



봄철 수산물 조심해야 하는 이유?

15~17°C에 최고치

해수온도가 오르는 3월~ 6월
발생하는 패류독소 때문!

패류독소란?

유독성 플랑크톤을 먹이로 하는 패류에 나타나는 독소로써
패류독소로 오염된 수산물 섭취 시 식중독 증상이 나타날 수 있음

메스꺼움



구토



복부 통증



봄철에도 안전 섭취 할 수 있도록

패류독소 검사 중!



패류

(홍합, 바지락, 피조개 등)



피낭류

(멍게, 미더덕 등)

패류독소 현황부터 검사결과까지

**자세한 정보
확인하고
섭취하세요!!**

- 식품안전나라(www.foodsafefykorea.go.kr)
- 식약처 누리집(www.mfds.go.kr)
- 국립수산물과학원 누리집(www.nfrdi.re.kr)
- 패류독소속보(스마트폰 앱)

패류독소 중독은 NO! 예방 및 주의사항



냉장, 동결, 가열해도
잘 없어지지 않으니 주의!



패류독소 기준치 초과 지역에서
조개류 채취 금지!



패류 섭취 후 이상 증상 발생 시
즉시 병원에서 진료!