

B. 스포리데스민

생산균은 스포리데스미움 바케리(*Sporidesmium bakeri*)로 건조 등에서 검출되었고 A, B, C 3종류가 있다. 가축의 체중 감소, 황달, 팽과민증, 얼굴 습진을 일으킨다.

C. 에르고타민(ergotamine), 에르고톡신(ergotoxine), 에르고메트린(ergometrine)

생산균은 크라비세스 푸르푸레아(*Claviceps purpurea*)이고 밀, 호밀, 보리 등에서 검출된다. 유독 알칼로이드로 맥류 꽃에 곰팡이가 기생한 균핵이다. 이삭에 뽑혀 나온 것처럼 보인다는 의미로 맥각이라고 부르며 곡물에 맥각이 0.5~1% 혼입되면 만성 중독, 소화기 및 신경 이상이 나타나고 만성 중독 시는 근육 수축, 경련과 말초 혈관 순환 장애로 괴저를 일으킨다. 중증 시에는 발작, 마비, 환각, 혈압 강하, 사망에 이르고 임신부는 자궁 수축 작용으로 조산, 유산을 일으킨다.

(3) 곰팡이독 식중독 예방

- 가. 곰팡이의 생육 특성을 이해해 농작물의 재배, 수확, 보관 시 곰팡이 생육을 억제한다.
- 나. 농작물의 가공 시 신선한 재료를 사용한다.
- 다. 곡류 등은 수분 함량 13% 이하로 건조한 후 상대 습도 70% 이하, 낮은 온도에서 저온 저장한다.
- 라. 주변 환경을 청결히 하고, 곰팡이가 발생한 식품을 섭취하지 못하게 한다.

2

자연독 식중독

자연독은 동물 또는 식물이 원래 보유하고 있는 유독 성분이나 먹이사슬을 통해 동물의 체내에 축적된 유독 성분으로 식물성 자연독과 동물성 자연독이 있다.

발생 환자 수는 식물성 자연독이 많고, 치사율은 동물성 자연독이 높다. 식물성에는 독버섯, 감자, 독초 등이 있고, 동물성에는 복어, 조개류, 어패류 등이 있다.

2003년부터 2009년까지 자연독 식중독 건수는 18건, 환자 수는 231명이었고, 원인 식품은 복어와 독버섯 식중독이 6건, 4건으로 가장 많았고, 환자 수는 원추리 식중독이 104명으로 가장 많았다.