

특집

소비자는 유해물질 없는 안전한 축산물을 원한다



김연화
(한국소비생활연구원 원장)

소비자들은 안심하게 먹을 수 있는 먹거리 개발과 자신들의 자발적 안전 활동이 요구

“쌀 밥에 고깃국”, “질보다 쌀 양”이 최고였던 시절이 있었다. 그러나 요즘 식탁의 풍경을 보면 어떨까? 영양식이니, 다이어트식이니 하는 먹거리 개발과 개인의 기호성, 맛, 영양에 비중을 두고 있는 것이 현실이다. 이는 생활 수준의 향상에 따라 양보다는 질을 중, 식품의 안전성과 품질이 더욱 중요시되고 있다는 것을 보여주는 것이다. 주부가 계획하는 식단이 가족의 건강과 더 나아가 국민 건강을 좌우한다고 볼때, 소비자의 주대상인 주부가 절실히 원하는 안전성 있는 식품 개발은 필수적인 것이다.

최근 우루과이라운드에 의해

농·축산물의 구조를 재편하고 이들 수입품들에 대한 식품 위생 문제가 심각히 제기되고 있는 것이 현 시점이다. 이에 소비자들은 안심하게 먹을 수 있는 먹거리 개발과 자신들의 자발적 안전 활동이 절실히 요구되고 있다.

사실, 소비자 개인의 힘으로는 식품 안전성에 대한 식별이 불가능한 농약, 식품 첨가물, 항생제 등이 포함된 상품의 위해성은, 일정 기간의 독성 시험을 거쳐야만 확인 가능하다. 그렇기 때문에 대다수 소비자들은 안전성의 확인없이 이를 식탁에 올리는 실정이다.

따라서 소비자의 안전을 확보하기 위해서는 식품 안전 관례법의 일괄적인 정비, 안전 관리 기구의 체계화, 위해 식품 정보 수집 체제의 구축, 보다 철저

한 수입 검사 체계 확립이 필요하다고 하겠다.

유통기한 경과제품의 판매 및 일자 변조 등 부당한 행위를 미연에 방지...

소비자의 기호에 맞는 양질 육 생산을 유도한 육류등급제도...

검역제도와 시설의 보완 등 규제와 체제 확립이 필요...

축산업자들은 살코기를 연하게 하기 위해서 송아지에 에스트라디올, 테스토스테론, 프로게스테론 같은 성호르몬을 주사하거나 합성호르몬제를 사용하기도 한다. 한편 양돈업자들이 소량의 페니실린 테트라사이클린이나 기타 인체용 항생제를 사용함으로써 인한 문제는, 인간이 항생제에도 듣지 않는

병원균에 감염될지도 모른다는 심각성을 내포하고 있다.

안전 기준의 현황을 보면 육류, 곡류, 채소, 과일 등 가공되지 않은 식품은 안전 기준이 거의 없다. 다만 잔류 허용 기준이 있는 것도 육류내 잔류 허용 기준의 경우 항생제 등 27종에 불과하고 미국의 2백 80개 기준에 비하여 현저하게 떨어지는 기준이고, 농약 잔류 허용 기준의 대상도 쌀 등 28개 품목 17개 농약에 불과하여 1천 3백여 종이 넘는 농축산물과 4백여 종이 넘는 농약 종류를 감안할 때 매우 미약한 실정이다.

가공식품의 경우 유통기한, 첨가물, 열량 및 영양분 표시 등이 제대로 되어 있지 않아 소비자들이 혼란을 겪고 있다고 본다. 이에 식품 표시에 대한 중요성은 아무리 강조하여도 지나치지 않다고 보여진다. 식육은 육의 숙성도를 높이기 위하여 가급적 냉장 상태에서 오랫동안 보존하는 것이 유리하지만 육가공 제품은 가공후 가급적 빨리 소비하여야만 맛과 향이 좋으며 미생물에 대해서도 안전하다고 한다.

유통기한은 특정 보존 조건 하에서 그 제품의 품질이 충분히 유지되어 이상없이 판매될 수 있음을 소비자에게 날짜로서 알려주는 것이다. '식품공



전' 상에 권장 유통 기한이 제시되고 있으나, 이는 권장 사항으로 일부 제품의 경우 같은 품질의 제품임에도 유통기한이 다르게 표시돼 있는 것도 조사결과 나타남으로 소비자들의 불만 요인이 되고 있다. 또한 상품의 기본적인 표시사항인 제조일자는 가공식품에 있어서 특히 인체의 안전과 관련한 중요한 사항이다.

이러한 표시사항 준수가 미흡한 정보의 부재와 부당 요인으로 소비자는 피해를 입고 있다. 수입 쇠고기를 한우 쇠고기로 표시하여 부당 유인 판매함으로써 소비자의 부당 가격 손실 및 선택권을 방해하고 있는 실정이다.

소비자들의 불만 요인이 되고 있는 유통기한 경과 제품에

대해 제조업체가 책임지고 수거토록 의무화시켜, 유통기한 경과제품의 판매 및 인사 변조 등 부당한 행위를 미연에 방지해야 할 것이다. 또한 소비자들에게 식품의 안전성과 구체적인 정보를 제공할 수 있도록, 식품에 사용되는 첨가물에 대해 천연 첨가물까지 모두 표시하도록 제도적인 검토와 아울러 현행 표시 규정을 재검토하여 실제 소비 생활에 활용도가 적은 표시 사항을 유통기한, 반품 및 교환 장소 등 소비자가 보다 중요시하는 사항으로 대체하는 보완 조치가 필요한 것이다.

어떤 식품의 유통기한을 연장하는 것은 그 식품의 유통방법이나 취급 방법 그리고 유통 상태 등에 의해 결정되며 육가공품의 국제경쟁력을 가질 수

있도록 실질적인 노력이 요구된다고 본다.

육류등급제도가 실시된지 올해로 31년을 맞이하게된 일본은 식육학교의 운영 등으로 식육처리 전문 기능사를 양성하여 위생적이고 통일된 규격으로 육류를 유통시키고 있다. 일본이 안정적으로 축산이 유지될 수 있었던 것은 일본 소비자의 기호에 맞는 양질육 생산을 유도한 육류등급제도 역할이 컸기때문인 것으로 알고 있다.

우리나라의 경우도 95년 2월 6일부터 서울과 제주에서 쇠고기와 돼지고기 값이 고기 부위는 물론, 같은 부위라도 그 질에 따라 다르게 매겨지는 축산물 등급제도가 실시됐다. 국민 식생활의 향상에 따라 고기의 소비가 양에서 질 위주로 바뀌고 있음에 필요성을 두고 실시된 축산물 등급제도가 소비자에게는 사고자 하는 고기에 대한 품질을 식별할 수 있는 지표가 되고, 생산자는 등급결과를 이용하여 품질이 좋은 가축 개량을 촉진하게 하며, 유통업자에게는 판매가격을 결정하는데 중요한 지표가 되고 있는가? 아직은 모든 면에서 열악하다고 밖에 표현할 수 없는 우리 축산 현실로서는 정부 당국, 축산 관련업체, 축산 농가 등의 노력이 요구되고 있다.

최근 우루과이라운드에 의해 농·축산물의 구조를 재편하고 이들 수입품들에 대한 식품 위생 문제가 심각히 제기되고 있는 것이 현 시점이다. 이에 소비자들은 안심하게 먹을 수 있는 먹거리 개발과 자신들의 자발적 안전 활동이 절실히 요구되고 있다.

따라서 안전한 축산물을 위해 행정당국, 사업자, 소비자의 역할이 중시된다. 행정당국은 검역제도와 시설의 보완 등 규제와 체제 확립이 필요하고, 사업자는 기업의 이익 추구나 안전도에 대한 가치관 결여 상태에서 위해한 원재료로 생산한 식품이나 완제식품을 수입하여 공급한다면 소비자들의 안전 보호는 이루어지지 못할 것이다.

소비자도 스스로 안전을 위해 행정 당국에만 의존할 것이 아니라 안전성이 확실한 육류를 보는 안목을 점차 높여간다면 부정, 불량식품을 선택하지

않는 최종감시자가 되는 것이다. 이는 축산업의 체질 개선과 품질 향상으로 이어질 수 있을 것이다.

한편, 신문, 잡지, 방송 등의 매체를 통하거나 소비자 단체들의 교육을 통해 안전한 식품을 선택할 수 있는 정보들을 얻는데 귀를 기울이는 정보 판별 능력도 요구된다.

행정당국, 사업자, 소비자 단체의 활동과 함께 최종적인 소비자의 판단이 요구

이상의 언급과 같이 인간의 의·식·주 생활 중 먹거리에 대한 관심은 지대하다 하겠다. 여기서 언급해야될 점은 소비자들은 당장의 눈앞의 부분만을 자체 판단해서 식품 안전을 점검한다는 점이다. 그러나 식품의 불안전성에 대한 후유증은 언젠가는 나타나게 된다.

또한 식품의 전체적인 안전성을 놓고 볼 때, 양돈업자가 돼지고기만을 먹고 살 수 없듯이 생산자 역시 자기 제품에 대한 보다 철저한 생활 의식의 제고와 국민 건강이 자기 손에 있다는 인식이 필요하다는 것이다. 결국, 행정당국, 사업자, 소비자 단체의 활동과 함께 최종적인 소비자의 판단이 요구된다 하겠다.