

개방화 시대에 먹거리의 안정성과 소비자의 권리

최근 생활수준의 향상과 소비자 기호도의 다양성으로 인해 육류의 부위별 선택의 폭도 넓어졌다. 그러나 아직까지 한국인의 기호에는 야채를 곁들인, 상추에 싸서먹는 돼지고기의 맛은 예나 지금이나 부담없는 단백질 식품군으로 자리 매김해오고 있다.

우리나라 국민 1인당 육류 소비량(1993년)을 보면 평균 25.8kg으로써 70년 대비(5.2kg), 약 5배로 증가하였다. 즉 양적인 면에서 큰 폭의 성장을 한 셈이다. 그에 비해 돼지고기는 1인당 소비량(1993년)이 13.9kg으로서 쇠고기의 약 2.7배 정도의 수요를 나타내고 있으나 일본(16.6kg), 대만(40.4kg)에 비해서는 낮은 편이다. 이것은 각국의 기호나 식습관에 따른 차이로 볼 수 있으며 우리나라의 경우 그동안 채식 위주의 식습관에서 생활의 질적 향상에 따라 육류의 소비량이 높아지기는 하였지만 질적인 측면에서는 아직도 미진한 부분이 많다.

이제 소비자는 양적인 측면에서의 기대욕구 보다는 질적인 측면과 서비스에 대한 욕구가 상승되고 있으므로 이에 대한 생산업자, 유통업자의 제고가 아쉬운 실정이다.

그동안 소비자가 안전성에 대한 권리를 요구하기에는 현실상 미흡한 점이 많아 판매업자의 선택에 따라 안전성, 기호성에 의존할 수 밖에 없었고 소비자 스스로 이 선택의 권리에 대한 여건이 조성되지 않은 실정이었다.

그러나 최근 부위별(등급별)에 따른 소비자 선택은 육류의 기호성을 한 단계 높이는 결과를 가져다 주었고, 아울러 안전성을 위한 유통체계 발전에 한발 다가서는 계기가 되었다.



김연화 원장
(한국소비생활연구원)

그러나 현실적으로 판매업자의 위생, 서비스 측면에서의 가치관 결여로 소비자의 1차적 괴리감과 불신의 벽은 좀처럼 지워지지 않고 있다.

외국의 예로, 독일의 경우 정육점 판매업자는 식육직업학교 졸업후 도제 과정을 거쳐 장인자격을 취득해야만이 정육점을 경영할 수 있는 자격이 주어진다고 한다.

그러나 우리나라의 경우는 일반 정육점의 경우 판매업자가 담배를 피우다 말고 손님이 들어오면 손도 씻지 않은 채 고기를 다루는 것을 보고 눈살을 찌푸리게 되는 것이 현실이다. 심지어는 도마의 비위생적인 처리나 도마 세척시 세제 사용후 위생적인 처리가 미비한 상태와 관리자의 불친절, 불결한 용모 등이 소비자 안전에 대한 부주의에 불안 요인을 가중시키고 있다.

무엇보다 건강과 생명에 영향을 주는 식품의 안전성은 소비자 권리의 제 1 순위로 큰 관심사이다. 따라서 이러한 서민적 식품의 대표적인 돼지고기의 공급체계에는 무엇보다 사료의 항생물질 함유 단계별 사료공급 안전성에 대한 문제해결이 급선무이고, 특히 미생물의 오염에 따른 안전성이 문제가 되어 여름철의 경우에는 도축 및 가공 후 냉장 유통체계의 과학화는 더욱 요구되고 있다.

그러나 우리는 고기의 물량이 증가된 반면 유통구조에 획기적인 변화가 되지 않는 것이 또한 유통 현실의 주소다.

미국에서는 육류연구기관(AMI) 등을 통해 육류의 부위별 명칭 및 조리 방법, 영양평가 등을 소비자들에게 꾸준히 교육하고 있으나, 우리나라는 미진한 식품 영양 지식에 따른 난립된 상식들이 소비자 건강에 불안 요인으로 연결되어 육류를 기피하는 태도가 잠재되어 있고 수입 육류에 따른 건강 위해가 안정성에 대한 염려를 가중시키고 있다.

이제 우리는 이렇듯 서양조리법에 의한 음식문화 보다는 순수한 한국조리법에 의한 식습관으로 돼지고기 소비를 활성화시켜 소비자 피해를 줄이고 육질의 도축 및 유통에 의한 과학적이고 위생적 처리 취급을 우선적으로 체계화 하는 것이 개방화 시대의 우리나라 육류의 경쟁력을 갖추는 계기가 될 것이다.

이제는 우리는 보다 좋은 맛과 질의 국내산 돼지고기를 요구하고 있다. 수입개방의 현실에 직면하여 양돈업계의 새로운 유통 체계를 갖추어야 겠고 소비자가 요구하는 안전성, 기호성(심리성), 자연성을 만족시키는 생산업체, 유통업자의 역할과 자세정립이 더욱 요구되고 있다.

또한 우리 소비자도 국내에서 생산되는 맛있고 안심하고 먹을 수 있는 돼지고기의 맛을 자연과 조화롭게 느낄 수 있도록 신뢰체계의 바탕을 쌓기 위해 우리것을 사랑하고 소중하게 간직하는 자세도 가져야 할 것이다.

66

무엇보다 건강과 생명에 영향을 주는 식품의 안전성은 소비자 권리의 제 1 순위로 큰 관심사이다. 따라서 이러한 서민적 식품의 대표적인 돼지고기의 공급체계에는 무엇보다 사료의 항생물질 함유 단계별 사료공급 안전성에 대한 문제해결이 급선무이고, 특히 미생물의 오염에 따른 안전성이 문제가 되어 여름철의 경우에는 도축 및 가공 후 냉장 유통체계의 과학화는 더욱 요구되고 있다.

99