

참치 먹고 수은도 먹고 “다음은?”

소비자단체, 과다 함유 인체에 유해 ... 국제기준보다 낮아 문제없다?

참치의 과다 수은 함유에 대한 해묵은 논란이 재연되고 있다.

<소비자문제를 연구하는 시민의 모임>은 백화점, 할인점, 수산시장에서 팔고 있는 황새치, 참다랑어, 눈다랑어, 광어, 고등어, 꽁치 등 생선 6종과 참치 통조림 3개 제품에 대해 한국보건산업진흥원에 수은 함유량 검사를 의뢰한 결과, 새치, 참치류에서 일반 어패류의 수은 잔류허용 기준치(총 수은 기준 0.5ppm) 이상의 수은이 검출됐다고 4월30일 발표했다.

황새치 배살에서는 0.57-1.72ppm의 수은이 검출됐으며, 눈다랑어 배살에서는 0.65-1.22ppm의 수은이 나왔다. 참다랑어 배살에서도 0.63ppm의 수은이 검출됐다.

그러나 나머지 생선과 참치 통조림에서는 기준치 이하의 수은이 검출됐다.

새치류에 속하는 황새치는 참치는 아니지만 맛이 유사해 참치 횡집에서 참치회로 분류해 판매하고 있다.

현행 식품위생법상 해산 어패류의 수은 잔류허용기준을 0.5ppm으로 정하고 있으나 수은 잔류허용기준 대상에서 참치류는 제외돼 있다.

<소비자문제를 연구하는 시민의 모임> 문은숙 실장은 “수은은 한번 몸 속에 들어가면 체외로 배설되지 않고 계속 축적되므로 구체적인 기준 마련이 시급하며, 특히 어린이나 임신부는 수은 함량이 비교적 높은 황새치, 상어 섭취는 삼가는 것이 좋다”고 밝혔다.

반면, 한국원양어업협회는 즉각 반박내용을 담은 보도자료를 발표했다.

협회는 “수은이 체내에 계속 축적된다는 소비자단체의 주장과 달리 미국 식품의약국(FDA)은 어류에 함유된 수은이 섭취 후 1년 가량 지나면 대부분 자연 배출된다고 발표했다”며 “특히, 소비자문제를 연구하는 시민의 모임 측이 제시한 검사치는 국제식품규격위원회(CODEX)의 안전기준치에 못 미치는 수치”라고 주장했다.

CODEX는 참치 메틸수은의 안전기준치를 1ppm으로 정하고 있는데, 총수은은 2-3ppm에 해당된다.

한국원양어업협회는 “FDA와 환경보호청(EPA)은 참치류를 명태 등과 함께 수은이 낮은 생선으로 분류해 임산부도 일정량을 섭취하는 것은 안전하다고 권고하고 있으며, 일본 후생노동성도 황새치 등 4개 어종에 한해 주 2회 이하로 섭취하도록 권고하고 참치류에 대해서는 섭취를 제한하지 않고 있다”고 덧붙였다.

한편, 식품의약품안전청은 참치 수은 논란을 불식시키기 위해 2005년 상반기 새치, 참치류의 수은 잔류허용 기준치를 마련할 계획이다.

<화학저널 2004/05/03>