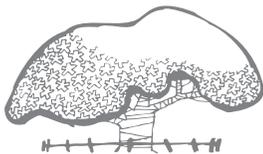


농약 Q&A

무엇이 궁금하십니까?



Q 잔류농약 식이섭취량 조사와 그 결과에 대해 알고 싶습니다.

A 1995년부터 2001년도까지 7년 동안 한국뿐만 아니라 외국에서도 사용되고 있는 96종류의 농약에 관하여 조사한 결과 검출된 농약은 14종류였습니다. 14종류라서 염려될지 모르겠습니다만 이 조사에서 중요한 것은 그 양이 정말로 건강에 영향을 미치는 수준인지 그렇지 않은 지입니다. 잔류농약 모니터링은 시장에서 유통 중인 신선 농산물을 어떤 가공이나 세척도 하지 않고 그대로 검사합니다. 반면 실제로 우리가정에서 섭취하기 위해 세척, 조리, 가공 등의 과정을 거친 후 섭취하기 직전의 상태에서 잔류농약 섭취량을 조사하는 것을 '식이섭취량조사(TDS, total diet study)' 라고 합니다.

농약의 식이를 통한 섭취량 조사의 목적은 우리나라 국민이 섭취하는 농약의 종류 및 섭취량, 농약 섭취근원이 되는 식품 등을 파악하여 농약으로 인한 위해를 사전에 방지하기 위하여 실시하는 것입니다. 식이를 통한 농약 섭취량 조사에서 시료의 전 처리는 농산물을 세척, 조리 등의 과정을 거쳐 소비자가 섭취하기 직전의 상태(ready-to-eat)로 하여 잔류농약의 함량을 측정하므로 소비자가 실제로 음식을 통해 섭취하는 농약의 종류 및 양을 비교적 현실에 가깝게 파악할 수 있습니다. 7년간 수행된 이 조사는 우리나라 10개 도시에서 국민 다소비식품 110종을 채취하여 가공식품은 그대로, 농산물은 식이 형태를 고려하여 물 세척, 껍질 벗기기, 가열 조리 등을 실시한 후 분석을 실시한 결과 14종 농약이 검출되었습니다. 그러나 이들 농약의 잔류량과 해당식품의

섭취량에 의해 계산된 농약 섭취량은 무시할 만큼 낮은 수준으로 나타났습니다.

결론적으로 말하자면 국민 다소비식품 섭취 시 잔류농약은 거의 제로(0)에 가까울 정도로 섭취되지 않았습니다. 섭취되는 것으로 밝혀진 14종 농약도 극히 미량이어서 안전에는 문제가 없는 것으로 평가되었습니다.

Q 일부 농산물중 극미량으로 남아있는 농약도 조리과정에서 모두 없어지는지요?

A 식품의약품안전청에서는 농약잔류 허용기준을 설정하고 있습니다. 농약 잔류허용기준이란 우리가 농산물을 씻거나 가공하지 않은 상태로 먹는다고 가정하고 그 농산물을 평생동안 먹어도 우리의 건강에는 아무 영향을 주지 않는 것으로써 과학적으로 입증된 잔류량입니다. 따라서 농약이 허용기준 이상으로 잔류하는 농산물이라도 잘 씻거나 삶고 데치거나 껍질을 벗겨 드시면 잔류농약의 상당부분이 제거됩니다. 또한 우리나라에서 사용되고 있는 농약은 이미 안전성이 엄격히 체크되고 있습니다. 사용방법도 사람의 건

강에 영향이 미치지 않도록 하고 있습니다. 농림부나 보건복지부에서의 조사 결과에서도 명확히 나타난 것처럼 농산물중 농약이 검출되지 않거나 검출되어도 극히 적은양입니다. 실제 채소나 과일을 그대로 먹어도 건강에 영향은 없습니다. 그러나 잘 씻고 흠이나 오염을 제거하는 것은 위생상으로도 당연한 것입니다.

농산물중 농약의 제거는 농산물 및 농약의 종류, 농약이 묻어있는 형태 등에 따라서 차이가 있지만 국내·외 연구결과에 의하면, 물로 비벼 씻거나 껍질을 벗기거나 조리하면 농산물에 묻어 있거나 들어 있는 농약을 상당 부분 제거할 수 있습니다.

식품의약품안전청의 실험결과에 의하면 깨끗한 물에 약 5분정도 담근 후 흐르는 물에 약 30초 정도 문질러 씻기만 해도 과일이나 채소에 잔류하는 농약을 감소 또는 제거할 수 있습니다. 특히 삶거나 데쳐 먹는 채소류의 경우 2분간만 물에 삶거나 데쳐도 대부분(83%)의 농약이 제거됩니다. 한편 양배추, 배추와 같은 엽채류는 농약이 주로 바깥 부분에 묻어 있으므로 바깥쪽의 잎을 떼어 버리고 물로 몇차례 씻으면 농약을 제거할 수 있습니다. ♪

농산물중 농약잔류 제거 비율

