

# 중 국

## '폐 오리기름' 불법유통 만연 없어서 못팔 정도로 불티

중국 베이징의 대표적인 음식인 오리구이(카오야, <火+考>鴨)를 만드는 과정에서 나오는 기름이 폐기처분되지 않고 공공연하게 시장에 유통되고 있다고 중국 언론이 폭로했다.

베이징에서 발행되는 경화시보(京華時報)는 14일 관영 중앙(CC)TV 보도를 인용, 일부 음식점들이 카오야 조리 과정에서 나오는 오리 기름을 모아 불법으로 시장에 유통시키고 있다고 보도했다.

이 기름은 1kg당 6위안꼴로 가격이 싸기 때문에 없어서 못팔 정도로 인기가 있는데 주로 허름한 시장 및 길거리의 노점이나 간이 식당, 꼬치집, 노동자들의 식당 등으로 유통된다.

오리구이 음식점에서는 한달에 보통 600kg 내외의 기름이 나오기 때문에 한달에 3천600위안이란 부수입을 올릴 수 있어 중소 업체들은 유혹을 쉽게 뿌리치지 못하고 있다. 그러나 중국의 폐식용유 관리 규정에 따

르면 이 기름은 반드시 폐기처분돼야 하고 재사용되는 것이 금지돼 있다.

중국의 양대(兩大) 오리구이 전문점인 취안취더(全聚德)와 베이팡(便宜坊)은 오리 기름과 조리과정에서 나오는 부산물들을 모두 수거해 전문 업체를 통해 폐기하고 있었다고 신문은 전했다.

전문가들은 고온의 조리과정에서 나온 오리기름은 지방산 중합체를 비롯해 아크릴아마이드 성분 등을 함유하고 있어 자주 섭취할 경우 암을 유발할 수 있다고 우려했다.

중국에서는 지난 3월 음식물 쓰레기나 하수도 등에서 걸러낸 폐 식용유가 대량 유통돼 당국이 요식업 관리 기준을 마련하는 등 조치에 나섰으나 여전히 소비자 안전을 담보로 돈을 밝히는 악덕업자들의 이같은 불법행위는 근절되지 않고 있다.

