중심으로 발생하며, 독소가 있는 패류와 피낭류를 먹으면 근육마비, 설사, 복통, 구토 등의 증상을 일으킬 수 있다.

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

해수부는 조사정점을 제주지역 2곳(제주, 서귀포)을 포함해 작년 120개에서 2025년에는 122개로 확대한다. 패류독소가 본격적으로 확산되는 시기(3~6월)에는 주 1회 이상 집중 조사하고, 간헐적으로 발생하는 시기(1~2월, 7~12월)에는 월 1회 조사할 계획이다.

패류독소 조사결과 허용기준치*를 초과하는 경우 조사정점 해역을 '패류 채취 금지 해역'으로 지정하여 개인이 임의로 패류를 채취하지 못하게 한다. 또한, 이곳에서 생산되는 모든 패류와 피낭류 등을 출하하려면 사전 검사를 받고 허용기준에 적합한 경우에만 출하하도록 관리한다.

* (마비성) 0.8 mg/kg 이하, (설사성) 0.16 mg OA 당량/kg 이하, (기억상실성) 20 mg/kg 이하

아울러, 패류독소 발생해역과 종류 등을 어업인에게 문자 등으로 신속히 전파하여 안전한 수산물을 공급할 수 있도록 하고, 식품안전나라 누리집(<https://www.foodsafetykorea.go.kr>), 국립수산물과학원 누리집(<https://www.nifs.go.kr>) 등에도 게시한다.

강도형 해양수산부 장관은 “패류독소는 가열·조리해도 제거되지 않으므로 채취 금지 해역에서 패류를 임의로 채취하여 먹지 않도록 각별한 주의가 필요하다”라며, “지자체와 양식어가에서도 안전한 패류 출하에 만전을 기해주시길 바란다”라고 당부했다.

담당부서 <총괄>	어촌양식정책관 수산물안전정책과	책임자	과 장	강거영	(044-200-5940)
		담당자	사무관	최수진	(044-200-5806)
<공동>	국립수산물과학원 식품안전가공과	책임자	과 장	하광수	(051-720-2610)
		담당자	연구관	신순범	(051-720-2640)

