

## 복어에 대한 권고사항

### 업계 권고사항

2007년 10월17일; 2014년 1월 17일 업데이트\*

미 식품의약품국(FDA)은 복어(피퍼, 푸구, 복, 팡창어, 글로브피시, 스웰피시, 벌룬피시 또는 시스콰브로 알려지기도 함)를 제공하거나 판매하는 식당 및 생선가게에서 안전한 것으로 알려진 공급처로부터 입수하지 않은 한 동 산물을 구입하거나 판매하지 말도록 경고합니다.

복어는 중병이나 사망을 초래할 수 있는 강력하고 치명적인 독소인 테트로도톡신 및/또는 삭시톡신을 함유할 수 있습니다. 이것들은 중추신경계 독소로서 청산가리보다 더 치명적입니다. 증상은 독성 생선을 먹고나서 20분 내지 2시간 내에 시작될 수 있습니다. 최초 증상에는 입술과 입의 따끔거림과 이어서 발생하는 현기증, 손발의 따끔거림, 말을 하거나 중심을 유지하는 데 있어서 문제, 근육 허약 및 마비, 구토, 설사 등이 포함됩니다. 심한 중독의 경우 호흡 마비로 인해 사망이 초래될 수 있습니다. 테트로도톡신에 대한 자세한 정보는 온라인으로 제공되는 **Bad Bug Book1**을 참조하십시오.

근자에 수입 복어와 상업적으로 잡거나 취미활동으로 잡은 플로리다산 국내 복어의 섭취로 인해 질병이 발생한 사례가 보고되었습니다.

일반적으로 복어의 간, 생식샘(난소와 고환), 내장 및 피부에는 독소가 들어 있습니다. 독소를 함유하는 조직을 조심스럽게 제거하는 특별한 방식으로 복어를 닦고 준비하지 않는 한, 복어의 살은 독소로 오염됩니다.

이 독소는 요리나 냉동에 의해 파괴되지 않습니다. 실제로 독성 조직의 제거하기 전에 생선을 냉동시켰다가 해동시키면 독소가 생선의 살로 이동할 수 있습니다.

건강 위험 가능성 때문에, 복어의 상업적 수입은 미국에서 철저히 제한됩니다. 개인적 수입은 금지됩니다.

현재 유일하게 인정되는 수입 복어 공급원은 뉴욕의 수입상인 **Wako International** 입니다. 동사는 특수 훈련을 받은 생선 처리자들을 이용하여 동 생선을 준비하도록 일본 정부로부터 면허를 받은 처리 시설로부터 복어를 수입합니다. 동 복어는 FDA와 일본 정부 간의 협정에 의거하여 제한적으로 미국으로 수입됩니다. 미국 요리사의 경우 유사한 훈련 및 인증 절차가 없습니다. 그러므로 미국 및 다른 지역에서 준비된 복어가 잘못 준비될 위험성이 큽니다.

현재 플로리다주는 거듭되는 독성 문제로 인해 플로리다 동해안의 **Volusia, Brevard, Indian River, St. Lucie, 및 Martin** 카운티 해역에서 상업적으로나 취미활동으로 복어를 잡는 것을 금지하고 있습니다. 동 플로리다 카운티에서 잡은 복어는 준비 기법과 상관 없이 살에 상당량의 독소가 함유된 것으로 나타났습니다. 일반적으로 버지니아와 뉴욕 사이의 미국 중부 대서양 연안에서 잡은 북부 복어는 독소가 없는 것으로 나타났지만 일상적인 독소 검사가 없으면 여전히 위험 가능성이 있습니다.

복어를 계속 제공하거나 판매하기를 원하는 식당 및 생선가게의 경우, 해당 주 및 지방 법규를 준수함과 아울러 다음 원칙을 지키도록 FDA는 권장합니다:

위에 서술된 공급원으로부터 입수되지 않은 수입 복어는 제공하거나 판매하지 마십시오.

중부 대서양 연안에서 잡지 않은 국내산 복어는 제공하거나 판매하지 마십시오.

FDA Regulatory Fish Encyclopedia<sup>2</sup>에는 복어에 대한 설명과 사진이 있으며 온라인으로 제공됩니다.

**FDA 담당자:**

복어 위험에 대한 자세한 정보를 원하시면 240-402-1614번으로 Karen Swajian에게 문의하십시오.

복어의 식별에 대한 도움이 필요하시면, 240-402-1474번으로 Jonathan Deeds에게 문의하십시오.

소매 식품점, 가게 및 식당에 대한 규칙에 관한 정보를 원하시면 240-402-2149번으로 Kevin Smith에게 문의하십시오.

복어 섭취로 인한 질병을 신고하려면 1-866-300-4374 또는 301-796-8240번의 FDA 긴급 핫라인이나 주 또는 지방 보건부로 연락하십시오.

\* 연락처 정보와 독소의 치명성에 대한 설명은 2014년 1월 17일에 개정되었습니다.