

한국산 넙치 쿠도아충 보도관련 수입사 이어링 조사

오사카지사 단신 6호 (2015.2.4.)

넙치 식중독 발생 현황

- 넙치에 의한 식중독 발생 현황 (일본 후생노동성 속보)
 - ('13년) 21건, 환자 수 244명 → ('14년) 31건, 환자 수 322명
- 쿠도아 식중독 증상 : 생식한 몇 시간 후에 발병하고 심한 구토와 설사. 일시적이며 몇 시간 후에는 나아짐.
- 식중독 방지 방법 : ① 75도로 5분 이상 가열
② 영하 15~20도 이하에서 4시간 이상 냉동
- 쿠도아 크기 : 약 100분의 2밀리, 육안으로 조리할 때에 발견할 수는 없음.

일본 언론보도 내용

- 매체명 : PRESIDENT 2015.01.12.호
- URL : <http://president.jp/articles/-/14260>
- 저자 : 요시다 시게토 (저널리스트)
- 기사 요약 : 넙치 산지 위장에 따른 식중독에 문제 제기
 - 쿠도아로 불리는 점액 포자충류(Kudoa septempunctata)가 양식 넙치에 많이 기생하며, 유통조사 결과 수입 양식 넙치가 원인이 될 사례가 많음.
 - 일본산 양식 넙치에서는 대책이 진행되어 거의 나오지 않는다고 국립감염증연구소 기생동물부 연구관은 설명함.

- 넙치 일본 소비량 중 약 25%가 수입산(한국) 양식 넙치('12년)

넙치 일본 소비량	12,000 톤	
- 천연 넙치	6,057 톤	50.4%
- 일본 국내 양식 넙치	3,125 톤	26.0%
- 수입 넙치(거의 한국산)	2,953 톤	24.6%

※ PRESIDENT 2015.01.12.호 기사에서 작성

- 후생노동성 '11년 6월에 쿠도아를 식중독의 원인 물질로 규정

쿠도아는 생선의 기생충으로 알려져 있었으나 인체에 해를 일으키는 일은 없었음. 독성이 있는 신종이 넙치 양식장을 중심으로 퍼져 식중독의 원인이 되었다고 생각되고 있음.

일본 후생노동성은 '11년 6월에 쿠도아를 식중독의 원인 물질로 규정. 동년 10월 수입 넙치의 검역 내용을 강화, 출하할 때 쿠도아 검사를 의무화 하도록 한국과 협상 과정에 있음.

일본 수입 업체가 한국 수출 업체에 쿠도아의 위생 증명서를 첨부하는 경우도 늘었지만 전체 검사가 아니라 어디까지나 모니터링 검사임. 실제로 식중독은 일본 전국에서 일어나고 있음.

넙치 수입사 히어링 조사 결과

● 히어링 조사 개요

1. 조사일 : '15.1.26
2. 조사방법 : 전화
3. 조사대상 : 한국산 넙치 수입사(2개)
4. 조사결과

가. A사 / 부장

- 대형유통업체 B사의 경우, 냉동 넙치를 납품중이며 이미 안전성을 알고 있어 현단계에서 문제가 되고 있지 않음.

나. C사 / 담당

- 납품처의 바이어들은 일본산 넙치에게도 쿠도아가 발생할 가능성이 있다고 알고 있어 현단계에 있어서는 산지변경이 없을 것 같음. 단, 일반 소비자가 읽는 매체에 기사가 나와서 앞으로 기타 매체에도 기사가 나오거나 문제가 커지게 되면 소비가 축소되어 한국산 넙치 거래에 큰 타격을 줄 가능성이 우려됨.

대응 방향

- 비중은 크지 않으나 냉동 넙치의 수출이 점차 확대되고 있으므로, 냉동넙치 활성화가 하나의 대안이 될 수 있을 것임
 - 생산자-수출업체의 조직화를 통한 철저한 품질관리가 선행되어야 할 것임
- 비관세장벽의 하나로 볼 수 있으며, 양국 정부 간 지속적인 해결 노력이 필요할 것으로 판단됨
 - 파프리카 등 타품목의 사례를 참조하여 ID제도의 철저한 관리 필요

[문의 : 오사카aT센터 / imura@atcenter.or.jp]