

라. 예방대책

복어는 복어 조리사 자격을 가진 사람이 조리해야 하며 유독 부위는 안전하게 제거해 폐기하고 독을 섭취하였을 때는 위세척, 구토, 설사를 유도해 신속하게 배출되도록 한다.

(2) 조개류 중독

가. 마비성 조개독

원인 조개류는 진주담치(검은조개), 섭조개(홍합), 대합조개, 가리비 등으로 와편모조류인 유독 플랑크톤이 생산하는 독을 조개류가 섭취해 중장선에 축적한다.

수온 10~20℃ 정도의 3~5월, 적조발생 때 유독 플랑크톤이 급증하면 주로 발생한다. 독성분은 사시톡신(saxitoxin), 고니아우톡신(gonyautoxin), 프로토고니아우톡신(protogonyautoxin) 등으로 신경을 마비시킨다.

사시톡신은 염기성 아민으로 LD₅₀(M, 복강주사)은 5~10μg/kg, 사람에게 대한 치사량은 0.5mg(3,000MU, 복어독과 같은 정도)이다. 내열성으로 100℃에서 4시간 가열해도 안정하고, 6시간 이상 가열하면 파괴된다. 수용성으로 가열조리 시에 교차오염될 수 있다.

식품위생법에서 패류, 피낭류(멍게, 미더덕 등)는 0.8mg/kg 이하로 규정하고 있다. 잠복기 30분~3시간 후에 입술, 혀, 목, 사지마비, 호흡 곤란, 구토, 언어장애가 나타나며 심하면 호흡 마비로 사망한다. 치사율은 10% 정도이다.

예방은 적조 발생 수역의 조개류 채취 및 섭취에 주의보를 따르고 독성을 가진 조개류를 먹지 말고 식품취급 시 교차 오염을 방지한다.

해독제가 없으므로 독을 섭취하였을 때는 위세척과 구토를 유도하고, 물을 많이 마셔서 소변을 많이 보게 한다.

나. 모시조개독

모시조개(바지락, 굴 등)가 유독 플랑크톤을 섭취해 중장선에 독이 축적된다. 2~4월에 주로 발생한다. 독성분 베네루핀(venerupin)은 간장에 대한 강한 독으로 흡습성이 있고 물과 메탄올에는 녹지만 에테르나 에탄올에는 녹지 않는다. 내열성(pH 5~8에서 100℃, 1시간 가열로 파괴되지 않음)이고 생쥐에 대한 치사량은 0.05mg/kg이다.

잠복기 1~2일 후 권태감, 구토, 두통, 목 등에 암적색 피하 출혈 반점, 간 기능 손상, 황달이 나타나고 중증의 경우는 소화관에 대량 출혈로 피를 토하거나, 의식 혼탁으로 사망하며 치사율은 44~50%이다.

예방은 적조 수역에서 채취한 조개류의 식용을 금지하고 식품취급 시 교차오염을 방지하고 독을 섭취하였을 때는 위세척, 구토, 설사를 유도한다.

다. 설사성 조개독

진주담치, 큰가리비, 백합, 섭조개, 민물조개, 피조개, 굴 등이 유독화한 와편모조류를 섭취해 독을 지니게 되며 5~8월경, 그 중 초여름에 심해진다. 독성분은 오키다