홍합살 먹으면 큰일난다!!!

마비성 패독 검출 … 일부 어패류에는 대장균·수은

서울 시내 주요 시장에서 유통되는 홍합살에서 사람에게 치명적인 마비성 패독이 기준값 초과해 검출됐다.

서울시 보건환경연구원(원장 김명희)이 물고기류, 조개류 등 수산물 5328건을 검사한 결과, 29건(0.5%)이 식용으로 부적합했으며 이 가운데 홍합살 5건에서는 마비성 패독이 기준(80㎎/100g)을 넘은 것으로 나타났다. 연구원은 이 홍합살을 모두 거둬 없애고 보건복지부에 통보했다.

마비성 패독은 해양 식물성 플랑크톤이 생산하는 신경마비독으로, 이것이 축적된 패류를 사람이 섭취해 중독되면 얼굴 마비, 호흡 곤란 증세를 일으키고 심하면 사망에도 이르게 되는 자연독이다.

기준값 초과의 마비성 패독이 검출된 홍합살들은 모두 마산에서 난 것으로 노량진 수산시장에서 4건, 가락농수산물 시장에서 1건이 발견됐다.

정확한 원인을 알 수 없는 마비성 패독의 우려로 마산에서는 해마다 해수 온도가 섭씨 8-15℃ 4-5월에 홍합 출하가 금지된다.

냉동 물고기·조개류에서는 46건 가운데 6건에서 세균과 대장균군이 기준을 초과했으며, 어류 가운데 북태평양산 적어에서는 수은이 기준을 초과했다.

초밥용 문어(라스팔마스 산), 북방대합조개(캐나다산), 훈제연어(노르웨이산), 논고둥(중국산), 날치알(중국산)에서는 대장균과 세균이 기준을 초과했다.

마른새우 등 건어물 1123건 중 13건, 고구마정과 등 과채가공품 270건 가운데 2건에서는 이상화황이 기준값보다 높에 나타났다. 이산화황은 주로 식품의 갈색화 방지를 막는 표백제나 방부제 사용되나 많이 먹으면 위장 장애나 알레르기를 일으킨다.

다소비 식품인 식용 기름 가운데는 들기름이 76건 가운데 30건에서 산가와 요드가 부적합한 것으로 나타났는데, 들기름이 불포화성 지방이 많고 항산화성 물질은 적게 함유해 산화 가능성이 높은 것이 원인으로 추정됐다.

올리브기름과 유채기름은 각 1건에서 산가가 부적합했으며, 참기름·콩기름은 모두 적합했다.

<Chemical Daily News 2003/01/14>