

독일, 광우병 우려 영국산 쇠고기 수입 보류

독일은 유럽연합(EU)의 영국산 쇠고기 수입 금지 해제에도 불구하고 오는 9월말까지 영국산 쇠고기 수입을 허용하지 않기로 결정했다.

이 결정은 EU의 수입금지 해제 직후 내려졌으며 영국산 쇠고기의 안전성에 대한 국제 사회의 우려를 반영한 것이다. 이에 앞서 최근 EU는 지난 96년 3월 광우병 파동 이후 취해진 영국산 쇠고기 수입 금지 조치를 3년만에 해제했다.

독일 정부는 EU의 영국산 쇠고기 수입 허용의 적법성과 영국산 쇠고기의 안전성을 정밀 조사한 뒤 수입 허용 여부를 결정하겠다고 밝혔다. EU는 이에 대해 독일이 EU의 공식 결정을 존중할 것을 촉구하고 그렇지 않을 경우 법적 제재를 취하겠다고 경고했다.

EU는 다만 이번 수입 금지 해제 조치의 시행 일정이 정해져 있지 않아 독일에 수입 여부를 검토할 시간적 여유를 주기로 했다.

영국은 광우병 파동 이후 취해진 각종 규제로 인해 쇠고기의 안전성이 대폭 강화됐으며 독일의 수입 보류에 대해 강한 불만을 제기했다. 광우병은 썩은 양고기를 먹은 소에서 발견되는 질병으로 사람이 이 병에 걸린 쇠고기를 섭취할 경우 치명적인 뇌질환의 일종인 크로이츠펠트 야코프병을 앓게 된다.

영국은 지난 96년 소 수만 마리가 이 병에 걸린 것으로 드러나 각국이 잇따라 수입을 금지, 연간 27만에 달하던 쇠고기 수출이 5천t 이하로 격감하는 등 막대한 타격을 입었다. (AP연합 8. 5)

여성들 두뇌에 쇼핑 촉진하는 혈맥 존재

여성들이 평소 갖고 싶은 상품을 발견했을 경우 뇌속의 혈류가 독특한 형태로 반응하게 된다는 사실이 미국의 연구팀에 의해 밝혀졌다.

이는 쇼핑중인 여성의 소비 심리를 연구하고 있는 미 하버드대의 제럴드 잘트먼교수에 의해 밝혀졌는데 소비자의 무의식적인 반응을 해명하는 최초의 연구로 관심을 끌고 있다.

연구팀은 다양한 상황에서 발생하는 여성의 뇌속 혈류 변화와 전기 활동의 변화를 조사한 결과 구입을 강요하는 세일즈맨이나 불결한 쇼룸이 있는 판매점에서는 거부 반응으로 연결되는 우측 전두엽전부피질과 해마쪽으로 혈액이 급속히 집중됐다.

그러나 사고 싶은 상품이 진열된 점포에서 점원들이 친절하게 맞이해 줄 경우에는 만족감을 높이는 좌측 전두엽전부피질 등으로 혈액이 흐르는 것으로 밝혀졌다.

이 연구는 무의식중에 구매 욕을 자극하고자 하는 대기업의 자금지원으로 이뤄진 것으로, 연

구팀의 조언에 따라 쇼룸의 디자인 등을 바꾼 GM자동차 판매점에서는 매출이 30% 가량 증가했다고 밝혔다. (교토통신 8. 8)

미국 콩 절반은 유전자 변형 씨앗

미국에서 생산되고 있는 콩의 절반 이상이 유전자 변형 씨앗을 사용하고 있는 것으로 알려져 관심을 끌고 있다. 한국과 일본 등지에서 소비되는 콩의 대부분이 미국에서 수입되고 있는데 유럽과 달리 미국에서는 유전자 변형식품이 주류로 자리 잡아가고 있다.

미국에서 유전자 변형 농산물의 씨앗을 공급하는 최대 업체는 몬산토이다. 유전자 변형 씨앗의 파종 면적이 급속도로 늘어나면서 이 회사의 유전자 변형 씨앗을 파종한 경작지 면적은 지난해 북미에서만 48%가 늘어났다.

이는 일반콩의 씨앗을 주로 공급해온 아메리카 홈 프로덕트사의 시장 점유율이 급속히 줄어드는 결과로 이어지고 있다.

이런 현상은 유럽에서 유전자 변형 농산물이 소비자들의 격렬한 반대 속에 주춤해지고 있는 것과는 달리 미국에서 얼마나 빨리 확산되고 있는지를 잘 드러낸다.

이러한 현상은 콩을 비롯한 대부분 상품들의 국제 가격이 지난해부터 폭락하자 생산 비용에서 이를 만회하기 위한 농민들이

서둘러 유전자 변형 씨앗을 사용하고 있기 때문으로 해석된다.

유전자 변형 씨앗은 일반 콩보다 비용은 다소 낮은 반면, 수확량은 훨씬 많다. 몬산토 관계자는 “영국에서 유전자 변형 농산물에 대한 거부 운동이 크게 일어났지만 이는 미국의 옥수수 판매를 감소시킨 것을 제외하고는 미국에 큰 영향을 미치지 않았다”고 말했다.

(매일경제 8. 3)

일본 모유 함유 다이옥신 기준치의 26배 달해

모유에 함유된 다이옥신의 농도가 기준치의 26배에 달한 것으로 나타났다고 일본 후생성이 밝혔다.

후생성에 따르면 지난해 전국 4백15명의 산모를 상대로 출산 후 30일째 모유를 측정된 결과, 환경호르몬 다이옥신이 지방 1g당 평균 22.2피코g(1피코는 1조분의 1)이나 검출됐다.

이는 1일 허용섭취량(TDI·계속 섭취해도 건강에 문제가 되지 않는 하루의 량)으로 환산할 경우 일본정부가 지난 6월 설정한 기준의 26배에 이르고 있다.

그러나 후생성은 “1세 어린 이들을 상대로 한 별도의 건강 영향 조사 결과 모유에 의한 악영향은 없는 것으로 나타났다”고 밝히고, “모유의 경우 섭취 기간이 짧고 면역 등의 효과가 있어 모유에 의한 육아가 바람직하다”고

강조했다.
(조선일보 8. 3)

살모넬라균에 감염된 비저온살균 오렌지 주스 파동

미식품의약품안전청(FDA)은 Sun Orchard사에서 제조되어 다양한 브랜드로 유통되고 있는 냉동과 액체 형태의 비저온살균 오렌지 주스를 마시는 미국 소비자들에게 주의를 촉구했다.

FDA가 이처럼 경고 조치를 발표하고 나선 이유는 이들 제품이 식중독을 일으키는 살모넬라 문첸(Salmonella Muenchen)균에 오염되어 있기 때문이다.

이 균은 면역 체계가 약한 어린이와 노약자에게 위험하고, 경우에 따라서는 치명적인 영향을 미치는 것으로 알려져 있다. 이 균에 감염되면 건강한 사람일지라도 짧은 기간 안에 고열이나 심한 두통, 구토나 메스꺼움, 복통이나 설사를 경험하게 된다. 그리고 오랜 기간동안 관절염 등으로 고생하게 된다.

그 동안 제조업체에서 소비자에게 이 사실을 이미 경고했고, 오염된 제품의 리콜을 실시해왔음에도 불구하고 식품의약품안전청이 팔을 걷고 나선 이유는 이 제품과 관련된 질병이 지속적으로 보고되고 있기 때문이다.

문제가 된 제품은 삼점이나 식당, 단체 급식소 등에 유통시키기 위해 다양한 형태로 시중에 판매되고 있다. 일반 소매점에서는

투명한 플라스틱 용기에 담겨져 판매된다.

이번에 문제를 일으킨 제품에는 다음과 같은 라벨이 붙어 있다. Sun Orchard, Ear Is and Joey Tomatoes, Viola, Trader Joes, Aloha, Zupan, Markon, Sysco 등이다. 또한 Sun Orchard사의 '농축 Margarita Mix'라는 라벨이 붙은 오렌지 주스도 리콜 대상이다.

위의 목록에 해당되는 비저온살균 오렌지 주스를 구입했던 소비자들은 구입한 제품들을 상점에서 환불받을 수 있다. (FDA 7. 10)

식품, 세척하면 안전하다고 믿어서는 안돼

대부분의 사람들이 식품을 씻으면 안전하게 섭취할 수 있다고 믿고 있다. 그러나 육류를 씻는 것과 관련된 몇몇 연구를 검토해보면 이러한 행위가 식품 안전에 크게 도움이 안 된다는 사실을 알 수 있다.

실제로 세척을 할 때 육류에 붙어있던 세균이 다른 조리된 음식에 오염시킬 수 있다.

예를 들어 조리하지 않은 육류나 가금류를 만진 후에 과일을 집어먹을 경우 질병에 걸릴 가능성이 높다. 모든 음식 재료를 만지기 전에 손을 씻는 습관을 들여야 한다.

또한 날 것인 육류와 가금류의 좁으로부터 균이 오염되는 것

을 막기 위해 싱크대를 비누로 닦아낸 후 뜨거운 물로 씻는 일은 대단히 중요한 뒤처리이다. 여기에 물 1리터에 한 스푼의 염소표백제를 풀어 청소한다면 더욱 안전하다.

▶ **육류나 가금류 씻기** : 육류나 가금류의 세균은 고온에서 요리하기 전에는 파괴되지 않는다. 소비자들은 때때로 소금물에 가금류를 담겨놓는데 이것은 개인적인 취향일 뿐 음식의 안전과는 관계가 없다. 그리고 이런 방법을 선택했다면 가금류를 물에 담고 건조하는 과정에서 오염이 다른 곳으로 번지지 않도록 신경을 써야 한다.

▶ **계란 씻기** : 계란을 보관하거나 사용하기 전에 절대로 씻지 말아야 한다. 계란 세척은 출하 과정에서 일반화된 과정이므로 소비자가 다시 씻을 필요가 없다.

▶ **농산물 씻기** : 음식을 먹기 전이나 준비하기 전에 신선한 농산물을 흐르는 물에 씻어서 오염을 제거해야 한다. 이것은 세균을 제거하는 효과가 있다. 만약 사과나 감자와 같이 표면이 단단한 식품은 표면을 솔로 문질러서 씻어준다. 야채나 과일을 합성세제나 비누로 씻어서는 안 된다. 세제의 잔류 성분을 섭취할 수 있기 때문이다. 과일과 채소의 상채난 부분은 도려낸다. 왜냐하면 질병을 일으킬 수 있는 세균이 서식하고 있을지도 모르기 때문이다. 또한 신선함과 안전

을 위해 샐러드용으로 잘라둔 과일이나 채소는 즉시 냉장고에 보관해야 한다.

(Food Safty and Insepction Service 7월)

초콜릿 암·심장병 예방 효과 있어

초콜릿에 암과 심장병을 예방해주는 물질인 카테킨이 차보다 더 많이 들어있어 건강에 좋은 것으로 밝혀졌다.

네덜란드 국립환경보건원 연구팀이 여러 식품에 함유된 화학물질을 조사한 결과 차보다 초콜릿에 카테킨이 4배나 많이 들어 있다는 것을 발견했다.

카테킨은 검은 초콜릿에 1백g 당 53.5mg, 밀크 초콜릿에는 15.9mg이 들어있는 반면 차의 경우 1백ml에 13.9mg이 함유되어 있었다. 지금까지는 차에 카테킨이 가장 많이 들어있는 것으로 알려졌다.

카테킨은 심장병과 암을 예방해주기 때문에 카테킨이 함유된 식품을 먹으면 건강에 좋은 것으로 생각돼 왔다.

네덜란드 연구팀이 6천2백50명을 상대로 조사한 결과 카테킨 섭취량의 55%를 차에서 섭취하고 초콜릿은 섭취량의 20%를 차지한 것으로 나타났다. 연구팀은 "차 한잔과 초콜릿 파자를 함께 먹으면 맛도 있고 건강에도 좋다"고 말했다.

(브뤼셀=연합 8. 9) ☎