

중국, 아초산염 식품사용 전면금지

위생부, 요식업소의 사용 및 보관·구매도 ... 아초산염 중독사고로

중국에서 음식이 상하는 것을 막기 위해 사용하는 아초산염(亞硝酸鹽)의 사용이 전면 금지됐다.

중국 위생부와 국가식품약품감독관리국은 6월 호텔, 간이음식점, 분식점 등 요식업소에서 아초산염을 식품 첨가물로 사용하는 것을 전면 금지했다고 중국 경화시보(京華時報)가 6월13일 보도했다.

위생부는 식품 안전과 공중의 건강을 위해 <식품안전법>에 따라 조치를 내렸으며 요식업소들의 아초산염 구매와 보관 자체도 금지했다.

방부제와 발색제로 사용되는 무기화합물질인 아초산염은 외관상 공업용과 식용이 비슷하나, 식물에 대한 중독률이 높고 사람은 적은 양을 먹어도 중독될 수 있으며 심지어 사망에 이를 수 있다.

2011년 4월21일 베이징(北京)에서 여자 어린이가 시내 노점에서 아버지가 사준 프라이드치킨을 먹고 숨졌는데, 당시 병원은 사망원인을 아초산염 중독으로 진단했다.

중국에서는 2012년 1-2월에도 6건의 아초산염 중독사건이 발생해 30여명이 중독된 것으로 파악됐다. <저작권자 연합뉴스 - 무단전재·재배포 금지>

<화학저널 2012/06/13>