

*보도일시 2023. 3. 30.(목) 배포 시 *자료배포 2023. 3. 30.(목)

방울토마토 쓴맛 나면 섭취하지 마세요

- 방울토마토 섭취에 따른 구토 등 증상 신고로 섭취 시 주의 필요
- 덜익은 토마토에 있는 토마틴 성분이 구토, 복통을 유발하는 것으로 추정
- 특정 품종(국내 품종 등록번호 HS2106) 이외의 토마토에는 문제 없어

농림축산식품부(장관 정황근, 이하 농식품부)와 식품의약품안전처(처장 오유경, 이하 식약처)는 최근 방울토마토를 먹고 구토, 복통 등이 발생하는 이유는 덜 익은 토마토에 존재하는 토마틴*(Tomatine) 성분이 원인일 가능성이 높다고 발표했습니다. 이에 따라 방울토마토 섭취 시 쓴맛이 느껴지는 경우에는 섭취하지 말 것을 당부했습니다.

* 토마틴(Tomatine) : 토마토 생장기에 자연적으로 생성되는 물질로 성숙 과정에서 자연적으로 분해

정부는 3월 30일 농식품부, 식약처, 충남농업기술원 등 관계기관과 영양·독성 전문가와 함께 긴급 협의회를 개최하고 토마토 섭취에 따른 구토 발생 원인과 향후 소비자 피해 방지 방안을 논의하였습니다.

협의회에 참석한 전문가들은 구토를 유발한 원인이 특정 품종의 토마토가 수확 전 숙성 단계에서 낮은 온도에 노출되면서 식물의 자기 보호물질인 토마틴이 많이 생성되었고, 충분히 익은 후에도 토마틴 성분이 남아 쓴맛과 구토를 유발한 것으로 추정된다고 의견을 모았습니다. 다만, 특정 품종(국내 품종 등록번호 HS2106) 이외의 토마토에는 문제가 없음을 확인했습니다.

이와 관련하여 충남농업기술원은 해당 품종 수확기인 1월 하순에 평균기온이 평년보다 약 3℃ 가량 낮아 토마토가 저온 생장됨에 따라 토마틴이 생성된 것으로 예측하였습니다.

현재까지 식중독 발병과 인과관계가 있는 특정 토마토 재배농가는 3개 농가로 3개 중 1개 농가는 이미 해당 토마토를 폐기하여 시중에 유통되지 않은 것으로 확인되었습니다.

또한, 정부는 나머지 2개 농가를 대상으로 일시적 출하 제한 조치 명령 및 자진 회수를 권고하고, 정밀검사 결과 일반 토마토와 차이가 없다는 증거가 확보 되면 출하를 재개할 예정입니다.

참고로 식약처는 3월부터 어린이집과 유치원 등에서 급식으로 제공된 방울토마토를 섭취한 일부 어린이가 구토와 복통을 호소하는 식중독 의심 신고*가 접수되어 원인을 조사한 결과 식중독균과 잔류농약 등 일반적인 식중독 원인과는 인과관계가 없었으며, 다만, 방울토마토의 유통경로를 추적한 결과 해당 토마토가 모두 HS2106 품종으로 확인했습니다.

* 신고 상황: 강원 원주·경기 용인·서울 등 5개 시설

아울러 전문가 의견에 따르면 토마토 섭취 후 1시간 이내에 구토와 복통 증세가 일시적으로 나타날 수 있으나 쉽게 회복될 수 있으며 구토나 설사를 억제하는 약은 섭취하지 않는 것이 좋다고 권고하였습니다. 다만, 섭취량이 많거나 증상이 심할 경우 바로 가까운 병원에 방문해 치료를 받아야 한다고 말했습니다.

정부는 관계기관과 적극적으로 협력해 피해 확산을 최소화하고 국민의 안전한 식생활 환경을 조성하기 위해 최선을 다하겠다고 밝혔습니다.

담당 부서	식품의약품안전처 식중독예방과	책임자	과 장	반경녀 (043-719-2101)
		담당자	사무관	김진숙 (043-719-2103)
담당 부서	농림축산식품부 농축산위생품질팀	책임자	과 장	송지숙 (044-201-2971)
		담당자	사무관	박성진 (044-201-2972)