

CJ, 식품첨가 아질산염 잔류량 최대

환경운동연합, 유가공품 함유량 조사 ... 면담요청 거절로 도덕성 흠집

시중에서 유통되는 떡갈비, 동그랑땡 등 육가공품에 함유된 아질산염 잔류량이 제품에 따라 최고 12배 차이가 나며, 특히 CJ가 생산한 제품에 많이 포함돼 있는 것으로 조사됐다.

서울환경운동연합이 10개 식품 생산기업의 40개 육가공품에 함유된 아질산염 잔류량을 검사한 결과, 잔류량이 가장 많은 제품(0.057mg/g)과 가장 적은 제품(0.0047mg/g)의 차이가 12배로 나타났다고 5월24일 밝혔다.

서울환경연합은 잔류량이 많은 상위 10개 제품 가운데 CJ 제품이 4개로 가장 많았고 검사 대상에 포함된 J의 제품 5개의 평균 잔류량(0.046mg/g)이 전체 검사 대상 평균 잔류량(0.031mg/g)의 1.5배에 달했다고 주장했다.

아질산염은 육가공제품에 붉은 색을 띠게 하는 발색제로 식중독균을 억제하는 목적으로도 사용되나 발암성 여부로 논란이 된 적이 있으며, 과다 섭취하면 혈관 확장, 헤모글로빈 기능 저하 등을 일으킬 가능성이 있는 것으로 알려져 있다.

서울환경연합은 체중 20kg의 어린이가 아질산염 잔류량이 많은 제품 한 조각(25g)만 먹어도 세계보건기구(WHO)가 권고한 1일 섭취 최대허용량(kg당 0.06mg)을 넘는다고 밝혔다.

또 검사 품목이 모두 아질산염 기준치를 충족시키지만 제품마다 잔존량 차이가 커 소비자의 제품 선택에 도움이 되도록 아질산염 사용량을 표기하고 1일 섭취 최대 허용량에 근거해 식품의약품안전청이 사용 기준을 만들 것을 촉구했다.

이와 함께 유기농 직거래 단체와 함께 아질산염 사용금지를 촉구하는 서명운동을 벌이기로 했으며, 5월24일 CJ 본사 앞에서 항의 집회를 열고 대책을 마련하지 않는다면 해당 육가공품에 대해 불매운동을 펼치기로 했다고 밝혔다.

한편, 환경운동연합 측은 “CJ에 면담을 요청했으나 법적인 기준을 지켰으니 소비자 의견을 들을 필요 없다는 대답을 들어 식품 제조기업으로서의 도덕성이 의심된다”고 지적했다. <조인경 기자>

<화학저널 2004/05/25>