

봄 철, 패류독소 주의하기

1 패류독소의 특징

* 패류독소는 바다에 서식하는 유독성 플랑크톤을 먹이로 하는

패(조개)류의 체내에 축적되는 독소로 중독 위험이 있습니다.

[홍합, 굴, 바지락 등 패류, 멍게, 미더덕 등 피낭류에 존재]



① 매년 3월부터 남해 연안을 중심으로 발생하기 시작해 동·서해안으로 확산

② 해수온도가 15°C ~ 17°C일 때 최고치

③ 18°C 이상으로 상승하는 6월 중순경에는 자연 소멸

2 패류독소의 구분

마비성
0.8mg/kg 이하



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

설사성
0.16mg/kg 이하



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

기억상실성
20mg/kg 이하



현기증, 건망증, 방향감각
상실과 같은 신경계 증상

3 중독예방 및 주의사항

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