죽염·구운소금 Dioxin 파문 지속

식약청, 검사대상의 2/3인 16개에서 검출 … 어류의 7.6배 수준

건강에 좋은 것으로 알려져 최근 소비가 늘고 있는 죽염과 구운소금 등 가열처리소금에서 발암물질인 다이옥신이 다량 검출된 충격이 지속되고 있다.

LG생활건강 등 죽염치약 생산기업은 물론 소금 관련제품 매출이 뚝 떨어져 비상이 걸렸기 때문이다.

특히, 죽염 등 가열처리소금은 여러가지 식품에 첨가되거나 일부 생활용품에도 사용되고 있어 자칫 소금파문으로 확산되지 않을까 우려되고 있다.

Dioxin은 인체 호르몬의 정상활동을 교란하는 대표적인 환경호르몬으로 쓰레기 소각 등 물건을 태울 때 발생하는 독성물질이며 대기와 토양, 하천, 바다 등 환경에 존재하며 주로 먹이사슬을 거쳐 음식물로 인체에 축적된다. 또 다량 섭취하면 암을 유발하고 생식기능을 저하시키며 태반이나 모유를 통해 신생아에게도 전달돼 악영향을 끼치는 것으로 알려져 있다.

식품의약품안전청과 경기도 보건환경연구원이 시판중인 가열처리소금 24개 품목을 대상으로 조사한 결과, 3분의 2인 16개 품목에서 다량의 다이옥신이 검출됐다.

특히, 식약청이 직접 검사한 4개 가열처리소금(구운소금 2개 및 죽염 2개 품목)에서는 최고 43.54pg TEQ/g, 평균 11.09pg TEQ/g의 다이옥신이 나왔다.

식약청이 조사한 가열처리소금에서 검출된 평균 11.09pg TEQ/g의 다이옥신량은 식약청이 2000-01년 국내 다소비 식품을 대상으로 실시한 다이옥신 잔류량 검사에서 최고 수준으로 검출된 어류(0.007-1.452pg TEQ/g)의 평균잔류량보다 최저 7.6배에 달하는 것이다.

아울러 유럽연합(EU)의 식품 중 다이옥신 잔류허용기준인 식육(0.1-0.6pg TEQ/g),어류(4pg TEQ/g), 유지(0.075-0.3pg TEQ/g) 등 보다 훨씬 높은 수준이다.

현재 국내는 물론 전세계적으로도 소금의 다이옥신 잔류허용 기준치가 마련돼 있지 않아 정확한 위해정도를 평가하기는 어렵지만, 가장 많은 다이옥신이 검출된 구운소금 1개 품목은 하루 6g만 먹어도 세계보건기구(WHO)가 정한 체중 60kg 성인의 하루 다이옥신 허용기준치(240pg TEQ/60kg/day)를 초과하는 수치이다.

따라서 가열처리소금을 장기간에 걸쳐 다량 섭취하면 건강에 위험을 초래할 가능성이 있는 것으로 해석되고 있다.

식품당국은 80여개 중소 제조기업에서 160여개 가열처리소금 제품을 생산, 대형 식품회사 또는 자체 유통망을 통해 시중에 판매하고 있는 것으로 추정하고 있다. 2001년에는 1만3800톤, 120억원 가량이 생산돼 시중에 유통됐는데, 전체 소금 유통량의 5% 정도를 차지하는 것으로 파악하고 있다.

현재 가열처리소금은 일반소금에 비해 최고 10배 가량 비싸게 팔리고 있는 것으로 알려졌다.

식약청은 자체 실험결과, 생소금을 섭씨 300도 부근에서 가열처리하면 다이옥신이 생성되고 섭씨 800도 이상의 초고온에서 가열처리하면 다이옥신 잔류량이 현저히 줄어드는 것으로 나타났다고 밝혔다.

따라서 소금을 불완전연소 처리하는 과정에서 다이옥신이 발생하는 것으로 추정되고 있다.

식약청은 빠른 시일내에 연구조사작업을 실시, 소금 제조기준 설정 등 소금의 다이옥신 관리방안을 마련할 방침이다. 또 각 제조기업과 관할 시도에 검사결과를 통보해 가열처리소금 제조과정 중 특히 온도관리에 철저한 주의를 기울이도록 조치했다.

하지만, 식약청은 검사대상이 된 가열처리소금의 구체적 명단은 공개하지 않기로 했다. 국내외에 소금의 다이옥신 잔류허용기준치가 설정돼 있지 않으며 검사시료도 적었기 때문이다.

<Chemical Daily News 2002/08/13>