## 수산물 안전관리 리 빙



## "어패류 반드시 85℃ 이상에서 조리하세요"

여름철 비브리오 패혈증균 주의 필요 간·당뇨 등 고위험군에선 치명률 50% 수산물은 장보기 가장 마지막 순서로 식약처 발생 예측 정보 미리 확인을

하루가 다르게 기온이 오르며 수산물 식재료에 대 한 걱정도 늘어나고 있다. 여름철 식품 안전사고 의 대부분은 소홀한 위생관리가 주요 원인으로 분 석되고 있지만 특히 비브리오 패혈증은 오염된 수 산물을 섭취해 발생하는 만큼 날것으로 먹는 것을 자제하고 기저질환이 있는 고위험군은 더욱 각별 히 주의해야 한다.

▶비브리오 패혈증이란=비브리오 패혈증은 비 브리오 패혈증균에 오염된 해산물을 날것으로 먹 거나 덜 익혀 먹는 경우에 감염될 수 있으며 오염 된 바닷물에 신체의 상처가 노출되는 경우 상처를 통해서도 감염될 수 있다.

비브리오 패혈증을 일으키는 비브리오 불니피 물에 충분히 손 씻기를 한다. 쿠스(Vibrio vulnificus)는 바다에 살고 있는 세 균으로, 바닷물의 온도가 18~20℃ 이상으로 상승 할 때 증식한다. 따라서 비브리오 패혈증은 대부 분 여름철에 해안 지역을 중심으로 발생하고 있 으며, 기후변화에 따른 바닷물 온도 상승 등의 영 향으로 검출 시기가 빨라지고 건수도 증가하고

발열. 구토. 설사. 복통 등이 나타날 수 있다. 특 장 보관을 해야 한다.

히 만성 간 질환자나 당뇨, 위장 질환자 등 기저 질환이 있는 고위험군은 혈류 감염을 일으켜 패 혈성 쇼크, 피부 괴사 등을 일으킬 수 있으며 치 명률 또한 50% 정도로 높아 각별히 주의해야

오염된 해산물을 날로 먹었을 경우에는 잠복 기가 평균 약 2일(최소 3시간~최대 8일) 정도로 발열, 구토, 설사, 수포, 하지부종 등의 증상을 보이며 상처를 통해 감염되는 경우 잠복기는 약 12시간으로 부종, 수포성 괴사 등의 증상이 나타 나 빨리 치료하지 않으면 근육 괴사가 일어날 수 도 있다.

▶어떻게 해야 예방할 수 있을까=기온과 바닷 물 온도가 올라가는 여름철에는 어패류를 날것으 로 먹는 것을 피하고 85℃ 이상에서 충분히 가열 조리해 섭취해야 한다. 또한 어패류는 수돗물로 2 ~3회 이상 깨끗하게 씻고 칼과 도마는 전처리용과 횟감용으로 철저히 분리해 사용해야 한다. 해산물 을 다룰 때는 반드시 장갑을 착용하고 손으로 직 접 다루는 경우에는 조리 전·후 30초 이상 흐르는

사용한 조리 기구는 깨끗하게 세척하는 것은 물 것도 중요하다. 살균·소독제를 사용할 경우에는 하고 있다. 다음 조리 전에 자연 건조 등을 통해 남아있는 소 독제를 반드시 제거하고 사용해야 한다.

간 노출되지 않도록 신속하고 위생적으로 처리해 비브리오 패혈증에 감염되면 건강한 사람은 조리한 후 바로 먹어야 하며 남기는 경우에는 냉

마트나 시장에서 장보기를 통해 어패류를 구입 할 때는 가장 마지막 순서로 구입하고 신속히 귀 가해 냉장·냉동 보관하는 것이 바람직하다.

더불어 몸에 상처가 난 사람은 오염된 바닷가에 들어가는 것을 자제해 상처를 통해 감염되는 상황 을 예방해야 한다.

▶ "발생 예측 정보 미리 확인하세요"=식품의약 품안전처는 '비브리오 패혈증균 예측시스템' (vibrio.foodsafetykorea.go.kr/main)을 통해 예보 및 단계별 대응 요령을 제공하고 있다. 비브 리오 패혈증 예측시스템은 해수 온도, 유속 등 환 경 인자를 분석해 비브리오 패혈증균 발생 가능성 을 예측해 관심, 주의, 경고, 위험 등 총 4단계로 예보하고 있다. 6월 3일 현재 제주 전 지역은 '관 심' 단계를 보이고 있다.

또한 식품의약품안전처와 해양수산부는 9월 30 일까지 17개 지방자치단체와 함께 수산물 생산 유 통 판매업체를 대상으로 지도·점검과 수산물 수 거·검사 등을 실시해 안전한 수산물 유통 환경을 조성한다고 지난 1일 밝혔다. 이번 수산물 안전관 리 대상은 품목별 생산시설과 위·공판장 및 집하 장 등 생산단계뿐만 아니라 보관 창고, 도·소매시 론이고 열탕 처리 등을 통해 2차 오염을 예방하는 장, 온·오프라인 판매업체 등 유통단계까지 포함

특히 여름철 다소비 수산물에 대해서는 비브리 오균, 동물의약품 및 중금속 등 안전성 조사(생산 어패류를 채취·운반·보관 시에는 상온에 장시 단계) 및 수거·검사(유통단계)를 실시하고, 검사 결과 부적합 판정을 받는 경우 수산물의 출하연 기, 회수·폐기, 판매금지 등을 조치할 계획이다.

김도영기자 doyoung@ihalla.com

## 영화觀

## 부서진 포옹

파도가 없는 바다를 생각해 본 적 이 없다. 강이나 호수와 달리 바 다는 파도가 있어서 바다라고 생 각하기 때문이다. 파도의 일렁이 는 모양과 출렁이는 소리는 바다 를 떠올릴 때 반사적으로 함께 다 가오곤 한다. 한없이 바라볼 수 있는 어떤 반복의 움직임이지만 막상 바라보는 시선을 두 발로 옮 겨 파도를 몸으로 맞닥뜨리는 일 은 늘 주저하게 된다. 그런데 이 상하다. 내가 술에 취했거나 사랑 에 취했거나 슬픔에 젖었을 때는 있었다. 그 안에서는 파도의 모양 과 소리가 하나가 되어 얼얼하게 차갑고 부드럽기까지 한 두드림 으로 느껴지곤 했다.

어느 겨울날 그 파도 속으로 들어 가는 한 남자의 장면을 보여준다. 흑백으로 찍힌 영화 속의 이 장면 은 느닷없기도 하고 애틋하기도 했다. 겨울 해변에서 두툼한 외투 를 벗고 바지까지 벗은 한 남자는 조심스럽게 파도 쪽으로 향한다. 그는 뛰어들지 않고 천천히 그러 나 확신을 가지고 걸음을 옮긴다. 파도가 치는 겨울의 바다로 들어 가는 이의 뒷모습에는 어찌하여 표정이 새겨져 있었을까. 걸어가 는 이의 뒷모습에 생긴 감정의 표 정들, 이를테면 슬픔, 번뇌, 고통, 체념 같은 단어들이 너무 생생해 서 나는 그가 죽음을 예고하지 않 았음에도 불구하고 마음이 덜컥 내려앉았다. 다행히 영화는 주인 공을 되돌려 세워 생의 감각을 일 깨운 웃음으로 관객들을 마주하 게 만든다. 그리고 이어지는 친구 의 포옹. 괜찮니 춥지 어서 몸을 녹이자며 어깨를 감싸 안고 품을 내어주는 친구가 다행스럽게도 바다의 뒤에 그리고 주인공의 뒤 에 기다리고 있었던 것이다. 그 때 당신을 뜨겁게 안아줄 그 누군 순간에 나는 세게 철렁하던 마음 이 부드럽게 잦아들었고 심지어 눈물이 나올 것 같은 심정이 들었 다. 나의 앞에 펼쳐진 파도와 나 의 뒤에 서있던 사람들이 떠올랐 기 때문이다.

파도를 떠올리면 알폰소 쿠아 론 감독의 영화 '로마' 또한 자연



영화 '인트로덕션'

스레 떠오른다. 멕시코시티에 있 는 로마 지역을 배경으로 한 중산 층 가정의 젊은 가정부인 클레오 의 시선을 따라가는 이야기인 영 화 '로마'는 91회 아카데미 시상 식에서 감독상, 촬영상, 외국어영 머뭇거림 없이 파도 속에 들어가 화상을 수상한 것을 비롯 전 세계 평단과 관객의 찬사를 받은 작품 이다. 이 영화 또한 마지막 장면 에서는 실제 바다와 파도의 생생 한 질감을 선사한다. 수영도 할 홍상수 감독의 25번째 영화 줄 모르는 클레오는 바다에 빠진 '인트로덕션'의 마지막 장면은 아이를 구하기 위해 거친 파도 속 으로 주저 없이 몸을 던진다. 결 국 아이를 구한 클레오가 모래사 장에서 가족들과 함께 뜨거운 포 옹을 나눈다. 소리 없는 포옹의 뒤로 파도의 소리가 조금은 고요 해졌다고 느낀 것은 나의 안도 때 문이었을까. 혹은 포옹의 무게 때 문이었을까. 여러 의미로 이 가족 의 포옹은 부서진 마음을 완전히 재건한다는 느낌이었다.

출렁이는 마음의 소리들이 몸으 로 터져 나올 때가 있다. 오래 웅 크린 고독은 결국 우리의 어떤 문 을 세차게 열게 한다. 이 고통과 분노를 들어줄 사람도, 하고 싶은 상대도 없다고 여기는 그 순간에 우리는 스스로를 뒤흔들어 놓고야 만다. 주저앉기도 하고 숨어 버리 기도 하고 사라지고 싶어 하기도 한다. 하지만 감정의 가속도로 아 무것도 보이지 않고 스스로를 재촉 하기만 할 때 우리의 뒤에는 소리 없이 품을 내어줄 채비를 하고 있 는 누군가가 없지 않을 것이다. 성 난 마음을 잠시 멈춰 뒤를 돌아볼 가를 못 본 척하지 않았으면 한다.



진 명 현 독립영화 스튜디오 무브먼트 대표

