

2026년에도 홍합, 굴 등 패류독소 안전하게 관리한다

- 2026년도 패류독소 안전성조사 추진계획 수립·시행

해양수산부는 안전한 패류 공급을 위해 2026년 '패류독소 안전성조사 계획'을 수립하고 1월부터 홍합, 미더덕 등을 대상으로 국립수산물과학원, 지방정부와 함께 패류독소 안전성조사를 실시한다고 밝혔다.

패류독소는 홍합, 굴 등 패류와 멧게, 미더덕 등 피낭류*에 축적되는 독으로 겨울철과 봄철 사이에 남해안 일원을 중심으로 발생하며, 독소가 있는 패류와 피낭류를 먹으면 독소에 따라 근육마비, 설사, 복통, 구토 등의 증상이 나타날 수 있다.

* 몸의 바깥쪽에 주머니 형태의 질긴 덮개를 가지고 있는 동물류(멧게, 미더덕, 오만둥이 등)

해수부는 그간 패류독소가 본격적으로 확산되는 시기(3~6월)에는 최대 120개 정점을 대상으로 주 1회 이상 집중 조사하고, 간헐적으로 발생하는 시기(1~2월, 7~12월)에는 최대 101개 정점에 대하여 월 1회로 연중 조사해왔다.

올해에는 최근 마비성 패류독소의 발생시기*가 빨라짐에 따라 해양 환경 변화에 선제적으로 대응하기 위해 1~2월과 7~10월에 조사 정점을 작년 101개에서 올해 102개로 확대하고, 최근 5년간 발생이 이른 지역인 부산, 경남 10개 정점에서는 1~2월에 월 1회에서 2회로 조사를 강화할 계획이다.

* 최초발생 : (2021) 1.12 → (2022) 2.7 → (2023) 1.2 → (2024) 1.29 → **(2025) 1.13**

패류독소 조사결과 허용기준치*를 초과하는 경우 조사정점 해역을 '패류 채취 금지해역'으로 지정하여 개인이 임의로 패류를 채취하지 못하게 한다. 또한, 이곳에서 생산되는 모든 패류와 피낭류 등에 대해 사전 검사를 실시하여 허용기준에 적합한 경우에만 출하하도록 관리한다.

* (마비성) 0.8 mg/kg 이하, (설사성) 0.16 mg OA 당량/kg 이하, (기억상실성) 20 mg/kg 이하

아울러, 안전한 수산물 공급을 위해 패류독소 발생해역과 종류 등을 어업인에게 문자 등으로 신속히 전파하고, 식품안전나라 및 국립수산물과학원 누리집* 등에도 게시한다.

* (국립수산물과학원) <https://www.nifs.go.kr>, (식품안전나라) <https://www.foodsafetykorea.go.kr>

박승준 해양수산부 어촌양식정책관은 “패류독소는 가열·조리, 냉동·냉장 하여도 제거되지 않으므로 패류채취 금지해역에서 패류를 임의로 채취하여 먹지 않도록 각별한 주의가 필요하다”라며, “지자체와 양식어가에서도 안전한 패류 출하에 적극 협조하여 안전한 패류 공급에 만전을 기해 주시길 바란다”라고 당부했다.

담당부서 <총괄>	어촌양식정책관 수산물안전정책과	책임자	과 장	강거영 (051-773-5940)
		담당자	사무관	운영수 (051-773-5806)
<공동>	국립수산물과학원 식품안전가공과	책임자	과 장	하광수 (051-720-2610)
		담당자	연구관	이가정 (051-720-2640)



참고

전국 연안 패류독소 조사지점

