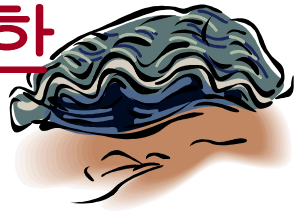
조개류 안전 섭취를 위한 주의 사항



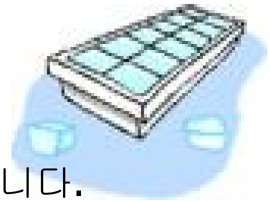
굴, 조개(clam), 홍합, 새조개(cockle), 가리비(scallop) 같은 쌍각 조개류는 세균, 독소, 바이러스성 질환을 유발할 때가 있습니다.

- *장염 비브리오균(**Vibrio parahaemolyticus**)*은 주로 여름에 BC주 연안 바다에서 흔히 발견되는 세균입니다.
- **증상**
  설사, 경련, 구역 및 구토
- **원인**
  날조개류나 설익은 조개류 섭취 또는 조리 후 오염된 해산물 섭취

- *마비성 패독(**Paralytic shellfish poisoning**)(**PSP**)*은 ***생명을 위협할*** 가능성이 있는 독소로 **적조**와 정상적으로 보이는 조수에서 발견됩니다.
- **증상**
  현기증, 흐려 보임, 입 안과 팔다리의 무감각과 저림, 심한 경우 호흡 정지
- **원인**
  익힌 조개류 또는 날조개류 섭취. PSP는 익혀도 없어지지 않음. 조개류를 잡기 전에 채취 개방 지역인지 확인하십시오.

조개류 채취 개방 지역 여부 확인 방법

수산해양부(Department of Fisheries and Oceans) 사무소에 **604-666-2828**이나 무료 전화 **1-866-431-3474**로 문의 또는 웹사이트에서 확인
http://www.pac.dfo-mpo.gc.ca/fm-gp/contamination/biotox/index-eng.htm
채취 개방 지역의 조개류에도 *비브리오* 균이 있을 수 있습니다!
질병을 예방하려면 다음과 같이 하십시오.



질병 예방 방법

- ■ 조개류를 4°C(40°F) 미만으로 냉장 보관하거나 −18°C(0°F)로 냉동 보관하고 90°C(194°F)에서 90초간 익힙니다.
- ■ 썰물 시 물가에 있는 조개류만 채취하고 즉시 냉장 또는 냉동 보관합니다. 수산해양부가 개방지로 발표한 지역에서만 채취합니다.
- ■ 날해산물을 만진 후에는 손을 씻습니다.
- ■ 섭취할 해산물은 음용 처리된 물로만 씻습니다.

발병 시 하셔야 할 일

가정의에게 진찰을 받고 전화번호부 블루 페이지에서 거주지 보건 당국을 찾아 연락하십시오.

자세한 사항은 BC 보건 관련 파일 참조: **http://www.bchealthguide.org**

BC Centre for Disease Control
AN AGENCY OF THE PROVINCIAL HEALTH SERVICES AUTHORITY

이 문서가 게재된 웹사이트:
http://www.bccdc.ca/foodhealth/fish/ShellfishHarvesting.htm