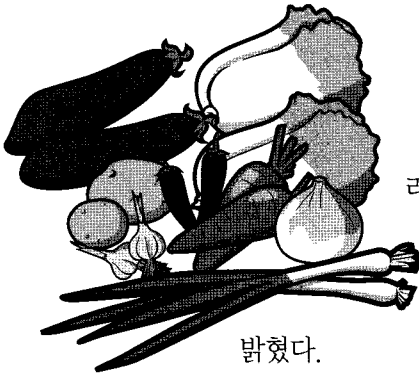


# 표준 조리시 농약 잔류 안심!

대표 식자재 102종 대상, 98종 농약 시험 검사 결과



식품의약품안전청 식품의약품안전평가원(원장 김승희)은 우리나라 음식조리에 보편적으로 사용하는 볶음, 찜, 데침, 끓임 등을 이용해 식탁에 올리는 대표 식자재를 중심으로 잔류농약을 검사한 결과 문제가 없는 것으로 확인했다고 지난 2월 8일 밝혔다.

대표식자재 102종은 국민들이 가정에서 실제로 섭취하는 밥, 국, 반찬 등의 원재료 또는 가공재료를 사용하여 총 98종의 잔류농약에 대한 연구를 수행했다. 이는 2010년 가공하지 않은 수입 및 국내 유통농산물 94,082건을 검사한 결과 99.1%가 기준치에 적합하였던 점과 미량으로 잔류하는 농약의 경우 씻기만 해도 대부분의 잔류농약이 제거되는 이전의 연구결과를 반증하는 것이다.

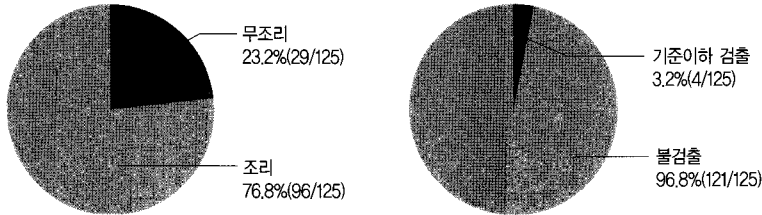
이번 연구에서는 102종의 식품 중 조리 후 섭취하는 쌀밥을 비롯한 대부분의 식품에서 농약이 잔류되는 사례가 없었으나, 조리 없이 그대로 섭취하는 고추 등 일부 농산물에서 잔류농약이 기준치의 1/50 ~ 1/5 수준으로 검출됐다.

또한 이들에 대한 위해평가 결과, 잔류농약이 우리 국민들이 실제 섭취하는 음식을 통해 노출되는 양은 일일섭취허용량(ADD)\* 대비 0.0029 ~ 0.0221% 수준이었다.

식품의약품안전청은 관계자는 “금번 연구결과가 그간 유통 중인 개별 농산물에 대해서는 잔류농약 검사 결과를 매년 발표 했으나, 국민들의 섭취 직전 상태의 원재료 및 가공재료를 이용한 표준 조리이후 잔류농약 검사 시범사업이라는 점에서 의의를 부여했다” 또한, “향후 수입 및 국내산 구분, 지역 및 산지별 구분, 검사 대상 식자재의 확대를 통해 종합적인 연구를 진행할 것이다”라고 밝혔다. ㉞

\* 일일섭취허용량(ADI ; Acceptable Daily Intake) : 사람이 평생 동안 매일 섭취해도 안전성에 문제가 없는 량

### 조리식품 비율 및 농약 검출률 비교



### 대표식품 102종

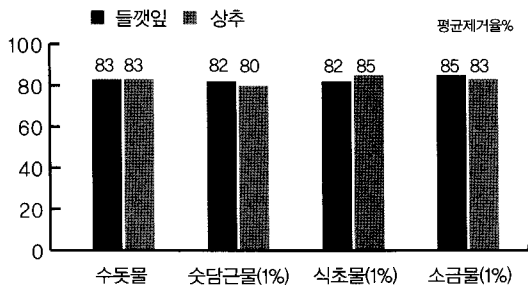
선정기준	선 정 식 품
다소비 (82종)	쌀밥(백미), 배추김치, 맥주, 두부, 양파, 무, 콩나물, 라면, 오렌지, 감자, 사과, 토마토, 파, 국수(생면), 오렌지주스, 시금치, 오이, 막걸리, 애호박, 깍두기, 참외, 딸기, 된장, 과일탄산음료, 간장, 국수(마른것), 바나나, 열무김치, 당근, 배추, 마늘, 고추장, 두유, 나박김치, 가래떡, 양배추, 메밀국수/냉면, 단무지, 무청, 상추, 고추, 찹쌀, 보리, 혼합잡곡, 콩기름, 밀가루, 현미, 대두, 식혜, 미나리, 수박, 비스킷, 녹차음료, 빵(잼, 팔소), 커피믹스, 커피침출액, 식빵, 스낵과자, 백설기, 총각김치, 햄버거/샌드위치, 배, 토마토주스, 고사리, 참기름, 커피음료, 동치미, 부추, 컵라면, 우동, 고구마, 파김치, 들깨잎, 고춧가루, 굴, 쌈장, 순두부, 포도주스, 느타리버섯, 빵가루, 찹쌀떡, 오이소박이
대빈도 (2종)	깨, 후추
연령별 (1종)	조제분유(1~2세)
잔류농약 (17종)	썩갓, 근대, 참나물, 겨자, 고춧잎, 비름나물, 셀러리, 치커리, 돌나물, 열무, 아욱, 머위, 달래, 냉이, 파슬리, 신선초, 케일

### 잔류농약 분석결과

식 품	조 리 법	농 약	기준*(mg/kg)	결과값(mg/kg)	비교(결과값/기준)
고추	그대로	아족시스트로빈	2.0	0.1	1/20
고춧가루	그대로	메타락실	1.0	0.2	1/5
들깨잎	그대로	디에토펜카브	5.0	0.1	1/50
미나리	그대로	클로르헥나피르	1.0	0.1	1/10

\* 기준 : 원료 농산물 기준 적용

### 세척에 의한 농약의 제거효과



\* 출처 : 식품의약품안전청