



식품의약품안전처



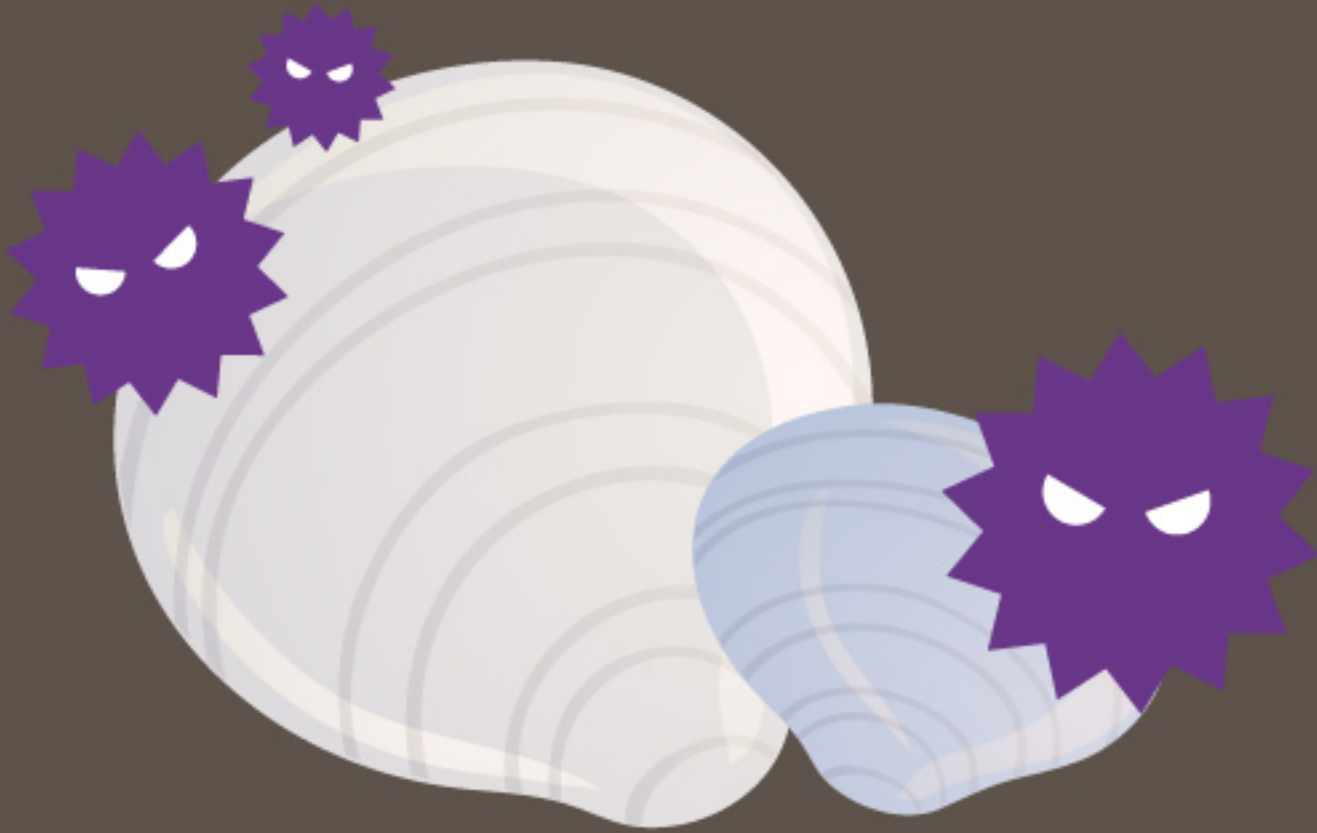
식품안전정보원  
NATIONAL FOOD SAFETY INFORMATION SERVICE

3월부터 6월까지

# 봄철 수산물 패류독소 안전관리를 강화합니다!



# 패류독소란?



바다에 서식하는 유독성 플랑크톤\*을  
먹이로 하는 패류 등에 나타나는 독소입니다.

\* Alexandrium tamarense 등

## 패류독소, 특별히 조심해야 하는 이유는 ?

패류독소는 냉장, 동결 등의 저온에서도 가열, 조리하여도  
잘 파괴되지 않아 더욱 주의해야 합니다.

# 패류독소를 섭취하게 된다면?

## 마비성패독



안면마비



두통



호흡곤란

## 설사성패독



매스꺼움



복부통증



설사



# 지금은 패류독소 주의기간

 **15°C**  
3월 ~ 6월

**18°C**  
6월 중순경

  
수온

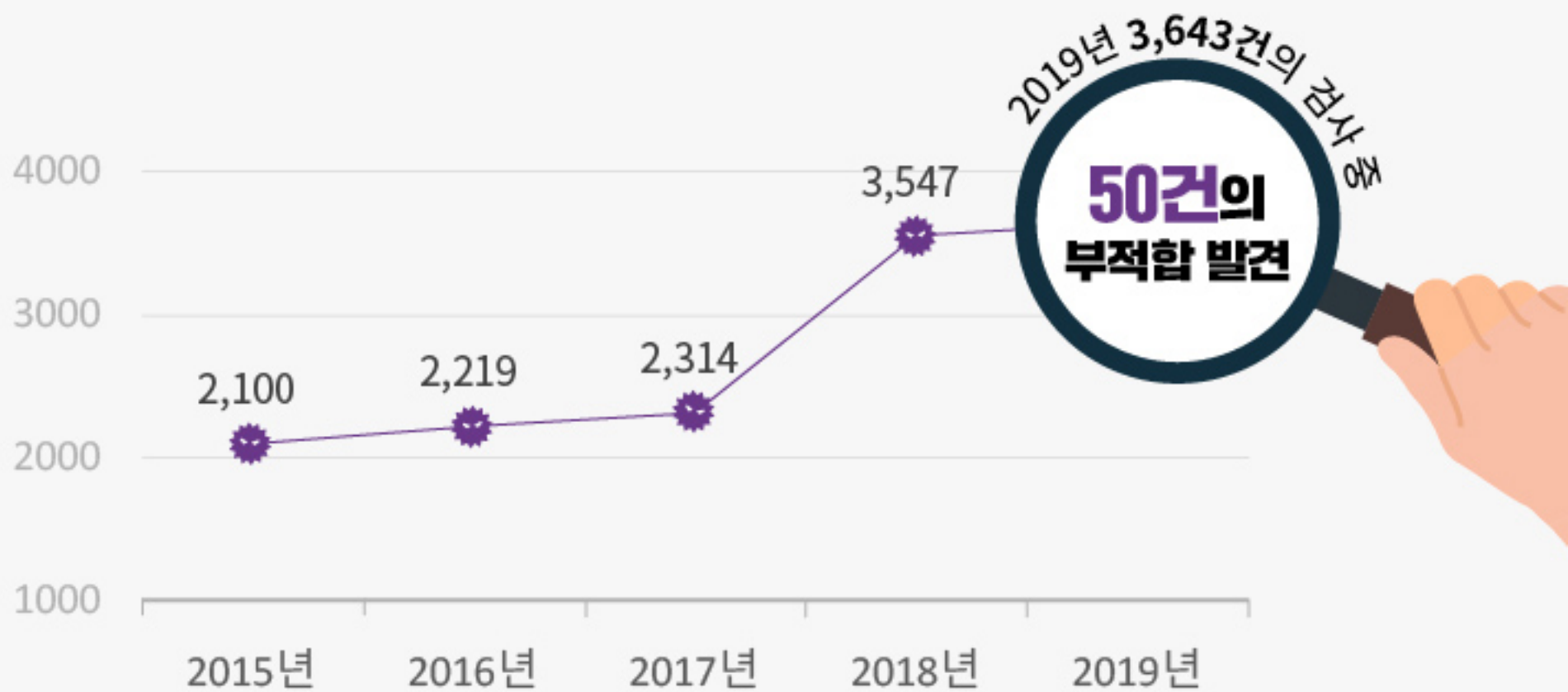
패류독소 최고치

자연소멸

주로 매년 3월부터 해수 온도가 15~17°C일 때  
최고치를 나타내다가 18°C 이상으로 상승하는  
6월 중순경부터 자연 소멸됩니다.



# 우리 모두가 안심할 수 있도록



식약처는 3월부터 6월까지 국내 유통 중인  
패류, 피낭류 등에 대해 수거·검사를 실시하고 있습니다.

\*패류(홍합, 바지락, 피조개 등), 피낭류(멍게, 미더덕 등)

# 검사 결과, 어디서 볼 수 있나요?

식품안전나라 > 전문정보 > 수산물 정보에서  
패류채취 금지해역을 상시 업데이트 하고있어요!



패류채취 금지해역에서 나온 패류는 직접 채취 또는 섭취하면 안됩니다.  
**안전한 수산물 구매를 위해 꼭 확인해주세요!**





봄과 함께 찾아오는

# **“패류독소 주의보”**

**3월에서 6월까지,  
패류섭취에 유의해주세요!**

