



복어독

(Tetrodotoxin, 테트로도톡신)



01. 테트로도톡신 특징

- 주요특징** 복어의 난소(알), 간, 피부, 내장 등에 많이 들어있는 자연 독소, 신경과 근육의 세포막 표면의 나트륨 통로를 선택적으로 차단하여 근육을 마비시킴
*무색, 무취, 무미로 존재 여부를 관능적으로 감지할 수 없음
- 증상** 전형적인 신경독으로 증상이 심할수록 잠복기가 짧음
- 잠복기** 30분~6시간



02. 오염경로



전문 자격이 없는 사람이 조리한 복어를 섭취 후 주로 발생



03. 예방법

우리나라에서 식용으로 허용된 복어는 **참복, 황복, 자주복 등 21종***으로 전문 자격이 없는 일반인은 식용 복어를 구분하는 것이 어렵고, 복어 손질 시 전문 지식을 바탕으로 아가미, 내장, 혈액 등을 제거해야 하므로 **반드시 복어조리 자격이 있는 전문가가 취급**

* 상세 21종은 식약처 보도자료 항목에서 '복어'로 검색하여 참고



*최근 5년간('21~'25년) 10월에 발생한 식중독 현황을 분석한 자료입니다.

시설별 주요 원인균

