

소비자 권고사항: 안전한 것으로 알려진 공급처로부터 공급된 복어만 식용으로 사용

2007년 10월17일; 2014년 1월 17일 업데이트*

미 식품의약품국(FDA)은 안전한 것으로 알려진 2개 공급처로부터 공급되는 복어만(푸구, 복, 팡창어, 글로브피시, 스웰피시, 별룬피시 또는 시 스콰브로 알려지기도 함) 식용으로 사용하도록 소비자들에게 권고하고 있습니다. 안전한 공급처는 1) 일본 시모노세키 시에 있는 특수 훈련 및 자격증을 받은 생선 취급자들이 처리하고 준비한 수입된 복어와 2) 보통 버지니아와 뉴욕 사이의 미국 동부 연안에서 잡은 복어입니다. 다른 모든 공급처로부터 공급되는 복어에는 치명적인 독소가 들어있을 수 있으므로 안전하지 않은 것으로 간주됩니다.

어떤 복어의 간, 생식샘(난소와 고환), 내장 및 피부에는 독소인 테트로도톡신 및/또는 삭시톡신이 들어 있습니다. 이 독소들은 독물인 청산가리보다 더 치명적이며 인체의 중추신경계에 영향을 미칠 수 있습니다. 이 독소들에 대한 알려진 해독제는 없습니다. 복어는 올바르게 닦고 준비해서 독소가 들어있는 기관들을 조심스럽게 제거하며 생선의 살에 독소가 오염되지 않도록 해야 합니다. 이러한 독소들은 요리나 냉동에 의해 파괴되지 않습니다.

동 독소 섭취 시 발생하는 증상에는 입술과 입의 따끔거림과 뒤따르는 현기증, 손발의 따끔거림, 말을 하거나 중심을 유지하는 데 있어서 문제, 근육 허약 및 마비, 구토, 설사 등이 포함됩니다. 이러한 증상들은 독성 생선을 먹고나서 20분 내지 2시간 후에 시작될 수 있습니다. 극단적인 경우에는 호흡 마비로 인해 사망이 초래될 수 있습니다.

일본 정부는 특별 훈련을 받은 생선 처리자들에게 면허를 발급하여 복어를 처리하고 준비하게 합니다. 이 생선은 FDA와 일본 정부 간의 협정에 의거하여 뉴욕에 소재한 유일하게 승인 받은 수입상인 Wako International에 의해 특별 행사를 위해 연중 2-3회 미국으로 수입됩니다. 이것이 유일하게 인정되는 수입 복어 공급원입니다. 동 복어는

식당에만 판매되며 동 생선 요리는 매우 고가로서 경우에 따라서 정식 1인분이 수백 달러에 달합니다.

미국 동부 연안에서 잡은 복어는 이러한 치명적 독소가 없으며 안전한 식용 생선으로 간주됩니다. 동 생선은 수입 복어보다 값이 저렴하며 시장이나 식당에서 볼 수 있습니다. 그러나 플로리다 동해안에서 잡은 복어는 전체 생선에 독성이 있을 수 있기 때문에 식용으로 사용하지 말아야 합니다.

복어를 주문하거나 구입하기 전에 소비자들은 어디서 온 생선인지를 물어 알려진 안전한 공급처에서 공급된 것인지 확인해야 합니다. 공급처가 불확실할 경우 소비자들은 복어를 식용으로 사용하지 말아야 합니다.

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