

우리나라에서 일어난

最近의 食品事件 2

□ 식품사건의 實例를 거울삼아 제조업체는 기술개발과 품질관리, 유통판매에, 그리고 소비자는 부정·불량식품을 가릴 줄 아는 근본적인 식품위생에 만전을 기하기 위한 참고자료가 될 것이며, 이번 호에서 끝맺는다. <編輯者 註> □

宋 哲
<國立仁川檢疫所長>

食中毒 統計體系 確立의 緊要性

식품위생법 제 38조에 의하면 醫師는 食中毒 또는 그 疑心이 있는 경우 遲滯없이 保健所長에게, 邑面長, 郡守는 그 上部기관을 통해서 보건사회부장관에게 보고하게 되어 있다.

法和 行政體系는 遲滯없이 이루어지게 마련 되어 있지만 실제로 그렇지 못하다. 또한 보고가 이루어지더라도 그 內容에 있어서 原因食品과 病因物質, 또 이에 따른 現場實情과 後措置에 관한 追加情報 등은 거의 알 길이 없다.

더우기 교과서에 의하면 食中毒은 알아서 보고만 받는 것이 아니라 管轄 淸약지역을 探問하면서 꾸준히 찾아 다녀야 한다고 되어 있다. 하키야 지방 일선기관에 그러한 人力이 없어서 알면서도 엄두를 내지 못하겠지만 建國 36년이 지난 이 시점에서 그 機轉이 보이지 않는다면 文明國으로서의 나라體面이 말 이 아니다.

10여년 전에 있었던 일이지만 美國의 수입업자 단체에서 우리나라의 굴(oyster)을 輸入하기 위해서 水産廳을 통해 市場調査團이 온 적이 있었다. 이들이 첫번에 요구한 자료가 굴을 중심으로 몇 해간의 產地別, 季節別의 식중독 통계였다. 그러나 보건사회부와 수산청은 이것이 없었으므로 수산청과 합동으로 약 1년간 현지조사를 했으나 결국은 흐지부지하고 말았다.

충실한 食中毒 統計를 확보해야 할 이유에는 나라의 體面과 福祉社會 建設을 위한 科學的인 기초자료가 아쉬운 것도 있지만 더 나아가서 위에서와 같이 輸出產業에까지 영향을 주기도 하기 때문이다.

前號에 이어서 계속되는 본란은 日本자료로는 筆者가 現地에서, 또 우리 國內 사례는 10여년간 관계실무를 다루면서 간간히 수집한 것을 이번 기회에 整理해 본 것이다.

그러나 특히 國內의 食中毒發生 관련부분이 未洽한 것을 부끄럽게 생각하면서 앞으로 요긴한 資料를 갖고 있어 도와 주시는 분이 있으시면 더 補完하도록 노력을 하겠습니다.

□ 國內에서 일어난 食品重要問題

1973. 5 沿岸魚貝類의 重金屬 含量調査를 發表: 釜山大 元교수 등의 연구진이 지난 1971. 9~1972. 4월 까지 Hg, Cd, Pb, Cu 등 120종의 水産物에 대한 조사결과를 발표하였다. 우리나라에서 연안수산물에 대한 廣範圍조사는 이것이 처음이었으나 지속적인 모니터와 測定技術의 研究가 필요한 分野이다.
1973. 6 크름中毒患者 첫 發見: 中大 豫防醫藥교실의 급속공해조사반에서 1972. 7~1973. 5월 사이에 58개 공장의 160명 종업원을 조사한 결과 慢性증상이 2名, 初期증상이 96名으로 나타나고 이중 2名은 코의 불링뼈에 직경 1cm의 구멍이 있는 것이 發見.
1973. 7 活장어 輸入을 日本에서 拒否: 南海岸 일대에서 잡히는 장어의 총 수출량 540만 달라의 80%를 차지하는 일본에서 沿岸海水 汚染을 핑계로 수입을 拒否.
1973. 7 食中毒으로 수박時勢 暴落: 가정에서 여름수박 판리 不注意로 서울의 一家族 10名이 세균성 식중독을 일으키고 이중 6세 어린이가 死亡, 매스컴은 農藥오염과 染色說을 들고 수박 有害論을 일제히 내세운 결과 하루사이에 全國에서 한덩어리 2~3백원 하던 것이 백원에 2~3개로 暴落, 수박 중의 殘留農藥은 보건연구원에서 1968년 이래 조사된 자료가 있었고 外皮의 附着農藥은 果皮層이 두터워서 내부침투는 있을 수 없으나 染色說은 꾸준히 나돌고 있었다. 그러나 全國의 보건연구소를 중심으로 조사를 했어도 染色이 확인된 實例는 한 件도 없었다. 따라서 보건연구원은 다음 해인 1974. 7월부터 tar色素 염색가능성 여부를 위한 實地實驗을 安養소재 수박밭에서 完熟前期를 기해 여러 方法을 試圖했으나 불가능했다. (보건연구원보 Vol. 11, 1974). 이 事件은 보도기관의 無責任性을 지적하는 좋은 본보기로서 그 후 善良한 農民에 대한 被害보상을 걱정하는 이는 한 사람도 없었다.
1973. 10 硬性中性洗劑의 軟性轉換을 要請: 보건사회부는 水質과 上水道源의 보존을 위해서 ABS를 LAS로 제조변경해 줄 것을 상공부에 10.23일자로 요청, 원자재인 ABS의 合成은 이화학에서만 하고 있으며 LAS의 수입도 금지된 상태이다.
1973. 8 쌀뒤주에 BHC를 驅虫劑로 넣어두어 中毒發生: 大邱市 유모씨 일가족 5名은 쌀벌레 驅虫목적으로 한가마니들이 쌀독 두개에 각각 BHC봉지를 하나씩 넣어두고 밥을 지어 먹었는데 1個月 후부터 전 가족이 下肢 마비증세를 일으켰다.
1974. 6 피크린酸 密酒제조 摘發: 서울 祭基 2洞 거주 金某등 6名이 3年間 爆彈을 분해해서 얻은 火藥을 물에 녹여서 걸은 黃色 透明한 용액을 밀주에 첨가해서 판매 공급하다가 摘發, 황색 투명한 未知檢體에서 보건연구원의 연구진이 picrin酸을 찾아낸 것은 극적이라고 할 수 있다. 火藥 성분인 picrin酸은 黃色이며, 자극성인 쓴 맛이 있고 또 강력한 殺菌作用을 겸하고 있으므로 酸敗도 막을 수 있으므로 적격이라고 하겠으나 인체내 여러 臟器에서는 치명적이다.
1974. 8 빈지락 食中毒 發生: 三陟 및 東草지방에서 수십명이 生食 또는 삶아서 먹고 食中毒을 일으켰으나 死亡者는 없었다. 중독증상으로 보아 plankton에 의한 venerupin中毒으로 보이나 病因物質의 확인을 못하였다. 長承浦 地方에 있어 東海岸에서도 발생된 것은 앞으로 좋은 疫學的 자료가 될 것이다.
1974. 11 野菜食器用 ABS中性洗劑의 規格을 制定: 보건연구원은 자유제조품목인 주방용 및 과일食器用 세계의 규격기준을 마련하여 식품위생심의회를 거쳐 추가설정을 하였다. 1962년 일본 厚生省의 공식견해로서는 通常의인 사용방법일 때 유해할 것이 없다고 하고 있다. 그러나 最近에 와서 다시 LAS 또는 ABS의 有害論이 대두되고 있다. 우리가 지닌 다급한 問題로서는 국민의 食生活와 밀접한 관계가 있으면서 그 제조 및 판매는 自由業種이기 때문에 直接的으로는 ① 品質管理가 制度上 불가능하고 ② 助劑(builder)의 成分을 알 길이 없고 ③ 各 家庭에서의 올바른 使用法이 아직 잘 제정이 안된 것 등이다. (보건연구원보 Vol. 10, 1973) 間接적으로는 ① 최근의 여러가지 安全性시험 결과가 人體에 유해한 방향으로 흐르고 있으며 ② 水生生物에 나쁜 영향을 주어 生態系가 변화되어 水質을 악화시키고 있으며 ③ 閉鎖國 水域의 富營養化를 촉진시켜 上水源의 水質을 더 위험하게 하고 있으며 ④ 下水處理 效率를 점점 低下시키고 ⑤ 有害性 化學物質을 물에 잘 용해시키므로서 물과 水生生物의 오염을 더 촉진시키는 것 등이다. 그러나 1973년부터 中性洗劑에 대하여 우리 國內에서 論爭이 되고 있는 쟁점은 전혀 다른 方向에서 취급되고 있다. 즉 Alkylbenzene은 1966년부터 輸入되고 1972년부터 國內生産이 되면서 1973년에 와서 논쟁이 대두되기 시작했는데 그 내용은 發癌性 螢光物質說과 水質오염에 관

- 한 정도이다. 이 중에서 螢光이 있는 物質은 전부 發癌性이다하는 논법은 너무나 非科學的인 데도 아직 그렇게 믿고 있는 사람이 적지 않다.
1975. 4 合成에탄올을 飲用不可로 歸着; 蔚山の 韓國에 탄올은 일본 三菱借款 62억 4천만원으로 設立한 合成酒精공장인데 연간 생산능력이 3萬톤이다. 여기서 생산되는 알콜을 國內酒類에 혼합 飮食하여 飲用으로 할 것이나를 놓고 정부 차원에서 수년간 論難을 거듭한 결과 食品위생심의회의에 최종적으로 現段階로서는 不可한다고 결론을 내렸다. 다만 앞으로 醫藥用 및 植物成分의 抽出溶媒로서는 肯定的으로 검토되어야 할 것이다.
1975. 8 蔚山灣에 畸形魚 出現; 공업단지를 배경으로 하는 太和江 下流에서 척추뼈가 굵히고 살과 꼬리가 물러지는 기형어가 잡혔는데 우리나라에서 畸形魚의 出現을 大的으로 보도하기 시작한 것은 이것이 처음이 된다.
1975. 9 紅茶버섯 曇; 일본에서 "신비의 버섯"이란 책이 50만부나 팔릴 정도로 일대 曇을 일으켰다. 역시 우리나라에서도 고혈압, 변비증, 여드름, 관절염, 알레르기性 咳嗽, 눈의 충혈, 체중감소 등 民間療法 効驗者 담화를 매개로 萬病통치로 유행이 되었는데 醫學界를 비롯해서 世上을 한 때 어리둥절하게 했다.
1976. 3 藥濁酒 누룩에 抗生劑 使用이 摘發; 마포구 孔德洞에 사는 김某 등 3名이 전 밀가루 누룩에 抗生劑를 섞어 密造업자에 공급하다가 수사기관에 의해 摘發되어 보건법칙 특별조치법 위반으로 立件
1976. 7 심계 짓에 黃酸알루미늄 使用이 摘發; 墨湖地方에서 짓갈류 제조에 黃酸알루미늄을 사용하고 있는 것을 유해식품 특별단속반에 의해 摘發, 이 밖에도 生鮮, 조개류 및 해파리 등에 蛋白質成分의 수렴제로 명반 등을 不法사용하는 것은 계속 감시해야 한다.
1977. 2 市販 계란속의 殘留 抗生物質을 發表; 釜山大(徐助教는 디스크법에 의해 계란 중의 잔류 抗生物質 내지 抗菌物質을 시험한 결과 시료 87%에서 陽性이었음을 發表, 이에 내해 養鷄業界와 學界에서 시험방법에 대한 論難 및 계란의 時勢暴落 등을 초래했지만 여하간 動物飼料에 添加되는 항생제의 규제강화는 慎重히 검토되어야 한다.
1977. 4 종이 내프린 및 짓가락 包裝紙에 發癌物質 含有說; 보건연구원에 의뢰된 수사기관의 試料에서 螢光増白劑가 檢出되어 부적합 통보를 한 것이 新聞보도에 發癌性 物質檢出로 왜곡보도가 되었다. 부적합에 대한 올바른 해석은 식품위생법에서 정한 8종의 食用 tar색소 이외의 着色料를 불법 사용하였다는 것에 있는 것인데 배스컴에서 무조건 發癌物質로 크게 보도하는 無責任性은 하루 빨리 是正되어야 한다.
1977. 9 加工食品 중에 벌레騷動; 해마다 여름에는 과자, 라면, 茶류 등에 벌레가 발생되어 소비자의 申告가 끊일 날이 없었지만 이해만큼 기승을 부린적이 없었다. 그 현상은 전국적이었지만 한 會社의 경우 3개월 간에 314건의 신고가 접수되었다. 또 전국의 판매망을 통해서 正常品까지 포함해서 반쯤된 물량은 엄청나서 식품업계는 수십억원의 損失을 보았다. 美 農務省의 1948년의 보고에 따르면 전세계의 昆虫의 종류는 685,900여종이라고 하는데 식품에 대한 害虫은 그 자체의 飛翔力과 바람, 宿主의 이동 등으로 지금은 거의 公통성을 지니고 있다고 한다. 그러나 우리 나름대로의 식품의 저장, 품질관리 및 용기포장의 研究開發이 아쉬운데 그동안 너무나 安逸하게 생각하다가 不意에 큰 打擊을 받은 것으로 보아진다. 特記할 것은 금번의 害虫發生 實態에 있어서 쌀가게, 잡화, 채소상 등을 겸한 場所와 도회지 번두리의 環境이 不潔한 영세상에서 많았다는 것은 좋은 敎訓으로 삼아야 할 것이다.
1977. 9 國校生 給食빵으로 集團 食中毒 發生; H식품공업(仁川)이 서울市內 160여개 國民學校에 兒童給食으로 공급한 82,000개의 크림빵에 의해 포도구균 食中毒이 일어났는데 2,000여명의 피해 아동중 1名이 死亡, 이것은 불결한 환경에서 과다한 物量을 제조공급하다가 일어난 大型細菌性 集團 食中毒의 본보기이다.
1977. 11 國產 담배卷紙의 發癌物質 論難; D일보에 담배卷紙에서 發癌物質인 人工螢光物質을 보건연구원이 검출하였다고 크게 보도한데서 발단이 되었다. 자체조사를 한 결과 한 직원이 S記者의 사적인 부탁에 의해 UV lamp로 螢光反應을 보았다는 것 뿐이었다. 문제가 확대됨에 따라 보건연구원, 전매청, 남품회사에서 事實無根임을 해명하여 이 문제는 일단락을 지웠으나 아직도 간단히 螢光増白劑가 發癌物質이라고 단정하는 일부 제충을 남게 하고 있다.(마당誌 1981. 10月号 p.28~29, 동誌 1982.1月号 p.9~80) 현재 피복, 종이, 세계 기타 생활용품에 쓰이고 있는 대부분의 螢光増白劑는 diaminostilben系의 合成品이다. 외국에서 1950년대에 있었던 發

癌說은 發癌物質인 aminostilben과 구조식이 유사한데서 발단되었지만 그 후 合成工程이 전혀 다르다는 것과 여러가지 動物實驗에서 發癌性이 될 수 없음이 밝혀져 1960년대 후부터 지금까지 다시 安全性에 대해 擧論되었다는 提報가 없다. 이들 螢光染料은 1940년 독일에서 實用化된 이래 약 40년이 흘렀는데 각 국의 이들 染料 合成工場에서 職業病으로 發癌性이 발생되었다는 보고는 아직 한 件도 없다는 것으로도 이것을 뒷받침한다. (食品科學誌, 螢先增白劑에 관한 諸問題 Vol. 11, No. 2, 1978) 또 FDA에서 일부 식품의 프장용기의 添加劑로 허용하고 있다.

1978. 3 潭陽高씨 一家族의 水銀中毒 論爭; 이 문제를 놓고 長長 數個月間 論難이 거듭된 이유는 단순한 농약의 약화사고로서가 아니라 장기간 수은계농약의 過多한 사용과 환경오염으로 全農土의 水銀汚染이 進行되어 드디어 우리나라에서도 일본의 미나마다病이 潭陽에서부터 시작된 것 같이 보도기관이 연일 大書特筆를 하였던 것이다. 더우기 一部 學界(延大, 中大, 高大등)와 政界에서까지 합세하므로서 患者 自身은 물론 國民으로 하여금 어리둥절하게 만들었다.

高씨 一家族 6名중 2명은 全南大, 2명은 朝鮮大 附屬病院에 각각 入院하였고 나머지 2명은 光州市內에 거주하여 正常이었다. 문제가 점점 확대되므로서 보건사회부는 보건연구원을 중심으로한 食品, 公害, 微生物 分野로 편성된 現地 調査班을 南面 滿月里에 파견하였다. 이들 調査班員들은 患者 周邊과 部落 一帶에서 쌀, 부식류, 혈액, 머리카락, 尿, 大便, 토양 및 수질 등을 採取하였으며 다시 對照試料로서 光州 및 서울에서 같은 試料를 추가한 것등 100餘件에 대해 우선 總 水銀을 10餘名의 分析要員을 동원하여 철야 분석했다.

결국 이들 分析値를 綜合評價한 결과 도저히 水銀中毒이라는 確證을 얻을 수 없었으므로 4월 10일 국회 보사분과위원회에서 長官이 水銀中毒은 아니었음을 장부차원에서 最終發表를 했다. 그러나 一部 學界에서는 그 후에도 아리송한 分析値를 내세워 계속 世論을 어지럽게 하였다.

無等山 후면에 위치하는 滿月里의 地形을 보면 산간벽지의 완만한 계곡으로 되어 있는 50戶 정도의 작은 部落이다. 따라서 외부로부터 環境汚染을 받을 만한 요인은 전혀 없는 곳이었다. 또 高씨 一家의 논과 밭은 이 동네의 다락석 경작지의 제일 위에 있어서 여기서 高濃度의 오염을 일으키면 자연히 아래 논에 영향을 미칠 수 있는 位置에 있었다.

分析結果는 高씨의 보관 쌀에서 0.018ppm, 기타 部落民의 쌀은 0.001ppm이하의 흔적정도 (일본쌀은 1965년에 최고평균치 0.14ppm였다). 高씨의 副食 6試料중 김치에서 0.027ppm, 기타는 흔적, 血液에서 흔적~0.195ppm, 서울市民은 0.020~0.099ppm(1972년 일본국민의 測定値는 0.02~0.08ppm), 高씨 患者尿는 0.002~0.006ppm, 서울市民은 흔적~0.002ppm(California州 公衆衛生部 健康管理基準을 보면 경계기준이 0.1, 위험기준 0.2, 중독증상 0.3ppm등이다). 高씨에 머리카락 0.577~1.487ppm, 같은 '부락민이 0.824~2.265ppm(1965년 新瀉縣 제 2 미나마다水銀中毒 發生에 조사한 것에 의하면 총 患者 22名중 5名이 死亡하였는데 이때 두달반 入院하여 退院한 患者가 570ppm, 석달 入院후 死亡한 患者는 232ppm이었다). 또 다른 자료에 의하면 일본사람의 머리카락 중의 평균 수은함량이 약 4.0, 구라파인이 약 2.0ppm 이라고 한다.

結論的으로 이 事件의 判斷에 있어서 어느 쪽이 옳았느냐 하는 것은 그때부터 현재까지 약 5년이 흘렀는데 같은 部落民 중에 아직 高씨 一家와 유사한 疾病이 하나도 없는 것을 보아서도 알 수 있을 것이다. (韓國食品科學會 創立 10周年 심포지움에서 發表 1978. 於中大)

1978. 7 사과넉타로 Sn食中毒 事件; 6個月 경과된 사과넉타에 의해 20餘名이 구토, 설사를 했다. Sn의 測定結果는 최고 300ppm, 평균 264ppm였다. 문헌에 의하면 250ppm에서 중독사례가 있었던 것으로 보고되어 있다.

1978. 9 파라치온 汚染번데기 食中毒 事件; 경북 奉化生糸工場에서 副産物로 나온 것을 서울 京東市場의 도매상에 보낸 번데기에 의해서 어린이 37名이 급성중독을 일으켜 이중 9名이 死亡, 보건연구원에서 먹다 남은 可檢物과 이것을 담은 정부미 마대등 20餘 試料를 分析한 결과 致死量에 해당되는 파라치온이 최고 3.33ppm까지 검출되었다. 그 후 보건사회부는 식품위생심의회의 검토를 거쳐 농수산부에 現段階에서는 工産品의 副産物이며 식품으로 간주할 수 없음을 통보하였다. 그러나 問題는 ①政府米의 마대는 集散再使用의 多目的流通 실정으로 보아서 어떤 형태의 식품이라도 용기로서 再使用은 위험하다는 것 ②번데기는 酵素活性이 높아 쉽게 酸敗되므로 식품으로 할 때는 특수포장 형태를 개발해야 한다는 것 ③어린이들의 기호식품으로서 못

먹게 하기 힘들다는 것 ④製糸의 조업공정에서 사용되는 여러가지 藥品 使用을 배제할 수 없다는 것 등은 아직도 남은 宿題들이다.

1979. 5 食水에 6價크롬 汚染事件; 蔚山工業團地의 食水 및 工業用水를 공급하는 회사인 韓洲의 시설로 13系列 工廠의 食水管에 6價크롬이 함유된 냉각수가 逆流給水되었으나 다행히 일찌기 발견되어 中毒사고를 방지할 수 있었다.

1979. 9 染色된 輸入 印度고추가루를 廢棄; 조달청이 1978년 12월에 印度에서 수입한 고추가루 1천톤이 tar色素로 염색되었음이 보건연구원에서 발견된 이래 釜山 凡一洞 農協창고에 8개월간 보관되었는데 결국 부패 변질이 되어 트럭 1백여대를 동원해서 5일간 장림동 쓰레기場에 매몰 폐기하였다.

1979. 9 發癌性인 人工甘味料 돌신(dulcin)의 量産을 摘發; 1977.1월부터 3년간 城南市에 합성시설을 갖추어 dulcin을 2만 3천키로그램을 생산판매했던 富川市 趙모등 5명이 수사기관에 적발되어 보건범죄단속에 관한 특별조치법 및 식품위생법 위반으로 입건구속

1979. 12 혈값 양파를 江邊에 버림; 경북 永川郡 琴湖江邊에 부근의 선광장과 농가에서 약 20트럭분을 내다버렸다. 이유는 1키로그램當 時勢가 1백 내지 1백 50원이기 때문에 운반비도 감당하기 어렵다는 것.

1980. 3 中性洗劑 LAS로 轉換; 환경청은 8월 1일부터 軟性洗劑만 생산할 것을 메이커에 通報.

1980. 9 콜레라 發生; 群山, 木浦에서 El tor型으로 알려진 콜레라가 발생하여 145명이 감염되고 3명이 死亡

1981. 2 食用油 酸價波動; 부인회가 개최한 食用油品評會에서 D社 제품이 酸價가 기준치 0.2를 초과한 0.6이었음을 밝혔는데 이에 대해서 메이커가 故意性を 주장하면서 異議를 제기했으나 부인회에서 이를 거부하므로써 문제가 過熱되기 시작했다. 결국 수사기관과 보건연구원이 개입하게 되었는데 보건연구원은 Y大學 研究所에서 시험을 했다는 동일시로의 殘量을 測定했더니 역시 0.6이었었다. 다시 市中에서 제조난자가 동일한 제품 7걸을 측정한 것은 0.07~0.08이었었다.

보건연구원은 經時變化 과정을 확인하기 위해서 한국제과기술고등학교의 협조를 얻어 現代施設을 이용해서 동일제품에 대한 가혹시험을 했다. 195°에서 한시간만 도나스를 油湯處理했을 때 0.12였고, 계속해서 한시간을 연장하면서 245°(發火點)로 加熱했을 때 酸價가 0.28이였다.

따라서 문제시로의 0.6에 대한 원인 추적을 한 결과 鹽酸反應이 확인되고 칼슘샤 自動水分測定器에서 다량의 水分이 定量되었다. 결국 Y大學의 여처구니 없는 잘못으로 판명되었지만 여기서 남기고 싶은 말은 국가연구기관과 소비자단체間에, 또 소비자단체와 메이커와의 不信心理는 서로의 協助와 努力으로 하루 빨리 解消시켜야 한다는 것이다.

1981. 3 가짜꿀 大量生産을 摘發; 全北 完州郡 봉서산 기슭에서 대한양봉사 대표 金모등 9명이 꿀, 설탕, 물엿, 사카린 등을 도량통에서 끓여 여기에 진짜꿀 10분지 1를 섞어서 8백드람(약 7억 원)을 위조하여 농협검사표를 붙여서 백화점, 슈퍼 등에 팔다가 수사기관에 의해 摘發.

1981. 4 콩나물 水銀含量을 規制; 自然食品 등의 일반기준項을 새로 설정하여 暫定規制로서 總 水銀(Hg)으로서 0.1ppm이하를 규제하였다. 이미 불법화된 mercron 등의 수은제농약은 아직도 몰래 쓰고 있는 것이 감지되지만 栽培한 콩나물의 분석치만으로는 확증을 얻기 어렵다.

따라서 보건연구원은 藥劑를 여러 濃度段階에서 實驗室 栽培를 한 것과 對照群을 따로 비교하고 한편으로 市中 11개소를 고정시료채취場所로 가게를 정해 놓고 매달 分析비교한 결과 水銀含量이 5~8월에 一律적으로 높아지는 경향으로 보아 아직도 사용하고 있다는 心症을 얻었다. (食品工業誌 Vol.59, No.6, 1981). 따라서 금년에 정한 0.1ppm order는 수질, 콩 및 재배 조등 자연적으로 함유될 수 있는 水準과 반드시 使用했을 때의 殘留水準의 分歧點으로 判斷되는 線에서 暫定했다는 것과 ADI의 safty factor에 대해 100배 이상인 낮은 數値에 적용된다는 것으로 간주된다.

아직도 사용되는 이유로는 종자소독으로 發芽率을 높이는 것과 콩나물의 색이 鮮明해진다는 것 또한 재배중 成長熱로 인한 손상을 방지할 수 있다는 것 등으로 추측한다.

1981. 5 부량아 收容所에서 장티프스 集團發生; 釜山市 주례동에 있는 부량아 收容所에서 54명이 發病, 이 중에서 1명 死亡.

1981. 6 日本에 輸出한 땅콩에서 aflatoxin 檢出로 返送; 輸入된 것을 다시 日本에 輸出한 H상사의

	<p>망콩이 博多 수입식품감시사무소 檢査에서 嘔菌毒이 發見되어 返送을 당했다. 이 問題는 우리나라의 食品輸入과 輸出의 兩面에 制度의 全面檢討가 필요할 部分이다.</p>
1981. 9	<p>坡州보육원 集團食中毒 發生; 22名의 乳兒가 集團설사를 일으켜 1名 死亡, 보건연구원의 역학 조사 결과 牛乳瓶, 젓꼭지, 食器 등의 不潔로 인한 포도구균의 식중독으로 판명.</p>
1981. 10	<p>단무지 衛生상태 改善을 消費者團體에서 要求; 소비자보호협의회와 주부클럽연합회는 서울시 內 20개 시장에서 21종의 단무지를 거두어 시험기관에 의뢰했던 결과를 놓고 評價를 했다.</p> <p>그 내용은 일반식품에 비해 細菌 및 重金屬 汚染이 많으며 色素를 지나치게 많이 쓰고 있고 流通過程이 不潔했다는 것이다. 이 문제는 비단 단무지만이 아니라 절임食品 全般에 공통된 문제로 제조방법의 規制化, 제조업소의 衛生狀態改善, 包裝化 流通의 實現등 많은 숙제를 안고 있다.</p>
1981. 12	<p>쥐포 中毒事件; 大田市서에 女兒 1名이 中毒되어 死亡, 原因은 藥名未詳인 농약오염으로 추측.</p>

예방접종을 받는 자는 다음의 안전수칙을 철저히 이행하여 부작용을 방지합니다.

가. 접종을 받아서는 안될 대상자

피접종자는 다음의 금기사항에 해당될 때에는 접종을 받아서는 아니된다.

- 열이 있는 자. (감기환자 포함)
- 현재 각종 질환을 앓고 있거나, 최근 앓는 일이 있는 자.
- 특이 체질자. (알레르기성 체질자, 경련성 체질자)
- 임신부 및 산후 6개월 미만의 부인.
- 현재 설사를 하고 있는 자.
- 습진등 피부병이 있는 자.
- 약이나 달걀을 먹고 피부에 두드러기가 생기거나

나 설사를 한 일이 있는 자.

- 예방주사를 맞고 상태가 나빴던 일이 있는 자.
- 기타 접종자가 부적당하다고 인정하는 자.

나. 주의사항

- 주사전후 파로운 일 또는 운동을 금하고 안정을 취할 것. (약 2일간)
- 주사후 목욕 또는 수영을 금할 것.
- 접종부위를 가려워서 긁거나 손대지 말 것.
- 접종후 비를 맞지 말 것.
- 접종전후 음주를 금할 것.
- 접종전후 고열, 두통이 있거나 몸이 불편한 자는 의사의 진찰을 받을 것.