

이강추 vs 김정기

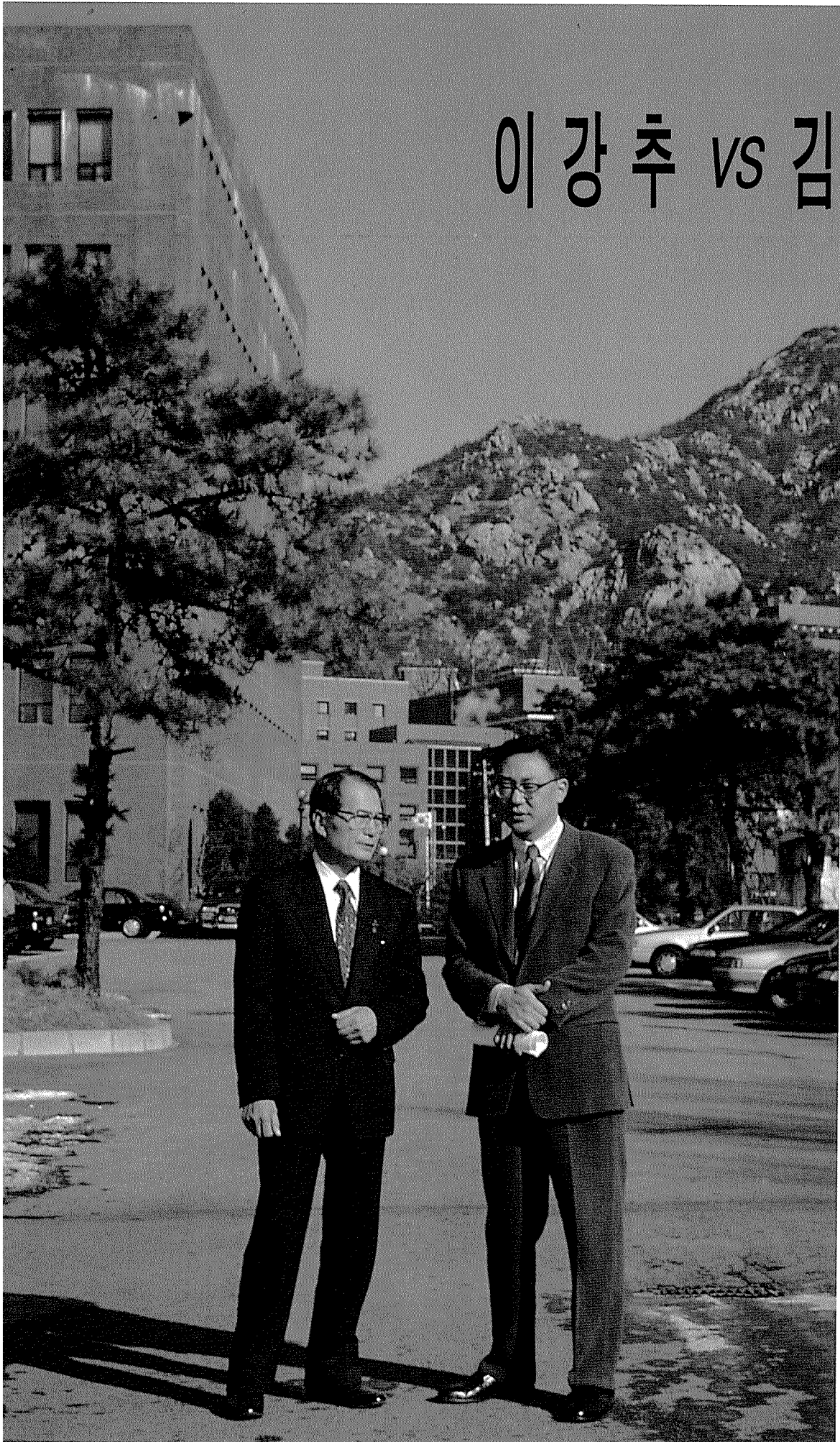
대담자

이강추

〈국립보건원 원장〉

김정기

〈(주)뉴욕제과 대표〉



자율위생에는 책임과 의무가 필요

UR, WTO 발족으로 무한 경쟁 시대를 맞고 있는
우리 업계는 지금 새로운 전기를 맞고 있다.
홍수처럼 밀려오는 외국 제품과의 경쟁에서 살아남기 위해서는
제품의 질뿐 아니라 위생 비중 역시 날로 높여야 한다.
이에 본지는 국립보건원의 이강추 원장과
뉴욕제과의 김정기 사장을 초청해 개방화 시대에
우리 업계가 나아갈 방향은 무엇이며
위생 확보를 위해서는 무엇이 필요한지 알아본다.

김정기 최근들어 우리 식품 업계는 우루과이라운드 타결과 WTO 발족 등 바야흐로 무한 경쟁 시대를 맞고 있습니다. 또 2~3년전부터 많은 품목이 수입되고 있는데 이들 상품이 세계에서 내노라 하는 수준인데도 불구하고 아직 국내 식품업자들이 이런 위기 의식을 몸으로 체감하고 있지 못한 것 같습니다. 사실 그동안 우리는 앞만 보고 뛰어 왔는데 무한 경쟁 시대를 맞아 생존 경쟁에서 살아 남기 위해 앞으로 위생이 관건이 아니겠느냐는 의미에서 오늘 주제를 개방화 시대를 맞는 베이커리 업계의 대응으로 정해 보았습니다. 좋은 말씀 부탁 드립니다.

이강추 무한 경쟁 시대에 살아 남기 위해선 외국 제품과 겨뤄 당당히 이길 수 있는 자체의 힘을 기르는 것이 중요합니다. 그러기 위해선 생산 주체인 업체가 노력해야겠지만 이를 뒷받침할 수 있는 정부의 역할도 필요합니다. 사실 그동안 국내 식품 업계는 정부의 지원 행정 없이 자수성가해 왔다고 할 수 있습니다. 그러나 정부 시책도 규제 일변도에서 지도 위주로 전환되고 최근 28개 업종을 식품 제조 가공법으로 단일화시키는 등 많은 변화가 있는 만큼 서서히 식품 업종 육성의 토대가 마련되고 있습니다.

김정기 말씀하신 대로 저희 생산 업체 입장에서 피부로 느낄 수 있는 정부 정책의 변화가 28개 업종을 단일화하는 것을 비롯해 이미 시행되고 있는 자율 위생 지도입니다. 원장님께서도 과거 보사부에서

위생 정책을 담당하신 걸로 알고 있는데 그 배경에 대해 설명해 주셨으면 합니다.

이강추 과거 정책이 규제 일변도여서 많은 문제가 있었습니다. 전문 지식이 없는 공무원이 감독·감시하다 보니 현실과 거리가 있었던 거지요. 그래서 자신의 문제를 가장 잘 알고 있는 업체에 감시 업무를 맡겨 스스로를 감독케 한 겁니다. 업종의 단일화도 규제 위주에서 탈피하려는 맥락에서 보면 됩니다. 나날이 업종은 다변화되고 있는데 제한된 업종 구분으로는 새



로 생긴 업종을 감싸 안을 수 없으며, 자연히 변태 업종을 유발시키는 결과를 초래해 죄없는 죄인을 만드는 것을 개선하자는 의도에서 시행된 것이라 볼 수 있습니다. 결국 위생에 관련해서도 제조 작업장에 방충망이 있느냐 없느냐 하는 식의 시설 기준 문제를 가지고 시비를 할 시기는 지났으며 국민 건강과 직결되는 위해요소나 위해물질과 관련한 검사 검역 등 실제적인 위생 정책이 수반돼야 하리라 봅니다.

김정기 옳으신 말씀입니다. 과거 원장

님이 지금의 보건복지부에 계실 때 자율 위생 지도의 물꼬를 터준 게 궁극적으로는 저희 업계로서는 큰 발전의 계기가 된 것 같습니다. 업체 스스로 위생의 중요성을 깨닫게 되는 자율 경영의 토대가 되었기 때문입니다. 지금은 소비자가 업체를 잘 아는 때인 만큼 업체도 뒤따라 가는 것이 아니라 최상의 위생과 품질로 제품을 만들면 매출의 극대화를 이룰 수 있으리라 봅니다. 결국 자율 위생 지도 정책이 업체에서도 그만한 책임 의식을 심어 주었다고 생각합니다.

이강추 업체 뿐만 아니라 정부, 국민, 소비자 단체도 위생에 대한 인식의 전환이 필요합니다. 제대로 알아야 한다는 겁니다. 한 예를 들지요. 84년인가 소비자 단체가 식빵을 사다 놓았는데 오래 두어도 곰팡이가 나지 않아 방부제를 쓴 것이 아니냐는 문제로 간담회를 한 적이 있습니다. 국민을 제대로 계도해야 할 소비자단체의 근거없는 문제 제기에 제가 지금의 어떤 시대인데 방부제를 쓰겠냐고 한 적이 있습니다만 이런 오해를 받지 않기 위해서라도 식품 업계가 철저하게 위생에 신경을 써야 합니다. 그렇지 않으면 정부는 자가 기준을 만들어라, 변경할 땐 세부 항목을 추가하라는 식의 규제가 따르기 마련입니다. 정부가 어차피 자율에 맡긴 만큼 이를 감시·수행하는 업종 단체의 기능이 강화돼야겠죠.

김정기 그렇습니다. 자율을 주는 만큼

거기에는 그만한 책임을 다하라는 의무가 포함돼 있기 때문입니다. 제가 보기에 최근 정부의 위생 정책이 규제 위주에서 자율쪽으로 전환됐습니다만 업체가 거기에 부응하지 못하면 더욱 강력한 제재를 가한다는 의지를 읽을 수 있었습니다.

개인적인 이야기입니다만 제가 있는 회사가 최근 모 항공사의 빵 부문과 디저트를 공급하게 됐는데 많은 반성을 했습니다. 저희 나름대로는 위생적이라 생각했는데 그들이 지적하는 위생이나 제품 기준이 책 한권 정도의 분량이 되는 걸 보고 세계화 측면에서 외국과 경쟁하기 위해선 이젠 소비자에게 공급되는 제품은 무균화 수준이 돼야 한다는 것을 절감했습니다.

이강추 말씀하신 대로 국제적 수준의 위생과 제품 수준을 갖췄다면 원료 선별 과정에서부터 시작해 가공 과정을 거쳐 완제품이 나올 때까지 과정마다 위해요소를 체크해 이를 제거할 수 있도록 노력을 기울여야겠죠. 정부에서도 HACCP라 해서 식품 위해요소 중점 관리 기준 제도를 도입해 관리하고 있습니다. 이 제도는 소시지, 햄 등 식육제품부터 도입해 점진적으로 대상 식품을 확대해 나간다는 계획입니다. 또 이와 관련 정부는 안전한 식품 생산 기반 구축이란 측면에서 현행 성분 배합 비율 등 품질 관리 위주로 운영되고 있는 식품 제조 기준 규격을 증강속, 항생물질 검사 항목 확대 및 대장균 등 미생물의 위생 기준을 강화하는 방향으로 추진해 나가고 있습니다.

김정기 원장님께서 방금 정부 정책 방향이 품질 관리 위주에서 위생 기준 강화 차원으로 추진해 나간다는 말씀을 듣고 보니 생각이 납니다만, 빵과 생과자가 미생물의 증식 조건인 수분과 당분을 고르게 함유하고 있어 특별히 제과점에서 위생에 신경을 써야 하리라 봅니다. 특히 이들 세균은 공중에 떠 있는 세균과 함께 식품에 오염된다는 측면에서 주의가 요구되고 제과점의 작업여건상 밀폐된 장소가 많기 때문에 신체 부위와 옷자락이 제품 제조시 닿는 등의 문제에 관련 제조 인원의 위생 관념과 건강 관리가 중요할 듯 합니다.

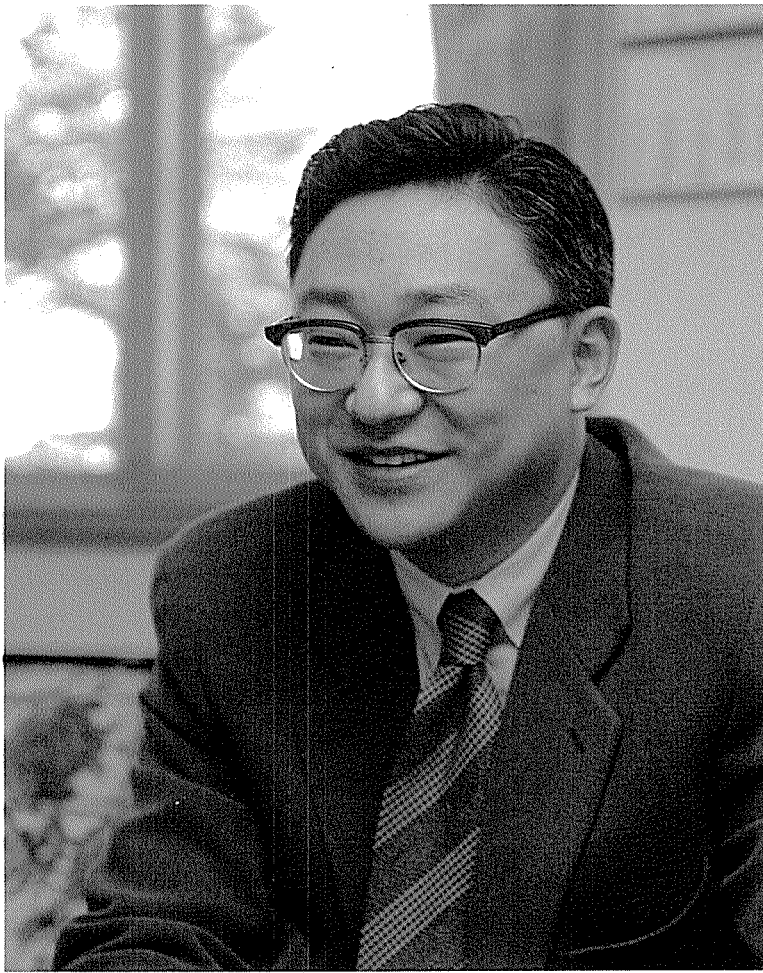


이강추

이강추 그렇습니다. 이외에 주원료인 계란, 우유, 생크림, 유지류의 원료 사용시의 오염 방지와 굽기전에 신선도, 부패, 변질 유무, 제조 일자, 유통기한을 확인하고 구입해야 할 것입니다. 또 제품에 사용되는 용기나 기계, 기구류 등은 식품의 오염원으로 중요성이 큼니다. 복잡한 기계장치, 표면에 흠이 많은 작업대는 세균 증식의 온상이 되기 때문에 청결을 통한 위생 수준 확보에 힘써야 합니다. 이밖에 최종적으로 제품의 보관 및 진열면에서 온도를 비롯한 미생물 오염 방지에도 각별한 주의가 필요합니다.

김정기 결국 식품은 국민의 건강과 직결되는 주요 사항인 만큼 철저한 위생에 근거해 생산돼야 한다는 말씀인 것 같습니다. 저희 생산 업체도 조그만 이익에 집착하기보다 위생을 강조하다 보면 자연스럽게 제품의 질도 향상되리라 생각합니다. 화제를 바꿔 보겠습니다. 저희 베이커리 업계의 경우 즉석 제조해서 판매하는 윈도우베이

“ 정부의 정책이 규제 위주에서 자율 지도로 전환된 만큼 생산 업체의 책임과 의무가 뒤따라야 합니다. 앞으로 실질적인 국민 위생을 위해 물질 제거 등 검역기능을 강화해 나갈 예정입니다. ”



김정기

66
**무한 경쟁 시대에 살아 남기 위해선
 최고의 제품과
 철저한 위생이 관건이라 생각합니다.**
 위생에 힘쓰다 보면
 자연스럽게 제품의 질도 향상될 것이고
 업체도 매출 극대화를
 이룰 수 있으리라 봅니다

99

커리와 생산해 가맹점을 통해 공급하는 프랜차이즈 업체도 크게 나뉘지만 타 식품의 경우 생산 업체가 위생에 신경을 써 제품을 만들어도 유통 과정에서 문제가 생겨 위생의 확보가 이루어지지 않는다는 점에서 중요하다고 봅니다. 이를 위해서 무엇이 필요하다고 보시는지요.

이강추 말씀대로 생산에 만전을 기해도 유통 체계에 문제점이 있다면 위생의 확보를 기할 수 없습니다. 대개 이런 문제가 발생하는 경우가 소규모 취급점에서 유통 기한이 지났거나 파손으로 인해 불량 식품이 되는 때가 많은데 취급자의 의식 수준과 결부되므로 계몽하고 홍보가 뒤따라야 합니다. 업체도 불량 식품의 발생을 방지하기 위해 제품에 맞는 유통 과정으로 인한 문제의 소지를 줄여 나가야 합니다. 정부도 이런 위생적인 유통 관리 체계의 확립을 위해 냉장·냉동 식품의 증가에 대응하여 이들 식품에 대한 보관, 운송 등에 합리적 개선 방안을 마련하고 판매 업소의

냉장·냉동식품의 위생 관리를 위해 유통기한 경과 제품의 진열, 보관 행위에 대한 단속을 강화해온 것으로 알고 있습니다.

김정기 저희 프랜차이즈 업체의 경우 가맹점에 제품을 공급해야 하기 때문에 유통의 성격을 띠니다. 그래서 일일이 포장해야 하고 제조일 표시도 해야 합니다. 그러다 보니 제품의 성격에 따라 포장을 하지 않아야 신선도가 유지되고 최근 쓰레기 종량제 실시로 불필요한 쓰레기를 유발시켜 소비자가 이를 기피하는 어려움도 예상됩니다. 하지만 제 개인적인 생각으로 아직 우리나라 식품 산업이 유통 체계가 선진화되지 않았기 때문에 이런 문제는 순차적으로 시행해야 하며 실시에 앞서 많은 검토가 뒤따라야 하리라 봅니다. 끝으로 정부의 산하 기관으로서 개방화 시대를 맞아 국립보건원이 추진해 나갈 방향에 대해 말씀해 주시면 고맙겠습니다.

이강추 저희 국립보건원은 정부의 보사 정책에 발맞춰 올해를 국제화·세계화 추세에 부응하는 신기원의 해로 설정하고 있습니다. 이에 따라 외형적인 것보다 실질적으로 국민의 보건과 직결되는 위해물질 관리 위주로 검사·검역 기능을 강화해 나갈 예정입니다. 수입 식품의 검사 기능을 담당하고 있는 주요 항만 검역소의 전산화를 통해 유기적인 검역 체계를 이룩하고 농약, 중금속 등 그동안 취급하지 않던 위해 물질 검사를 위해 장비를 보강할 계획입니다. 또한 검사 요원을 선진국의 전문 기관으로 파견해 연수를 실시하여 이들의 자질 향상을 통해 검사 능력을 향상시켜 나갈 계획입니다.

김정기 정부의 정책이 규제 위주에서 자율 지도로 전환된 만큼 여기에는 생산업체의 책임과 의무가 뒤따라야 한다는 말씀 인상 깊었습니다. 이와 관련 자율 지도에 부응하지 못하거나 문제가 발생했을 때 더 강력한 제재가 가해진다는 정부의 의지를 읽을 수 있었습니다. 이를 통해 저희 생산 업체도 최고의 제품, 철저한 위생을 위해 가일층 노력해야 한다는 다짐을 다시 되새기는 계기가 되리라 믿습니다. 장시간 좋은 말씀 고맙습니다. (정리 박종선) 