

식품첨가물 “젤라틴” 안전성 논란

현애자 의원, 공업용 피혁원료 사용 ... 유독성 화학물질 소독 · 보관

국회 보건복지위원회의 식품의약품안전청에 대한 국정감사에서는 식품첨가물인 젤라틴(Gelatin)의 안전성에 대한 논란이 2004년에 이어 재연됐다.

현애자 의원(민주노동당)은 9월26일 국정감사에서 “소가죽을 만들기 위해 들여온 공업용 피혁원료에서 식품첨가물인 젤라틴을 만드는 것은 식품위생법을 위반한 것”이라며 “식약청이 법을 어기며 공업용 폐기물이 식품으로 둔갑하도록 묵인하고 있다”고 주장했다.

또 “피혁 폐기물은 유독성 화학물질에 의해 소독되고 보관되고 있는 것도 문제”라고 강조했다.

이어 “일부는 젤라틴 원료를 공업용 소가죽 대신 소뼈 등으로 대체하고 있다”면서 “다른 원료로 대체하는 것이 현실적으로 어렵다는 식약청의 2004년 설명과 다른 것”이라고 목소리를 높였다.

이에 대해 김정숙 식약청장은 “공업용 폐기물이라는 용어는 잘못된 것이고 산업용 부산물이라고 해야 한다”며 “법정소송에서도 우내피를 가지고 젤라틴을 제조하는 것이 문제가 없다고 판결했으며 미국 식품의약국(FDA)에서도 같은 방법으로 젤라틴 제조를 허용하고 있다”고 반박했다.

이어 “시장에 가면 배추 껍데기가 버려져 있지만 그것을 가지고 깨끗하게 씻어 시래깃국을 끓여 먹는다고 위해한 것은 아니다”며 젤라틴 제조의 안전성을 비유법을 들어 설명했다.

김정숙 청장은 “우내피를 가지고 젤라틴을 만드는 기준은 국제적인 조화를 이룬 것이며 국내에서 제조되는 물량의 50% 가량이 외국으로 수출되고 있다”고 강조했다.

<화학저널 2005/09/27>