

<5월 학생영양정보 - 양서고등학교>

여러분은 방사능 또는 방사선에 대해 어떤 이미지를 가지고 계신가요? 아마도 좋은 인식보다는 위험하다는 인식이 많으실텐데요.

방사능 물질이란 방사선을 방출할 수 있는 능력을 지닌 물질로 많은 종류의 방사성 핵종이 있으며, 식품 중 방사능 기준은 방사성 세슘, 방사성 요오드에 대하여 정하고 있습니다.

우리는 식품 이외에도 방사선을 접할 수 있는 경우가 많은데요. 자연방사선으로는 지구상의 모든 물질로부터 자연적으로 나오는 것으로, 태양으로부터 나오는 빛의 에너지가 이에 해당됩니다. 음식물에도 칼륨, 폴로늄 등 미량



존재합니다. 따라서 비행기를 타거나 음식을 먹거나 공기 중이나 대지에서 자연적으로 내뿜는 자연방사선에 우리는 항상 노출되지만 인체에 해를 가할 정도는 아닙니다.

인공방사선은 TV, 전자레인지 같은 가전제품, 건강검진에 쓰이는 엑스선장치, 암치료장치 그리고 원자력발전소 등에서 발생하는 방사선입니다. 하지만 인공방사선의 경우 모두 제한선 이내로 관리되고 있기 때문에 이는 문제가 되지 않습니다.

그렇다면 자연방사선에 해당되는 식품의 경우 어떤 관리를 받고 있을까요? 우리나라는 다른 나라들에 비해 방사능 기준 수치가 높으며 더 구체적인 검사를 하고 있습니다. 국민의 건강과 직결된 문제기 때문입니다. 일반식품 1kg당 세슘 100벵크렐(영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영유아용 이유식, 아이스크림류는 50벵크렐), 요오드 100벵크렐로 기준을 정하고 관리 중입니다. 수입 식품의 경우 아래와 같은 절차를 거칩니다.



수입식품 뿐만 아니라 국내 유통되는 모든 식품 또한 같은 방사능 검사를 통해 철저히 관리되고 있습니다. 검사 이후 부적합 식품은 모두 전량 폐기되며 적합한 식품은 우리 식판 위에 올라갑니다. 따라서 학교에서 받는 모든 식품들 또한 이러한 철저한 관리 속에서 위생적이고 영양가 있게 조리되고 있습니다.

[출처: 식품의약품안전처]