

# 멜라민, 수입사료 원료에서도 검출

## 농림부, 사료 16사의 68점에서 나와 ... 2사 7점은 양어사료 판매

수입 사료의 원료에서 독성물질인 멜라민(Melamine)이 검출됐으며 물고기 양식용 사료로 제조돼 판매된 것으로 확인됐다.

농림수산식품부는 한국사료협회 사료기술연구소에서 사료 60사로부터 외국산 사료용 원료 290점을 의뢰받아 검사한 결과 16사 68점에서 멜라민이 검출됐다고 9월25일 발표했다.

농식품부에 따르면, 61점은 국내에서 유통되지 않았지만 2사에서 의뢰한 7점은 양어용 사료로 제조돼 판매됐다.

멜라민이 검출된 7점 가운데 2점은 9월19일에 조치된 E사료기업 제품으로 확인됐고 나머지 5점은 K사료회사에서 오징어 내장분말로 양어사료를 만들어 양식어가에 공급됐다.

농식품부는 K사료회사 소재지 인천에 보관된 원료와 제품에 대해 사용금지 조치를 취하고 문제사료를 사용한 어가에 대해서는 출하통제와 양식어류에 대한 멜라민 검사를 하기로 했다.

추가로 멜라민이 검출된 K사료기업의 사료는 메기와 잉어, 일부 바다 물고기 양식에 사용된 것으로 파악됐다.

농식품부 남태헌 유어내수면과장은 “문제의 사료는 520톤 정도로 현재까지 22개 어가에 판매된 것으로 파악된다”며 “다만, 일부가 대리점에 판매돼 사료가 공급된 어가는 50개 정도로 늘어날 것으로 추정된다”고 말했다.

도 “미국 식품의약국(FDA) 보고서에 따르면 멜라민이 포함된 사료를 동물이나 양식어류에 먹인 후 1주일 지나면 체내에 거의 남아있지 않고 멜라민 사료를 먹은 동물을 사람이 먹었을 때 건강을 위협할 가능성은 매우 낮다”고 밝혔다.

아울러 농식품부는 <유해사료의 범위와 기준> 고시를 개정해 멜라민을 사료사용 제한물질로 규정하기로 했으며 고시 발효 전이라도 검사 과정에서 멜라민이 검출되면 전량 폐기하기로 했다.

농식품부는 9월19일 전북 정읍 소재 E사료회사가 판매한 양식 물고기용 사료와 원료인 오징어내장 분말에서 25-603ppm 농도의 멜라민이 검출됐다고 발표했으며 9월24일에는 멜라민 사료가 공급된 민물 양어장을 정밀조사한 결과 물고기에서 멜라민이 검출되지 않았다고 밝혔다. <저작권자 연합뉴스 - 무단전재·재배포 금지>

<화학저널 2008/09/26>