



“가짜”를 산다는 마음

國際市場 進出은 반가운 일

우리나라도 경제성장에 발맞추어 식품공업이 발전하여 여러가지 加工食品이 시장에 나돌게 되고 우리의 各種 商品이 국제시장에 손색없는 경쟁을 하게 되었음은 참으로 消費者로서 반가운 일이 아닐수 없다. 이렇듯 우리나라가 中進國의 상위권에 육박하는 현시점에서 一部 물지각한 생산기업인들은 아직도 私利私慾에만 급급한 나머지 不良商品 不正食品等を 생산하여 밝은 사회를 不信社會로 조성하고 귀중한 목숨마저 평균으로 인해 위협을 당해야 하는 우리의 일상생활이 얼마나 부정식품의 위협을 받고 있는가 하는 것의 불안은 말할 것도 없다. 몇달전 상공부와 보사부가 공동으로 不良商品과 優良商品 비교전시회를 갖어 消費者들로 하여금 더욱 物品選擇에 두려움과 바른 물품을 잘 선택하여야 겠다는 좋은 기회를 마련하였다고 본다. 이젠 무엇을 하나 구입한다 하더라도 어떤 식품 어떤 물품이던지 일단 의심해 보는 습관이 생기게 되었다. 상점에서 가서 마음놓고 물건을 선택해야 할 바쁜 생활속에서 이것이 “진짜이냐?” 고 묻는 모든 소비자들의 머리는 모든 물건이 제대로 보이지 않는 수가 많기때문이다. 또한 “가짜가 아니다” 라는 마음으로 어느 정도 굳혔으면 이젠 가격을 또 믿을 수 없는 형편이다.



同德女子高等学校校長
大韓女性教育研究同志會長
孫貞順



제값을 받을 수 있는 製品이 되길...

소비자들이 물건을 살때 값을 깎는데서 오는 신경전과 시간낭비 이것은 사실상 경제적 안정이 없는 사회에 일면일 것이다.

믿고 살수있는 食品 또는 물품, 거기에 타당한 정찰이라면 얼마나 기분 좋게 물건을 사가지고 갈수 있을까? 하는 생각이 간절하다.

우리는 매일 생명을 지탱하기 위하여 食物을 섭취해야 되고 보다 빠른 가공식품등을 많이 利用하고 있다. 그런데, 食品속에 수명을 단축시키는 물질들이 들어 있다는 것은 살인과 마찬가지로 본다. 국립보건연구원에 의뢰된 시중에서 구입한 빵, 소고기, 바닷고기, 우유, 청량음료, 통조림등 총 389종을 검사한 결과 일반세균이 1g당 빵종류가 평균 2만4천마리의 세균이 들어 있으며 68종을 검사한 분유는 1100마리의 세균, 목장우유에서 110만마리, 병과류에서 24만 마리가 있음을 알아냈다. 이렇듯, 菌 덩어리의 식품이 우리에게 소비된다는 것은 아연 실색한 노릇이다. 그뿐이라, 白灰두부, 수은콩나물, 비닐쥬스, 톱밥커피, 타르고추 가루, 메칠알콜소주, 롱칼리트물엿등 우리 주위에서 얼마든지 볼수 있는 일이다.

또한 우리 食생활에서 값싸게 많이 이용되는 야채만 하더라도 야채에 인비를 그냥주고 있어 거기에서 올수 있는 기생충 전염 우려등 이것도 淸淨 야채라고 하여 분노를 비료로 사용하지 않는 채소를 전문적으로 판다면 안심된 야채를 먹을수 있었을 것이다. 모든 음식을 주부가 가정에서 만들어 먹었던 옛날에는 이런 걱정은 없었을 것이다. 콩을 길러 콩나물도 두부도 만들어 먹고 어린이들의 간식이래야 농산물을 가지고 어머니들이 직접 만들어 먹었을때야 지금과는 다르다.

요즈음은 자연물 식품으로부터 가공식품 시대로 이행되어가고 있고 개개인 가정에서 개별적으로 마련 하던 식품이 대규모 식품공업의 제품으로 바뀌어가고 있다. 이는 가정관리의 책임자인 주부들의 일중 노동의 合理化문제에서 가정에 여러가지 일중一部를 社會化로 바꾸어 논 좋은 결과라고 생각되며, 또 더 많은 일들이 社會化의 하나인 공장에서 이루어진다면 보다 노동관리가 合理化될 수 있지

않는가 하는 큰 기대속에 있는 것이다. 우리 食생활에 항시 이용되는 조미료중 된장, 간장, 고추장을 담그는 일반 보더라도 가을에 메주를 쑤고 방에 띄워야 하며, 손바닥만한 뜰에 한송이 꽃을 가꿀 화단은 못만들어도 장독을 남향에 위치하여 차지하는 면적이며, 외관상에 바라보는 전반적인 집모양, 이사를 하려해도 장독의 운반등이 얼마나 비능률적인 주부의 아까운 시간과 energy 소모인가 하는 생각이 든다. 물론 개량메주가 나와 많은 도움이 되고 있지만 完全 가공된 식품으로 된장, 간장등을 사먹을 수 있다면 국민생활 개선은 자연 이루어 지리라고 본다. 이와같은 식품의 가공이 점차 대규모로 公業化하는 틈을 타는것이 바로 부정식품인 것이라고 본다.

食品衛生行政의 強化가 必要

앞으로 닥쳐올 이와같은 가공할 食品公害 時代를 모면하는 길은 식품위생 행정을 강화하고 식품업자가 자각해야 할 것이라고 본다.

그래서 불법적인 식품 첨가물은 사용하지 않아야겠다. 또한 식품 첨가물에 대한 올바른 인식과 허용량에 준수가 선행되어야 하겠고 독성 연구에 철저를 기하며 행정면에서의 一元化가 시급하다.

모든 가공식품에는 명칭, 제조업자, 제조년월일, 분량을 명시하고 첨가물명과 첨가량도 표시하게 하고 식품관계의 규제와 단속을 철저히 하고 감독지도를 강화하며 이런 규정을 위반할시는 엄벌에 처한다고 하면, 앞으로 이런 부정식품들은 없어 지리라고 본다.

保社部에서는 1970년도 하반기에 식품위생법시행령 및 시행규칙을 진폭 개정 강화하여 각종 식품제조 가공업소의 일반적인 시설기준외에 작업장의 면적규제, 자체실험 분석실의 설치 의무화, 식품제조관리 및 시험요원의 배치제도를 규제 하므로써 각 메이커가 책임지고 품질이 보장된 식품을 제조 할 수 있게 한 점은 소비자 들로서 마음 놓을 수 있는 점이라고 본다.

앞으로 소비자들이 당국을 믿고 安心한 生活을 할 수 있도록 바라는 마음 보다 간절하며 밝은 앞날의 展望을 기대 한다.