

# 해외 수산생물 질병발생 동향 (제2015-10호)

2015. 5. 22. (금)

국립수산물품질관리원 검역검사과

## 미국 위스콘신 주, Pine Lake에서 진균 감염으로 폐사 어류 발견(5.8)

- Waukesha County에서 가장 유명한 호수에서 어류가 병에 걸려 죽어가고 있다. Pine lake는 크래피(crappies)와 블루길(bluegills)이 많이 잡히는 호수인데, 흰색 진균으로 추정되는 병원체에 감염된 크래피와 블루길이 발견되었으며, 대량 폐사하여 호수 바닥을 채우고 있다고 밝혔다.
- 미네소타 천연자원부(Minnesota Department of Natural Resources, DNR)는 약 한달 전부터 이러한 내용의 신고 전화를 받기 시작했다고 밝혔다. 원인규명에 착수한 천연자원부는 따뜻한 기온과 산란기를 맞이한 어류 스트레스가 복합 작용해 크래피가 치명적 진균에 감염되고 블루길, 큰입우럭(블랙배스, largemouth), rock bass(북미 동부산 농어과 민물고기) 일부에서도 같은 증상을 발견했다. 이 현상은 해당 호수에서만 발견되고 근처 다른 호수에서는 나타난 바 없다. 천연자원부는 어류 폐사량이 최고치를 기록했지만 아직 끝난 것이 아니라고 보며, 향후 몇 달간 계속될 것으로 예상했다.
- 낚시꾼들에게 그나마 희소식이라면 작은입배스(small mouth bass), 월아이(walleye), 노던파이크(northern pike)는 감염 증상을 보이지 않는다는 점이다. 민물고기 개체 수는 여름 내 빠르게 이전 수준을 회복할 것으로 예상된다.

출처 : <http://www.wisn.com/news/dnr-finds-fungal-infection-killing-fish-on-pine-lake/32901560>

## 인도, Kochi 지역에서 메티실린 내성 황색포도상구균(MRSA) 발견(5.11)

- Kochi지역 강과 어류를 연구하던 미생물학 연구진이 병원에서 생성되는 메티실린 내성 황색포도상구균(Methicillin-resistant staphylococcus aureus, MRSA)을 발견을 보고했다. 지난 몇 년 간 MRSA를 연구하던 ICAR-Central Institute of Fisheries Technology (CIFT)의 미생물 발효 및 생물 공학 분과 연구팀은 시장에서 판매되는 어류와 수역 내 어류에서 해당 박테리아가 발견되었다고 보고했다.
- TOI (The Times of India)는 낚시꾼들이 낚시 그물에 걸려올라온 의료 폐기물 때문에 그들도 상처를 입었고 그물도 손상 되었다고 보도했다. 1년 반 전 K V Lalitha, V Murugadas, Toms C Joseph가 시작한 MRSA 연구는 그동안 150여종의 어류, 패류 및 수역을 Ernakulam내 각기 다른 수산 시장에서 샘플 수집해 분석했다. MRSA는 항생제 내성이 있는 박테리아로 응급실을 비롯한 병원 내 환자가 감염된다. 미생물 발효 및 생물 공학 분과 연구팀장인 K V Lalitha는 "수역에서 이 바이러스가 발견되는 이유는 병원 폐기물을 물속에 버리기 때문이다. 물속에서 이 바이러스는 살아남아 어류 내로 침투할 것이다. 부상이 있는 사람이 이 수역에서 박테리아에 감염되거나 박테리아에 감염된 어류를 섭취할 경우 생명을 위협받을 수 있다"라고 말했다.

출처 : <http://timesofindia.indiatimes.com/city/kochi/Researchers-find-hospital-bacteria-in-fish/articleshow/47228020.cms>



## 미국 노스캐롤라이나, High Rock Lake에서 Red Sore Disease 발생(5.11)

- High Rock Lake에서 일부 낚시꾼이 적갈색의 sore(궤양)이 있는 어류를 발견했다. 노스캐롤라이나 환경 천연자원부(The N.C. Department of Environment and Natural Resources, DENR)는 이러한 Red Sore Diseases가 담수 어류에서 자연스럽게 생기는 흔한 병증이라 말한다.
- 플로리다 대학에서 입수한 자료에는 이 현상을 일으키는 원인이 기회감염균(opportunistic pathogens), 즉 어류가 스트레스를 받았을 때 생기는 세균이라고 나와 있다. 스트레스를 받은 어류의 면역 체계가 낮아지면서 질병 감수성을 키우는 것이다. 어류는 수질, 산란 및 개체 수 과밀 등의 요인으로 스트레스를 받을 수 있다. 이런 증상을 보이는 어류도 올바르게 세척하고 요리하면 필렛으로 안전하게 섭취할 수 있다고 말한다.
- High Rock Lake을 담당하는 The NC Wildlife Resources Commission 소속의 수산 생물학자인 Lawrence Dorsey는 이 질병이 어류에 치명적이진 않다고 밝혔다. 그는 호수 탐사의 일환으로 High Rock Lake에 사는 어류를 최근 정기적으로 검사했으며 일부 sores가 있는 어류를 발견했지만 전체 10%미만의 비율이라고 말했다. 그는 이 수치를 해당 주의 다른 호수들과 비교해보아도 “비정상적 수치가 아니다”라고 말했다.
- Dorsey는 큰입우럭(블랙배스, largemouth bass)가 이맘때쯤 산란하고 알을 품으면서 상처를 입거나 스트레스를 받아 Red Sore Diseases에 걸릴 확률이 높아진다고 밝혔다. DENR는 High Rock Lake의 영양분을 관리하고 수질을 향상하는 프로그램을 계속 진행 중이다. Frazier는 “DENR가 어떤 조치를 취하고 있다면 노력을 지속하고 배가시켜 어류를 잡았던 몇 년 전으로 호수를 돌려놓기를 희망한다”고 덧붙였다.

출처 : <http://myfox8.com/2015/05/11/red-sore-disease-on-fish-in-high-rock-lake/>