

양식용 사료도 멜라민 검출 “논란”

E 사료기업 판매제품에서 25-603ppm 검출 ... 신장결석 · 신장염 원인

독성물질 멜라민이 첨가된 중국산 <저질 분유>가 세계적 이슈로 떠오른 가운데 국내 양식용 사료에서도 멜라민 성분이 확인됐다.

농식품부는 전북 정읍 소재 E 사료기업이 판매한 양식 물고기용 사료와 원료인 오징어내장 분말에서 25-603ppm 농도의 멜라민이 검출됐다고 9월19일 발표했다.

문제의 사료는 국산과 중국산 오징어내장 분말을 섞어 만든 것이나, 아직 어떤 경로를 통해 멜라민에 오염됐는지는 불확실한 상태이다.

조사는 4-6월 문제의 사료를 사용한 16개 양식어가들이 메기의 색이 희게 변하는 백화증을 호소함에 따라 이루어졌다.

E 사료기업은 이미 같은 시기 생산한 사료 612톤 가운데 29톤을 자체 리콜했고, 현재 재고로 남아있는 7톤 역시 전라북도가 폐기기로 했다. 하지만, 나머지 586톤은 이미 모두 소진된 상태이다.

아울러 국립수산물품질관리원과 식약청은 문제의 사료를 사용한 어가들의 물고기를 수거해 멜라민 함유 여부를 분석할 예정이다.

농식품부는 16개 어가가 문제의 사료로 약 500톤의 메기를 길러 400톤 정도를 음식점 등에 출하한 것으로 파악하고 있다.

정황근 농식품부 대변인은 “2007년 세계적으로 멜라민이 문제가 된 뒤 사료에 들어갈만한 쌀단백 · 밀단백 등에 대해서는 중국 등 수출국에서 멜라민 검사 등을 거쳐 검역필증을 받아 오도록 했으나, 오징어내장 분말 사용 가능성은 고려하지 못했다”며 “해당 기업이 사료원료로 오징어내장 분말을 사용하면서 성분 등록을 하지 않았기 때문에 8월 말 지자체가 과징금을 부과했다”고 설명했다.

멜라민(Melamine)은 비료나 수지원료 등으로 사용되는 화학물질로 장기간 섭취하면 신장결석이나 신장염의 원인이 되는 것으로 알려져 있다.

하지만, 미국 식품의약국(FDA)과 캐나다 정부 자료 등에 따르면, 멜라민이 동물 체내에 장시간 존재하지 않고 소화 후 10-15시간 사이에 체외로 배출되는 만큼 멜라민 오염 사료를 먹은 가축 · 물고기를 다시 사람이 섭취해도 위험 수준은 매우 낮은 것으로 나타났다. <저작권자 연합뉴스 - 무단전재 · 재배포 금지>

<화학저널 2008/09/19>