

流通過程에서 昆虫 침입

- 流通店 · 保管倉庫에 低溫施設 義務化 時急 -

調 査 部

섭씨 30도를 오르내리는 무더위와 후줄구레한 장마철이 교차하는 한여름이면 대개의 식품이 빨리 酸化되며 腐敗하기 쉽다.

따라서 天然食品만으로는 食料品 需要를 충족하기 어려우므로 高熱로 衛生處理된 加工食品을 많이 찾게 되며 냉장고 및 냉동시설등이 食品貯藏에 한몫을 하게 된다.

그러나 加工食品 역시 그 製造過程에서는 거의 완벽하게 衛生處理되었고 包裝技術도 크게 向上되었으나 실제로 消費者가 그것을 使用하려고 할 때 간혹 變敗된 商品을 발견하게 되어 발생의 素地로 등장한다.

高溫多濕한 여름철은 食品製造業者나 食料品가게, 그리고 消費者 모두에게 가장 困惑스러운 季節인 것이다.

2年前에 우리나라 有名메이커들의 菓子 · 飲料水 · 라면등에 異物質이 들어 있거나 變敗現象이 있다 해서 큰 社會的 物議를 일으킨 바 있었다.

當局은 물론 有名메이커들은 그 原因糾明과 함께 衛生處理의 補完과 包裝 및 流通過程에

대한 改善策을 강구하여 우리나라 加工食品은 先進國 水準으로 向上되었다.

그러나 昨今에도 消費者 保護團體에 告發되는 事例가운데 加工食品의 變敗 또는 發虫現象을 指摘하는 소리가 없지는 않다.

더우기 라면은 加工食品中에서도 『제 2의 쌀』로 불리어질 정도로 消費層이 광범위하고 1日 消費量도 막대한 데 비추어 이 라면에 發虫現象이 完全 拂拭되지 않았다는 것은 消費者는 물론 食品關係者들의 神經을 どん구게 해준다.

그러면 라면에서 간혹 發見되는 發虫 혹은 變敗現象은 어디에서 起因하는 것인가? 그리고 메이커와 流通商人 및 消費者들이 함께 神經을 써야할 問題는 과연 무엇인가?

대체로 加工食品의 衛生上 발생거리는 ① 異物質 混有 ② 腐敗 ③ 發虫등으로 大別된다.

라면의 경우 우리나라의 兩대메이커는 그 資本金이나 施設規模로 보아 世界的으로도 最上位級에 있으며 섭씨 140도의 高熱油處理와 高壓處理, 그리고 包裝에 이르기 까지 自動

化되어 있으므로 異物質이 混有되거나 腐敗될 염려는 없다고 할 수 있다. 그러므로 라면의 경우 問題의 素地는 發虫現象이다.

그러면 이 發虫現象은 製造過程에서의 技術上的 未洽 때문인가, 아니면 出庫以後 流通過程에서 外侵 때문인가 하는 것으로 集約되는데 그것은 後者 즉, 外部作用인 것으로 糾明되고 있다.

라면의 先發國인 日本의 경우도 同一한 事例가 指摘되고 있는데, 關係專門文獻이 이를 잘 말해 준다.

日本 食品業界的 權威者인 『가와바따(河端俊治)』·『간노(管野三郎)』박사의 編著인 『加工食品과 食品衛生』에 『販賣店 店頭 혹은 倉庫에 保管되어 있을 때 봉지에 구멍을 뚫고 外部로부터 小型昆蟲이 侵入하는 경우가 있다. 이는 라면의 香氣가 昆蟲을 불러들인 셈인데 별로 實害는 없다. 그렇지만 食品으로서의 반가운 現象이 아니므로 라면을 保管할 때는 穀物類 근처에 두지 않도록 注意할 必要가 있다.』

또한 『뉴·후드·인더스트리』誌 (1978년 12월호) 『食糧·食品害虫과 저장법...』에도 『본시 화랑곡나방은 外米輸入과 함께 물어 들어온 것으로서 全國的(日本)으로 각종 食糧食品을 加害하고 있다. 특히害는 없으나 食品의 商品的價値를 下落시키고 있으며 겨울에는 고치속에 있다가 봄부터...』

이 문헌들이 보여 주듯이 穀物類에 많이 寄生하는 이 昆蟲이 穀物 근처에 보관중인 라면 봉지를 뚫고 侵入하거나 穀物을 包裝했던 가마니·푸대·새끼등에 묻어 있다가 라면상자로 옮겨가는 것이다.

라면의 發虫 및 變敗現象이 이렇게 糾明된 이상 우리는 그 防止策으로서 包裝과 保管에 神經을 쓸 方途外에는 달리 손을 쓸 수가 없다

실제로 保管施設이 잘된 美8軍에 納品한 라면이나 美國에 輸出된 S 라면에서는 단 1件的

發虫事故도 發生하지 않았다.

陳列施設이 잘된 國內의 有名 수퍼마켓에서도 라면의 發虫事故는 報告된 바 없었다.

이런 點으로 미루어, 보아 昆蟲의 發生 또는 變敗事故는 濕氣가 많고 雜多한 물건을 무질서하게 쌓아 둔 一部 구멍가게의 非衛生的 保管에서 起因하는 것이므로 무엇보다도 小賣店舖의 保管狀態 改善이 時急한 것이다.

물론 메이커側은 비록 製造工程이나 包裝技術上 完璧과 最善을 期하고 있다 하더라도 結果적으로 여름철 發虫事故가 散發적으로 發生하고 있으므로 ① 一定期間 經過品の 買戻作業 ② 스프主原料인 野菜와 香辛料의 개스處理 ③ 스프包裝袋의 銀箔紙化 ④ 保管上的 注意事項 明記 등과 함께 外虫侵入을 막기 위해 包裝袋 두께를 現 40미크론에서 50미크론으로 두텁게 하는 作業등이 推進되고 있다

그러나 包裝袋 두께를 두텁게 銀箔紙化하려면 原價負擔이 過重되어 大衆食品으로서의 廉價政策에 逆行되는 副作用이 있으므로 무엇보다 一線 구멍가게에서의 保管施設 改善과 保管要領에 더 神經을 써야 할 일이다.

이러한 實情임을 감안할 때 一部 消費者 保護團體에서 發虫告發接受—메이커不信糾彈으로 直行하는 것이 그 動機는 純粹하다 하더라도 과연 現實改善의 最善策이나 하는 것은 虛心坦懷하게 생각해 볼 일이다.

물론 이 問題를 根本적으로 改善하는 方法은 先進國과 같이 食品類 流通店과 保管倉庫等은 五度以下の 低溫施設을 義務化하는 外에는 別다른 對策은 없을 것이다.

그러나 우선 流通分野 종사자들이 올바른 食品知識과 철저한 奉仕精神이 必要하며 消費者들도 販賣施設이 完備되어 있는지와 生産製造年月日을 確認하는 配慮가 必要하다는 것을 留意해야 할 것이다.