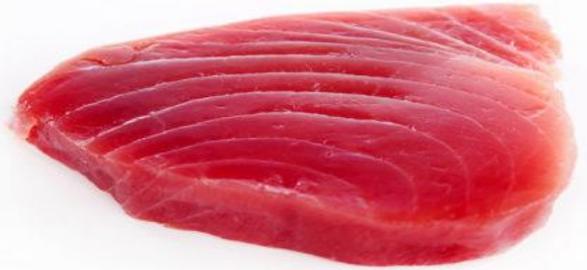


유럽, 히스타민 식중독 발병률 증가 추세



점점 더 증가하는 히스타민 식중독 유의해야

유럽 연구진들은 유럽질병관리본부에서 발행하는 학술지 'Eurosurveillance'에서 발행한 히스타민 식중독과 관련된 연구 결과를 인용하며 교역 추세가 현재와 같이 유지된다면 히스타민 식중독 발생의 위험이 증가할 수도 있다는 의견을 제시함. 히스타민 식중독은 알레르기와 같은 반응을 유발하며, 이는 히스타민이 많이 함유된 생선 혹은 발효 음식을 섭취할 경우 발생하는 것으로 알려짐. 주로 히스타민은 참치 및 고등어와 같은 고등어과 어류에 많이 분포돼 있으며 혹은 고등어과 어류가 아닌 마히마히, 정어리, 청어에도 함유되어 있는 것으로 알려짐

유럽식품안전청(EFSA)과 유럽질병통제센터(ECDC)에 따르면, 2010년에서 2017년까지 EU 국가에서 발생한 히스타민 오염 중독은 총 599건이며 2017년에 117건으로 가장 많았고, 이로 인한 환자는 572명이며, 프랑스와 스페인에서 주로 발생함. 이에 대해 프랑스 당국은 2010년부터 2016년까지 발생한 7,346건의 식중독 사례 중 히스타민으로 인한 발생이 총 263건으로 전체의 3.6%를 차지한다고 밝혔음. 또한, 유럽의 신선 참치 수입은 2011년~2015년 매년 5% 상승률을 보였으며, 연구진은 이러한 추세가 지속된다면 히스타민 오염 발생은 당연히 증가할 수 밖에 없다고 밝힘. 한편, 히스타민 식중독은 적절치 못한 보관으로 인해 주로 발생하며, 이러한 오염이 한번 일어나면 조리, 냉동 등의 과정을 통해서도 없어지지 않는 것으로 알려짐

히스타민의 발생을 억제하도록 관리 철저하게 해야

히스타민 성분으로 인한 통관거부사례 또한 매년 발생하고 있음. EU 국가 뿐만 아니라 전 세계로 히스타민이 많이 함유된 어류 제품을 수출하는 기업들은 해당 제품 관리를 철저히 해야 할 필요가 있음. 히스타민 성분에 대한 EU 기준치를 철저히 숙지해 보존, 처리 및 위생 상태를 철저히 해야 함

출처

Food Safety News, Histamine outbreaks could increase in Europe, 2019.06.12