

미세플라스틱으로부터 안전하게 수산물 섭취하는 방법

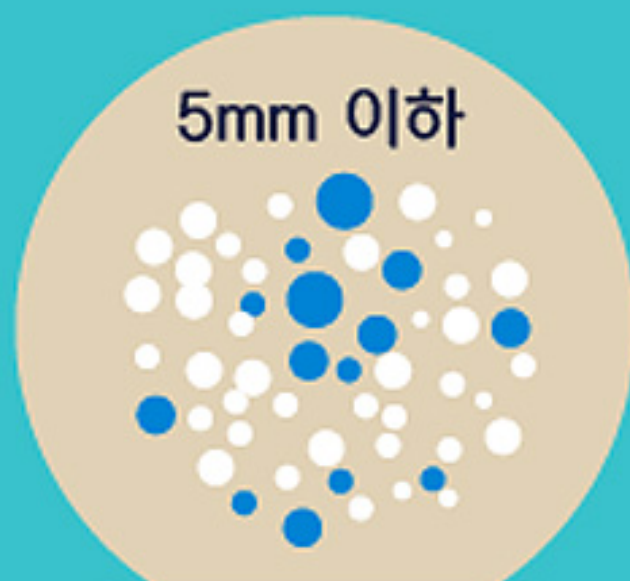


미세플라스틱의 정의, 오염수준, 제거방법 등에 대한 다양한 정보를 알려드립니다.

미세플라스틱이란?



플라스틱



미세플라스틱

플라스틱 해양 쓰레기 등이 분해되어 생성되거나,
인위적으로 미세하게 제조된 **5mm 이하의 플라스틱 입자**로,

생태계 뿐만 아니라 식품 등에도 오염될 수 있어
전지구적 환경 이슈로 부상하고 있어요!



미세플라스틱은 어떻게 발생하나요?



다양한 생활 플라스틱 제품을 사용하면서 마모되어 발생하거나
플라스틱 쓰레기가 장기간 환경에 방치되어 분해되면서 발생합니다.



미세플라스틱은 어떻게 식품에 오염되나요?

미세플라스틱 오염 경로



미세플라스틱



환경



식품

미세플라스틱은 공기, 바닷물, 지하수 등 다양한 환경을 거쳐
식품에 오염될 수 있다고 알려지고 있습니다.



정부는 어떤 노력을 하고 있나요?



- ☒ 플라스틱 폐기물을 줄이고 재활용을 늘리는 저감화 정책 추진
- ☒ 식약처는 2017년부터 화장품, 치약 등에 미세플라스틱을 사용하지 못하도록 전면 금지



수산물이 미세플라스틱에 얼마나 많이 오염되어 있나요?

식약처 조사 결과('17년~'20년) 국내 유통 수산물의 미세플라스틱 오염수준은
수산물 1g 당 평균 0.47개 정도의 미세플라스틱이 검출되었으나,
위해가능성은 매우 낮은 것으로 평가되었습니다.

패류

0.07~0.86개/g



두족류

0.03~0.04개/g



갑각류

0.05~0.30개/g



건조 중멸치

1.03개/g



천일염

2.22개/g



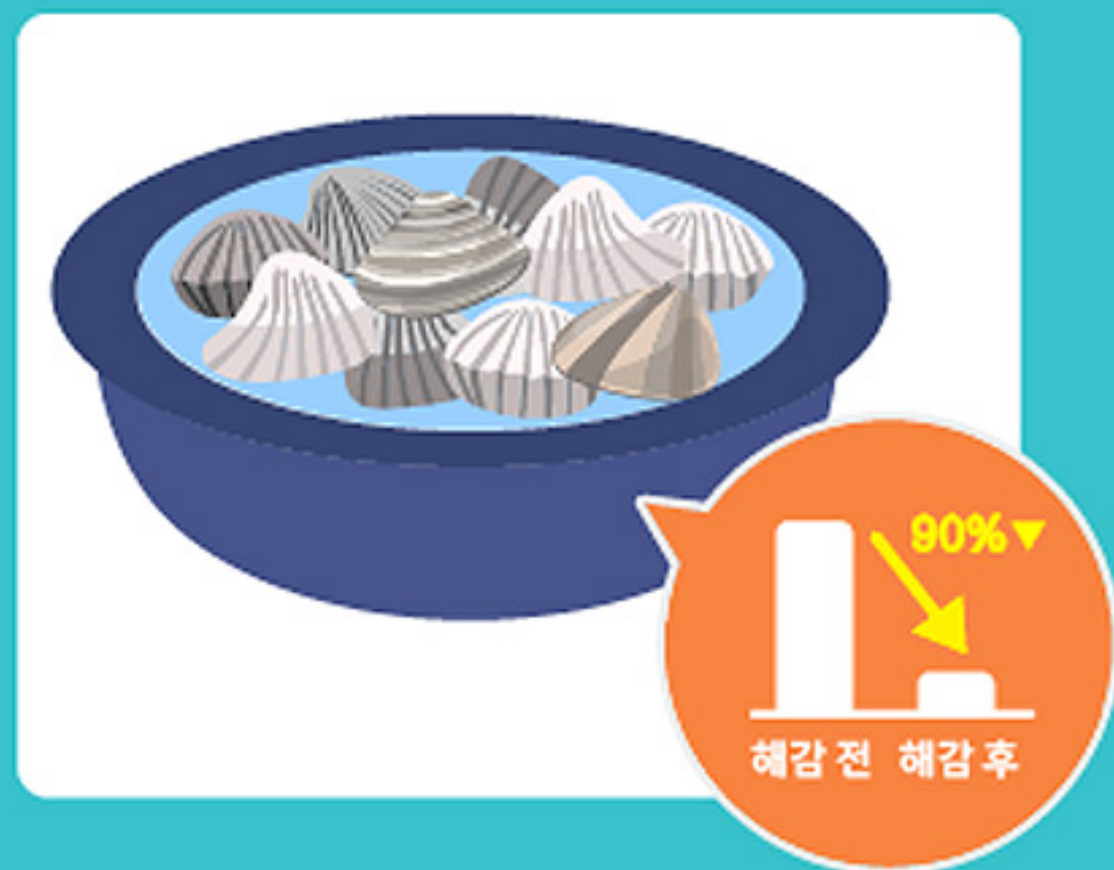
미세플라스틱 노출을 줄이는 방법

수산물엔 내장 제거 하기



수산물은 가급적 내장을 제거한 후 섭취

조개류는 해감 하기



조개류 등은 충분한 해감과정을 거친 후 조리

*바지락은 소금물에 30분간 해감할 경우
미세플라스틱이 90% 이상 제거됨



식품의약품안전처

미세플라스틱의 **위해성**은 지금까지 **확인된 바 없습니다.**

식약처는
다양한 식품에서
미세플라스틱 모니터링을
추진할 계획입니다.



식품의약품안전처

