

## 식품표준청에서 히지키 해조를 먹지 말도록 권고

식품표준청에서는 특정 형태의 해조인 히지키를 먹지 말도록 권고하고 있는데 그 이유는 암유발 위험을 증가하는 것으로 알려진 비소가 많이 들어 있다는 검사 결과 때문입니다. 식품표준청에서 이 검사를 실시한 까닭은 캐나다 당국에서 비슷한 결과를 발견하고 조치를 취한데 이어 영국에서 판매되고 있는 특정 형태의 해조에도 문제가 있는지 파악하는 데 있었습니다.

식품표준청에서는 히지키 해조를 먹지 말고 다른 해조를 선택하도록 권고합니다. 어쩌다 한 번씩 히지키 해조를 먹었으면 발암 위험성이 크게 증가되지는 않았겠지만, 히지키 해조는 중단하는 게 현명합니다. 히지키 해조 샘플에서 발견된 비소는 식품표준청이 검사한 다른 네 종류의 해조에서는 검출되지 않았습니다. 히지키 해조는 다른 해조와 쉽게 구별할 수 있는데, 색깔이 진해서 거의 검정색이며 줄줄이 갈라진 것처럼 보입니다.

국제적 전문가들은 식품에서 자연적으로 발행하는 비소(무기 해조) 섭취는 가능한 한 최소한으로 줄여야 한다고 말하고 있습니다. 식품표준청의 전문 조언단인 독성위원회에서는 히지키에 들어 있는 무기 비소 함량은 이 화학물질에 대한 인체의 노출을 크게 증가시키는 것으로 얘기하고 있습니다.

식품표준청에서는 현재 유럽위원회와 더불어 히지키 해조 판매에 대한 조치를 강화할 것입니다. 캐나다 식품청에서는 이미 히지키 소모를 피하라는 경고를 발부하였습니다.

히지키는 주로 한국과 일본의 근해에서 수확하는 해조류입니다. 이 해조는 주로 일부 일본 식당에서 전채로 사용하지만 스시에는 사용되지 않습니다. 이 해조류는 중국 식당에서는 사용되지 않습니다.

히지키는 해조가 한 성분을 이루는 수프, 샐러드, 채식주의 식단, 또는 절대채식주의 식단에 사용하도록 상점에서 팝니다. 히지키는 일부 슈퍼나 백화점 식품부의 전문음식 코너, 아시아와 극동 제품을 파는 건강식품점과 소매점에서 팔리는 것을 가끔 볼 수 있습니다. 히지키가 다른 식품에도 들어 가 있지 않을까 하고 염려될 경우에는 해당 식품의 성분 표시를 확인해야 합니다.

편집자 주

1. 검사 내역/정보지 등으로의 링크