

- ◇ 코로나19 신규환자가 주춤해진 중국에서, A형 간염이 확산세에 있음
- ◇ 국내에도 식용해산물에 의한 A형 간염 확산 사례가 지속되고 있어 정확한 원인규명과 함께 수산물 원물에 대한 철저한 검역관리, 수산물 가공과정에서의 위생수칙 준수 및 A형 간염에 대비한 철저한 개인위생 관리가 중요함

□ 중국 해안도시 중심으로 A형 간염 확산

A형 간염은?

- 간염 바이러스의 한 종류인 A형 간염 바이러스(hepatitis A virus, HAV)에 의해 발생하는 간염으로 주로 급성 간염으로 발현되며, 30일 정도의 잠복기 후에 피로감이나 메스꺼움, 구토, 식욕부진, 발열, 우측 상복부의 통증 등 일차적인 전신증상이 나타남
- 대부분의 경우 A형 간염바이러스에 오염된 물이나 음식 등을 섭취하면서 경구를 통해 감염되며, 개인의 면역력이나 항체유무에 따라 증상발현의 차이가 큼

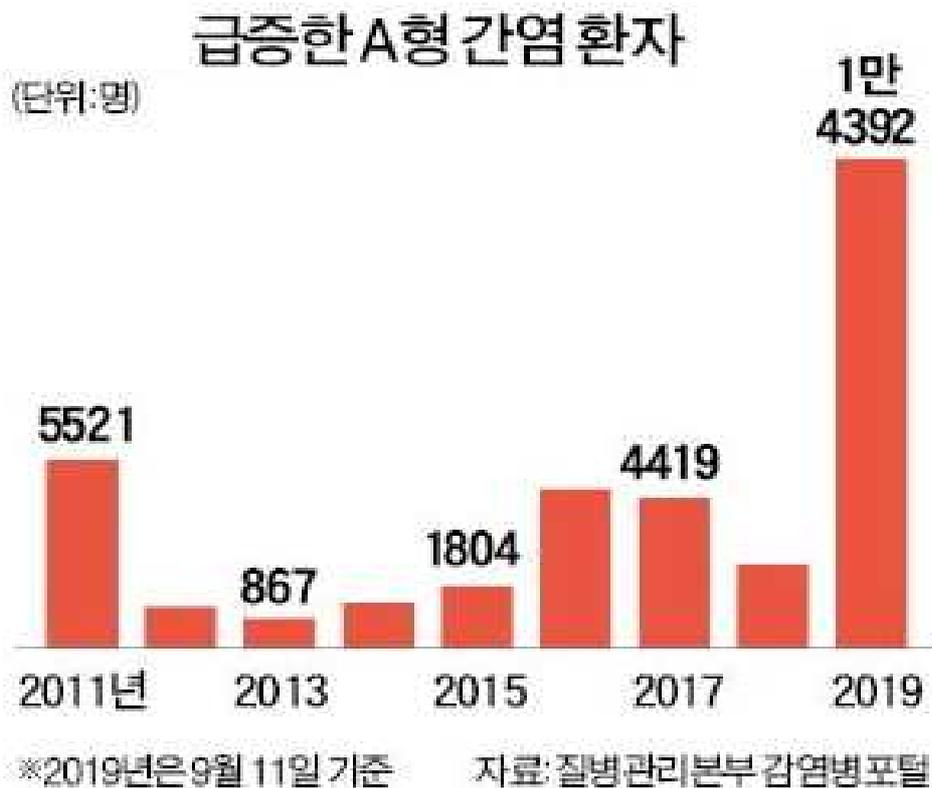
- (중국에서 A형간염 확산세) 최근 코로나19의 확산세가 전세계로 퍼져나가고 있는 가운데, 중국 랴오닝성의 다롄(대련)과 단둥(단동) 지역에서 식용 해산물에 의한 A형 간염이 크게 확산되고 있음
 - 지난 3월 12일에 언론발표에 따르면 중국 동북3성의 주요 해안도시를 중심으로 전염병인 A형간염이 100여건 이상 발생하여 확산되고 있음
 - 랴오닝성 위생당국은 바이러스에 오염된 해산물 섭취를 주원인으로 보고 있음
- (발병 현황) 충청남도를 포함한 우리나라 서해연안과 인접한 중국 랴오닝성 등 해안도시에서는 5~7년 주기의 A형간염 유행이 보고되고 있음
 - 집단발병으로 확산되지는 않았으나, 사람간 감염의 위험이 있는 만큼 개인

위생을 철저히 하는 것이 무엇보다 중요함

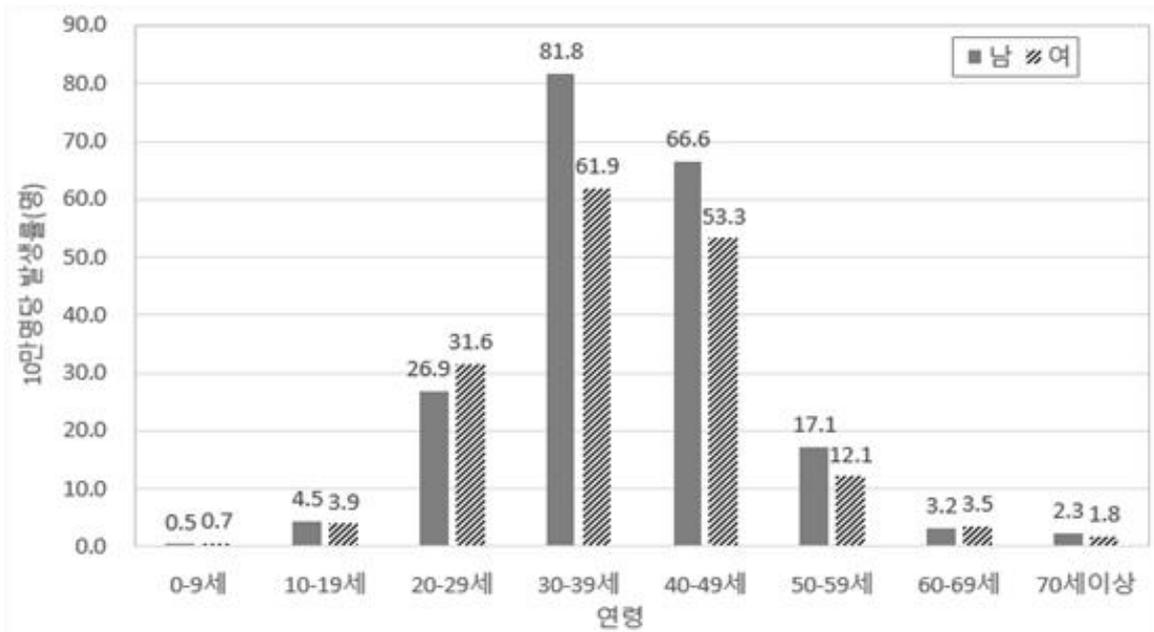
- A형간염은 오염된 물에 의한 전염성이 큰데, 바이러스에 오염된 육상기인 오페수에 영향을 받은 해산물(주로 굴, 조개류)을 날것으로 취식할 경우 감염 위험도가 높게 나타남
- A형 간염 바이러스는 해산물 속에서 최대 3개월 정도까지 살 수 있어, 반드시 익혀서 먹을 필요가 있음

□ 국내 A형 간염 질환 확산현황

- ('19년 17,638명의 국내 환자 발생) 2019년에 1만7천638명의 환자가 발생하여, 2018년 2,437명 대비 624% 증가
- 2011년~2018년까지 평균 국내 A형 간염 환자수는 2,778명 수준
- '19년 주당 500~600명의 높은 수준으로 A형 간염 발생이 보고됨(평년대비 6~7배 증가)
- 특히 30~40대의 발생비율이 73.4%(30대 37.1%, 40대 36.6%)로 높아, 외식이 잦은 사회생활 패턴과 연관된 것으로 추정됨



[그림 1] 연도별 국내 A형 간염환자 발생 비교



[그림 2] 연령별 A형 간염 발생률(명/10만명 당)

○ (조개젓 등 수산물 기인도 커) 다양한 원인이 있겠지만, 조개젓 등 오염된 수산원물 및 가공과정에서의 바이러스 오염이 주요 원인

- 2019년 중국산 및 국내산 조개젓 제품에서 A형 간염 바이러스가 검출되었음
- 25개의 조개젓 제품 중, 중국산 11개, 국내산 1개, 원산지 불명 1개 제품에서 A형 바이러스 검출됨
- 지역별로 충청권 환자 발생률이 높아, 서해안 수산물에 대한 관리가 중요해짐



[그림 3] 국내 A형 간염 급증의 공통 원인으로 밝혀진 조개젓 내 A형 간염 바이러스 검출 사례

○ (A형간염 감염경로) 감염된 환자의 분변에 오염된 손을 통한 접촉, 바이러스에 오염된 물 또는 음식물 섭취, 감염자로부터의 수혈 등으로 감염이 가능

- 바이러스에 감염된 오염된 조개류나 해산물을 익히지 않고 섭취할 때 감염될 확률이 높음

- 특히 젓갈류는 가열 없이 먹게 되어 A형 간염 바이러스에 취약한데, 젓갈처럼 염장된 식품의 경우 A형 간염 바이러스가 죽지 않고 3개월 이상 생존이 가능
- (대표적 증상) 대표적 증상으로 심한 피로감, 식용부진, 메스꺼움, 복통, 황달 등이 동반될 수 있음
- 치사율은 0.1~0.3%로 낮은 편이나, 만성 간질환자나 노약자에 치명적일 수 있음
- 대부분 자연회복이 가능하나, 면역력이 약한 사람에게는 간부전, 전격성 간염으로 발전될 수 있음

□ A형간염 예방하기



[그림 4] 질병관리본부의 A형간염 예방수칙 홍보 포스터

- (1차 예방수칙) A형 간염은 바이러스에 의해 오염된 음식이나 물을 섭취할 때 주로 전염되는 것으로 음식물 익히기와 손 씻기를 반드시 준수해야함
- (철저한 수산물 위생 검역 강화) 국내외 생산되는 조개류 등 갯벌어업 수산물에 대한 위생 검역을 철저히 해야함
 - 다양한 원인에 의한 수산물 자체의 A형 간염 바이러스 감염 가능성이 존재
 - 특히 국내 수산물 유통량의 많은 부분을 차지하는 중국산 수산물을 통한 가공품 제작 시, 바이러스 검출 여부에 대한 지속적인 역학 조사 필요
- (조리 시 위생관리 강화) 대부분의 경우, 싱싱한 수산물 원물에는 문제가 없는 경우가 많으며, 조리과정에서 바이러스에 오염되는 경우가 있음
 - 생선 등 수산원물 자체가 감염되지 않았으나, 손질하고 회를 치는 과정에서 조리도구(식기, 도마, 칼 등)의 위생상태에 따라 감염가능성이 높아짐
 - 문제가 된 조개젓의 경우도 수산물 원물에서의 바이러스 감염여부 이외에, 조개젓 조리 과정에서의 위생수칙 준수 여부에 따라 A형 간염 바이러스에 노출되었을 가능성이 높음
- (감염병에 대한 인식 제고) A형 간염, 장염 비브리오, 식중독 등 후진국형 질병으로 분류되고 있지만, 언제든지 발생할 수 있다는 인식이 필요
 - 개인의 면역력 상태 등에 따라 다양하게 증상이 발현될 수 있으나, 면역력 결핍자(고위험군), 특히 당뇨, 고혈압, 간질환자 및 만성 신부전증 환자들에게는 치명적임
 - 면역력이 약하거나, 개인의 몸상태가 좋지 않은 경우, 되도록 날음식을 피할 것
 - 특히 위생상태가 불결한 곳에서의 회나 날 해산물을 섭취하는 것에 주의
- (적극적인 예방백신 접종) 성인의 경우 만 40세 미만은 검사없이 6개월 간격으로 백신 접종, 40세 이상이면 검사를 시행해 항체가 없는 경우 백신 접종

□ 이슈 대응을 위해 알아둘 것

- (수산물에 대한 맹목적인 불신은 금물) 수산물 원물에서의 바이러스 오염은 조개 등 일부의 사례로 익혀먹을 시 문제가 없으며, 활어에서는 바이러스가 미검출
- (철저한 조리위생 관리로 예방가능) 조개를 날것으로 취식하지 않고, 깨끗하게 조리위생을 관리하면 대부분 예방이 가능

- (조개젓 등 일부 가공품 외 확대해석 금물) 수산물 전반에 대한 구매 거부 및 우려 확산에는 주의가 필요
 - 이번 사태의 원인은 특정시기(여름철)의 일부지역에서의 조개류 자체의 문제가 주원인이며, 저가의 비위생적 조개젓 가공도 주요 원인으로 작용한 것으로 분석됨
- (모든 중국산 수산물에 대한 거부에는 주의) 확대해석은 금지
 - 젓갈 시장의 90%는 중국산
 - 일부 조개젓 이외의 젓갈류에는 문제가 없는 만큼, 주요 어패류에 대한 전반적인 불신으로 확산되지 않도록 정확한 원인 규명 및 정부차원의 위생관리 방안마련이 필요
- (철저한 수산물 안전관리가 관건) 국립수산물과학원, 충남 보건환경연구원 중심으로 수산물 안전성 검사 및 추적 연구를 지속·강화