

일부 먹는샘물 '브롬산염' 검출

환경부는 지난 5월, 시중에 유통중인 일부 먹는 샘물에서 브롬산염이 검출된다는 서울시 보건환경연구원의 건의를 받아 국립환경과학원에 의뢰, 전국에 유통되고 있는 먹는샘물을 수거하여 분석한 결과, 일부 제품에서 브롬산염이 국제기준을 초과한 것으로 나타났습니다.

분석대상 79개 제품 가운데 약 8.9%에 해당하는 제품에서 0.0116~0.0225 mg/L 범위가 검출되어 WHO 및 국내 먹는해양심층수 수질기준 0.01mg/L를 초과한 것으로 나타났으며, 이에 따라 환경부는 지난 6월 15일(월), 해당제품 제조사에 검출결과를 바로 알리고, 브롬산염을 생성시키는 오존살균을 즉각 중단할 것을 요청하였습니다.

이에 해당업체는 모두 오존 살균공정을 중단하고 자외선 소독 등 대체공정으로 제품을 생산하고 있습니다. 이와 함께 환경부는 해당 제조사에게 이미 생산된 제품에 대해서는 자발적으로 회수하도록 권고하였습니다.

국립환경과학원 관계자는 금번 실태조사시 일부 제품에서 검출된 브롬산염은 지하암반층에서 취수하는 원수의 문제가 아니라, 제품 제조과정에서 미생물을 제거하기 위하여 도입된 오존살균 공정에서 발생하는 것으로 보인다고 밝혔으며, 일부 제조업체에서 먹는샘물의 유통 중 우려가 되는 미생물의 발생을 원천 차단하기 위하여 과다한 오존을 제품수나 페트병 세척시에 쬐여 그 부산물로 생성된 것이라는 설명하였습니다.

환경부는 이번 실태조사결과를 토대로 최근 제조공정에서 미생물 살균력을 높이기 위해 오존처리공정이 늘어나고 있는 점과 그간 축적된 수처리제어·관리기술의 고도화, 분석방법 및 관련장비의 발달 등을 종합적으로 고려할 때, 먹는샘물 제품수에 대한 브롬산염기준을 마련할 수 있는 여건이 성숙되었다고 보고 법령 개정 작업에 착수했다고 밝혔습니다.

환경부는 관련전문가 등과 협의를 거쳐 브롬산염에 대한 먹는샘물 기준을 국제

기준(0.01mg/L)과 동등한 수준으로 설정하기로 하고 「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」에 적용(2008. 02. 04 환경부령 제276호)하였습니다.

※ 해수와 달리 먹는샘물 제품수로 사용되는 지표수나 지하수에는 브롬산염 원인물질인 브롬이온의 농도가 낮고, 일반적 살균과정에서는 생성가능성이 낮아 그동안 국내기준이 마련되어 있지 않았음.

여름철 장염비브리오 식중독 주의

금년에는 예년에 비해 기온과 해수온도가 상승할 것으로 예상되어 식품의약품안전청은 장염비브리오 식중독 예방을 위하여 어·패류 등의 취급관리에 더욱 주의하여 줄 것을 당부하였습니다. 장염비브리오균은 바닷물에 존재하는 균으로 어패류의 껍질, 아가미, 내장 등에 주로 분포하여 오염된 어패류에서 칼, 도마 등을 통해 다른 음식으로 오염되어 식중독을 유발하는 균으로 알려져 있어, 학교, 뷔페 등 대형 음식점에서 취급과 관리가 각별히 필요합니다.

- 최근 3년간('06년~'08년) 발생한 여름철 식중독 발생 현황에 따르면,
- 장염비브리오균에 의한 식중독은 해안가의 어·패류 판매 밀집지역이나 수

도권의 횃집에서 집중 발생하였으며, 적절히 취급되지 않은 어패류와 오염된 주방기구에 의해 발생한 것으로 추정된다고 식약청은 설명하였습니다.

- 식약청은 장염비브리오 식중독을 예방하기 위하여
- 어·패류를 손질하는 각 단계마다 매번 칼, 도마를 수돗물로 깨끗이 세척하여 사용할 것과 수산물을 구입할 경우 아이스박스에 넣어 신속히 집으로 가져와 냉장(5℃이하) 또는 냉동(-18℃이하) 보관하고, 수돗물로 2~3회 깨끗이 씻어서 섭취할 것을 당부하였습니다.