

한국 신문에 게재된 식생활 전반에 관한 기사 내용의 영양 과학적 분석

— 1960년 1월 부터 1996년 6월까지 —

제 3 보: 식품위생 현황과 정책에 관한 조사 연구

남혜원¹ · 명춘옥² · 이기완³ · 박태선⁴

¹수원여자전문대학 식품영양과, ²오산전문대학 식품조리과

³경원대학교 생활과학대학 식품영양학과, ⁴연세대학교 생활과학대학 식품영양학과

(1996년 8월 21일 접수)

The Content Analysis of Food and Nutrition Articles in Korean Newspapers

— From January 1960 to June 1996 —

III. On Food Safety and Food Policy

Haewon Nam¹, Choonok Myung², Kiwan Lee³ and Taesun Park⁴

¹Department of Food and Nutrition, Suwon Women's College

²Department of Food and Cooking, Osan Junior College

³Department of Food and Nutrition, Kyungwon University

⁴Department of Food and Nutrition, Yonsei University

(Received August 21, 1996)

Abstract

The contents of articles on food safety and policy in the Donga and Chosun Ilbo from January 1960 to June 1996 were analyzed for the evaluation of subjects and trends in mass media. Among the total of 490 articles, those on cereals were most frequently appeared (20.0%), followed by the articles on sea foods (10.6%) and meats (10.0%). Articles on fats and oils were the least (2.0%) in frequencies. The proportions of articles classified based on the 10-year interval were 28.0% in the 60's, 28.0% in the 70's, 20.6% in the 80's, and 23.4% in the 90's. Major contents of articles were the safety of imported foods, food contaminations by agricultural chemicals, heavy metals and harmful additives.

I. 서 론

식품은 인간의 삶을 영위하기 위하여 외부로부터 섭취하는 음식을 말하는 것으로 우리 일상 생활에서 하루라도 없어서는 안될 필수 불가결한 요소로서 인간의 생명 유지에 필요한 적당한 영양소를 함유하여야 하고 각종 병원 미생물에 의해 오염되거나 유해, 유독 물질이 함유되어서는 안된다. 즉 인간의 건강 장애를 일으키지 않는 위생상 안전한 것이어야 한다. 그러나 최근 산업의 눈부신 발전과 인구의 도시 집중은 여러 가지 환경오염의 원인을 제공하였고, 이에 의해 식품의 원재료가 되는 동식물들이 오염됨에 따라 식품을 통하여 인간의 생명과 건강이 위태롭게 될 우려가 생기게

되었다. 식생활 수준의 향상 및 식품의 제조, 유통, 가공기술의 발달로 인하여 다양한 식품이 생산되고 있으나, 한편으로는 식품의 보존성, 영양성, 미관성, 기호성, 유통성 등을 높이기 위하여 여러가지 식품 첨가물들을 사용하게 되었다. 또한 과학기술의 발전에 힘입어 전에는 미처 알지 못하던 새로운 문제점들이 밝혀지게 됨으로써 식품위생 문제는 더욱 복잡 다양하게 되었고 급기야는 "식품공해"라는 말까지 생겨나고 있다¹⁻⁵⁾.

오늘날의 식품공업은 연간 10조 이상의 매출을 지닌 중요 산업으로 성장했으나 실제로 식품의 주 소비계층인 주부들에 대한 소비실태라든지 식생활의식 수준에 관한 보고들에 의하면 농약과 첨가물들에 대한 우려를

가지고 있으며, 절대 다수가 수돗물을 불신하고 가공식품보다는 자연식품을 더 많이 이용하려고 하는 등 식품오염 문제를 심각한 것으로 인식하고 있었다. 식품으로 인한 위해를 방지하여 건강의 유지 및 증진을 도모하기 위하여는 식품위생에 대한 관심과 철저한 식품위생 대책의 필요성이 요구되고 있다.

본 논문에서는 우리나라에서 발행연도가 길고 독자 수가 많은 두 종류의 일간지를 대상으로 식품위생에 관한 기사내용들을 조사하였다. 1960년부터 1996년 6월까지 식물성식품, 동물성식품, 유지류, 음료 및 주류와 조미료 및 조리 가공 식품들의 부정불량 실태와 이에 대한 법규 및 정부측의 태도에 관한 기사내용을 주제별, 연대별로 검토하였다. 이와 같은 조사 열거를 통하여 그동안 우리나라 식품산업의 위생성을 재진단하고 식품업계와 행정부처, 그리고 식품의 소비자인 일반대중의 의식개혁을 통하여 부정불량식품을 근절하고 식품위생의 발전에 기여하고자 작성되었다.

II. 연구 방법

1. 분석대상 선정

본 연구는 1960년 1월부터 1996년 6월까지의 기간 동안 동아일보와 조선일보의 사회란, 가정란, 의료란과 보험란을 중심으로 게재된 식품위생에 관한 기사를 분석대상으로 삼았다. 식품위생 기사들의 내용들은 부정불량 식품의 사례와 원인, 그에 대한 정부 당국의 대응책, 유해물질에 대한 정보 및 올바른 식품 선택등이 포함되어졌다. 자료의 수집은 1996년 3월에서부터 6월에 걸쳐 이루어졌으며, 자료의 수집 장소는 국회도서관을 비롯한 국립 또는 중앙 도서관과 각 신문사의 자료열람실을 대상으로 하였다. 수집된 자료들은 분석항목에 따라 분류된 후 다시 연도별로 검토되었다.

표 1. 주요 식품군들에 대한 위생불량 기사의 빈도수

	1960년대	1970년대	1980년대	1990년대	합계(%)
곡류	41(29.9)	35(25.5)	5(5.0)	17(14.8)	98(20.0)
과채류	6(4.4)	18(13.2)	9(8.9)	16(13.9)	49(10.0)
육류	13(9.5)	14(10.2)	8(7.9)	16(13.9)	51(10.4)
어패류	33(24.1)	7(5.1)	6(5.9)	6(5.2)	52(10.6)
우유 및 유제품	5(3.6)	18(13.2)	4(4.0)	5(4.4)	32(6.5)
유지류	1(0.7)	4(2.9)	8(7.9)	3(2.6)	10(2.0)
음료 및 주류	15(11.8)	21(15.3)	20(19.8)	9(7.8)	65(13.3)
조미료	13(9.5)	12(8.8)	16(15.8)	7(6.1)	48(9.8)
조리가공 식품	4(2.9)	4(2.9)	7(6.9)	21(18.3)	36(7.4)
기타	6(4.4)	4(2.9)	24(23.8)	15(13.0)	49(10.0)
합계(%)	137(100.0)	137(100.0)	101(100.0)	115(100.0)	490(100.0)

2. 분석항목 선정

식품위생에 관한 기사들의 분석항목은 제6차 한국인 영양권장량⁶⁾에 수록된 식품분석표의 분류방법에 준하여 선정하였다. 즉 곡류, 과채류, 육류, 어패류, 우유 및 그 제품, 유지류, 음료 및 주류, 조미료 및 조리 가공 식품 등의 항목으로 나누었으며, 곡류군에는 곡류 및 그 제품, 감자 및 전분류, 당류 및 그 제품, 두류 및 종실류 등이 포함되었고, 과채류에는 채소류, 버섯류, 과일류, 견과류 및 해조류가 포함되었다.

3. 분석단위 및 자료처리

분석단위는 기사(item)이며, 보고된 자료중 동일한 내용의 기사가 중복되어 게재된 경우 한개의 기사로 간주하였다. 자료는 빈도와 백분율로 처리되었다.

III. 결과 및 고찰

1960년 이후 부정불량의 사례 및 그에 관련된 내용의 총 수는 490건이었다(표 1). 그 중 곡류에 관한 내용이 가장 많았는데(20.0%), 이는 곡류에 해당하는 식품의 종류가 많을 뿐 아니라 한국인의 식생활이 곡류에 의존하고 있기 때문으로 생각된다⁷⁻⁹⁾. 어패류(10.6%)나 육류(10.4%)와 같은 동물성 식품은 비슷한 비율을 보이고 있으며, 유지류와 관련된 기사의 수가 가장 적었다(2.0%).

시대별로 분류해 볼 때, 1960년대(28.0%)와 70년대(28.0%)에 가장 빈번하게 게재되었고, 그 다음이 90년대(23.4%), 80년대(20.6%) 순이었다. 60년대와 70년는 경제적으로 안정되지 못함에 따라 식품에 대한 질보다는 양을 우선으로 한 시기로서, 위생관념이 상대적으로 희박했기 때문에 위생불량에 대한 사건들이 많았으리라고 사료되며 그 증거로 이 시기에 식중독에 관한

기사의 건수가 집중되어 있었다. 80년대는 정치적으로 불안정한 시기로서, 정치, 경제 등의 거국적 관심사에 비해 가정, 의료 및 식품에 대한 신문에서의 비중이 상대적으로 낮아졌기 때문에 전체적인 기사수가 감소한 것으로 추측된다. 또한 과거에는 곡류에 관한 기사 내용이 많았으나 시간이 지날수록 그 빈도는 감소하고 육류나 유지류에 관한 기사 빈도가 증가한다는 사실은 우리의 식생활 패턴이 변화하고 있음을 반영해준다.

1. 곡류

한국인 1인당 곡류 섭취량은 1981년도 이후부터 계속 감소되고 있으나 감자류는 전반적으로 조금씩 증가되고 있다. 곡류 섭취량의 감소추세는 단백질 식품 섭취량의 증가현상과는 대조적으로 나타나 우리 식생활의 양상이 변화되고 있음을 보여준다^{8,9)}. 이를 반영하듯, 표 2에 나타난 바와 같이 곡류군의 위생불량에 관한 기사 총 98건 중 1960년대에 절반 정도가 게재되었으며 세월이 흐름에 따라 차차 감소하는 경향을 보이고 있다.

곡류군에서 가장 빈번하게 언급되었던 기사 내용은 유해색소를 비롯한 첨가물의 오용 및 남용에 관한 고발 및 정부의 규제에 관한 내용들(27.6%)이었다. 공업 염료, rongalit, BHA, 비료용 암모니아, 공업용 냉소다, 포르말린, 타피오카를 과자류, 빵, 면, 껌과 사탕, 당면 등에 사용하는 등 여러 사례가 보고되고 있다. 두류의 가공식품으로 우리 식탁에 자주 오르는 두부에 응고제로 공업용 생석회(헛가루)를 혼합하여 사회 문제가 된 바 있다. 라면은 폴리에틸렌 검출, 공업용 유지 사용,

함량 미달, 튀김 기름의 산패 그리고 맹독성 농약이 검출된 스프에 이르기까지 안정성 문제가 끊임없이 제기되고 있다.

다음으로 많았던 내용은 곡류제품 섭취에 의한 식중독 사건(25.5%)으로 특히 60년대와 70년대에 집중되어 있다. 일례로 60년대에는 적미병에 걸린 쌀과 보리에 대해 사회 문제가 된 바 있고, 70년대 중반에는 급식용 빵을 먹은 국민학생들이 집단 식중독을 일으켰던 사건들이 있어 급식을 일단 중지시키기도 하였다.

많은 농약의 사용으로 토양이 오염되고, 이때문에 곡류에서 농약 성분 및 중금속이 검출되어 국민 보건을 위협하고 있음이 지적되었다. 수입곡류에 대한 정부의 감독체계도 허술하여 이미 1969년에 변질된 곡류 및 잔류 농약 문제가 거론되어 왔으며 최근에는 유통 기한을 허위로 표시한 식품이 적발되기도 하였다.

2. 과채류

과채류의 위생불량에 관한 기사는 총 49건으로 이중 농약문제가 42.8%로 가장 많이 언급되고 있다(표 2). 숙성 재배, 저장성 증진 및 성장 촉진등을 위해 농약을 오용하거나 악용한 사례들이 계속 보고되었고, 정부측에서는 잔류 농약에 대한 규제를 매년 강화, 확대해 나가고 있으나 농약 오염을 줄이는 근본대책으로는 농민에 대한 계몽이 무엇보다 시급하다고 할 수 있다. 농작물에 농약이 함유되어 있다는 사례 이외에도 그에 대한 행정 당국의 단속, 정책 범규의 변화와 소비자들의 각성을 촉구하는 기사도 적지 않았다. 특히

표 2. 곡류 및 과채류에 대한 위생불량 기사의 연대별 분류

분 류	하위영역	1960년대(%)	1970년대(%)	1980년대(%)	1990년대(%)	합계(%)
곡 류	식중독	17(41.5)	8(22.9)			25(25.5)
	농약	1(2.4)	1(2.8)	1(20.0)	3(17.6)	6(6.1)
	중금속		2(5.7)	1(20.0)	2(11.7)	5(5.1)
	유해첨가물	18(43.9)	7(20.0)	1(20.0)	1(5.9)	27(27.6)
	위생불량		8(22.9)		2(11.8)	10(10.2)
	수입곡류의 문젯점	2(4.9)	4(11.4)	1(20.0)	2(11.8)	9(9.2)
	기타	3(7.3)	5(14.3)	1(20.0)	7(41.2)	16(16.3)
소 계(%)		41(100.0)	35(100.0)	5(100.0)	17(100.0)	98 (100.0)
과 채 류	식중독	5(83.3)	5(27.8)		2(12.5)	12(24.5)
	농약		5(27.8)	7(77.8)	9(56.3)	21(41.8)
	중금속			1(11.1)	1(6.2)	2(4.1)
	유해첨가물	1(16.7)	3(16.7)	1(11.1)	2(12.5)	7(14.3)
	수입 청과류		3(16.7)			3(6.1)
	설익은 과채류 유통		2(11.1)		2(12.5)	4(8.2)
소 계(%)		6(100.0)	18(100.0)	9(100.0)	16(100.0)	49(100.0)

농약에 의한 사례는 세월이 흐를수록 점차 증가하고 있다는 사실이 주목할 만하다.

농약문제 다음으로 높은 비율을 보이고 있는 과채류에 의한 식중독 사고(24.5%)는 수박, 참외, 토마토, 오이 등 여름철 과일과 야채에 의한 사고가 대부분을 차지하고 있다. 여름철 집단 식중독 사고의 원인은 명확히 밝혀지진 않았으나, 여름철 자연식품들에 중독성 세균이 침투했거나 부패했을 가능성과 냉장고에 대한 과신을 지적할 수 있다^{10,11)}. 과채류에 의한 식중독 발생 건수가 높았던 것은 식품보존에 문제가 있었던 것으로 사료되며, 냉장고의 보급 등 저장기술이 발달함에 따라 감소경향을 보이고 있다. 과거에는 과채류의 불량에 대한 원인이 단순하였던 반면, 현재로 오면서 유발 원인이 다양해져서 수입식품, 증금속, 첨가물 등에 관한 문제들이 주의를 끌고 있다.

그 밖에 단무지, 무우말랭이, 설익은 과일에 각각 오리민, 아황산염, 인공 감미료와 색소를 첨가한 사례 등이 보고되었고, 최근에는(1996) 시판 야채류에 질산염이 다량 검출된 바 있다. 곡류와 마찬가지로 수입 과채류도 변질되었다는 기사들이 있다. 위해성분이 함유된 과일, 채소류의 선택시 주의사항 또한 기사화되었다.

3. 육류

육류 및 그 가공품들의 식품위생학적 문제들에 대하여 주요 신문 지상에 보고된 내용들은 총 51건으로 표 3에 제시된 바와 같이 식중독과 함량 및 성분 미달에 관한 내용이 각각 33.3%로 전체 육류군 기사의 2/3를 차지하고 있다. 대표적 식육인 쇠고기에 의한 식중독 발생 건수는 총 5건이 보고되었는데, 그 원인을 규명한 결과 1960년대 식중독의 원인으로는 지라나 선지와 같은 내장 부위의 비위생적 처리 및 조리과정에 의한 반면, 최근에는 탄저병등 병에 걸린 소를 섭취했기 때문으로 나타났다. 한편 냉장냉동 시설이 제대로 갖추어지지 않았던 60년대에는 돼지고기로 인한 식중독 발생 건수도 빈번하였다. 또한 번데기의 의한 중독사에 관한 기사들도 있었다.

육류 판매로부터의 이익을 더 많이 얻기 위한 도축자와 상인들의 비도덕적인 행실도 빈번하여 60년대 이래로 도축장에서 소에게 강제로 물을 먹인 뒤 도살한다든지, 쇠고기에 말이나 양고기를 섞거나, 심지어는 소가죽 폐품 고기를 식용으로 판매하는 경우도 있었으며, 수입고기를 선호도가 높은 한우고기로 위장하여 시판하는 일도 흔하였다.

식육가공품의 위생상태 불량에 대해서도 지적되고 있다. 대장균 검출, 무허가 제조 판매, 함량 미달, 발

색제를 사용한 제품등이 많아 위생상의 문제는 물론 제맛과 영양가를 내지 못하고 있다. 수입 소세지의 경우 냉장용을 냉동 상태로 변칙 수입해 품질의 저하는 물론, 부패와 변질의 위험이 큰 물품들을 전량 폐기한 바 있다. 일부 음식점에서는 쇠고기가 신선하게 보이도록 아질산염을 사용하기도 하였다. 미국산 쇠고기의 경우, 안전성이 확인되지 않은 BST를 투여한 경우와 납탄이 발견된 사례등 수입 쇠고기의 안정성 문제가 제기되고 있다. 계란은 미생물 오염과 사료로부터 이행될 수 있는 항생 물질이나 농약 성분 등의 잔류 문제등이 위생상 중요한 문제로 대두되고 있다.

그 밖의 내용으로 혐오식품 판매업소 단속에 관한 기사가 있었다. 보신탕용 개가 집단 사육되고 있고 개 사료 생산이 사료산업의 큰 몫을 차지하는 현실에서¹²⁾ 이에 대한 위생관리가 시급히 마련되어야 함이 지적되었다.

4. 어패류

어패류에 관한 총 기사수는 52건 이었다. 1960년대 어패류의 문제점으로는 식중독 사건이 대부분을 차지한 반면, 요즈음에는 첨가물, 증금속, 유통상태 및 가공식품의 제조과정에 대한 기사가 더 많이 언급되고 있다(표 3).

어패류로 인한 식중독 발생 건수(33건)는 다른 식품군들에 의한 식중독 발생 건수에 비해 상당히 높다. 특히 어류중에서도 복어에 의한 중독이 22건으로 가장 많았으며, 시기적으로는 60년대에 집중되어 있었다. 경제적으로 궁핍하였던 이 시기에 쓰레기통에 버린 복어알이나 내장을 끓여 먹다 중독사했다는 기사가 빈번히 보고되고 있어, 그 당시의 생활상을 짐작할 수 있다. 한편 최근의 식중독 발생 사례는 주로 비브리오팀에 의한다¹³⁾.

70년대 부터는 생선의 보존기간을 늘리고자 방부제로 농약을 사용하기 시작하였고, 폐수 및 환경오염으로 인한 증금속과 발암물질의 문제가 대두되기 시작하였다. 상한 생선을 싱싱한 것처럼 보이기 위해 인체에 해로운 공업용 색소를 칠하거나 수입 생선에 사용금지된 인공색소를 첨가하여 고품질로 보이게 한 뒤 시중에 유통시킨 경우도 보도되었다. 튀김어묵의 경우, 위생이 불량한 제품들이 많았는데 이들은 양성의 대장균 반응을 보이고 제조일자나 가격, 중량등의 표시가 제대로 되어 있지 않았음이 지적되었으며, 신선도가 낮은 기름을 사용하여 만들어졌기 때문에 산가가 높았고 대장균의 수도 기준치 이상을 넘는 사례가 고발되었다. 그 밖에 인체에 치명적 피해를 일으킬 수 있는 세균(에어로모나스균)이 회에서 검출되기도 하였고(19

표 3. 육류와 어패류에 대한 위생불량 기사의 연대별 분류

분 류	하위영역	1960년대(%)	1970년대(%)	1980년대(%)	1990년대(%)	합계(%)
육 류	식중독	8(61.5)	4(28.6)		5(31.3)	17(33.3)
	중금속 및 유해물질		4(28.6)	1(12.5)	3(18.7)	8(15.7)
	위생불량	2(6.4)	1(7.1)	1(12.5)	1(6.3)	5(9.8)
	합량 및 성분 미달	3(23.1)	3(21.4)	4(50.0)	7(43.7)	17(33.3)
	기타		2(14.3)	2(25.0)		4(7.9)
소 계(%)		13(100.0)	14(100.0)	8(100.0)	16(100.0)	51(100.0)
어 패 류	식중독	32(97.0)	1(14.3)			33(63.4)
	유해첨가물		3(42.8)	1(16.7)	3(50.0)	7(13.5)
	중금속 및 유해물질	1(3.0)	2(28.6)	1(16.7)	1(16.7)	5(9.6)
	위생불량		1(14.3)	4(66.6)	2(33.3)	7(13.5)
소 계(%)		33(100.0)	7(100.0)	6(100.0)	6(100.0)	52(100.0)

표 4. 우유 및 유제품과 유지류에 대한 위생불량 기사의 연대별 분류

분 류	하위영역	1960년대(%)	1970년대(%)	1980년대(%)	1990년대(%)	합계(%)
우유 및 유제품	식중독		1(5.6)		2(40.0)	3(9.4)
	항생물질		4(22.2)		2(40.0)	6(18.7)
	이물질		1(5.6)			1(3.1)
	위생 및 유통불량	1(20.0)	9(50.0)	3(75.0)	1(20.0)	14(43.8)
	합량미달	4(80.0)	3(16.6)	1(25.0)		8(25.0)
소 계(%)		5(100.0)	18(100.0)	4(100.0)	5(100.0)	32 (100.0)
유 지 류	공업용 우지 등 불량원료 사용		3(75.0)	7(87.5)		10(62.5)
	유해물질 첨가	1(100.0)	1(25.0)			2(12.5)
	기타			1(12.5)	3(100.0)	4(25.0)
소 계(%)		1(100.0)	4(100.0)	8(100.0)	3(100.0)	16(100.0)

91), 조미김에 세균이 검출되고 제조유통과정이 비위생적이라는 내용들도 언급되고 있었다.

5. 우유 및 유제품

우유 및 유제품에 대한 기사는 총 32건으로 위생상태 및 유통과정의 불량에 대한 내용이 가장 많았으며(43.8%), 경제적으로 넉넉하지 못하였던 60년대와 70년대에는 제품을 눈속임하거나 회색하여 판매함으로써 단기간의 이익을 챙기려는 상술이 성행되었으나, 근래로 올수록 이러한 행위는 사라지는 추세에 있다(표 4).

학교 급식으로 흔히 제공되고 있는 우유가 변질돼 집단 식중독 증세를 일으키는 일들이 보고되고 있다. 우유는 유효기간이 짧고 변질되기 쉬우므로 우유에 대한 엄격한 유통관리가 요구된다. 제조, 유통 관리상의 문제로 인하여 우유 및 분유에 기준치보다 높은 대장균과 일반세균이 검출되어 식중독의 위험이 있는가

하면, 벌레 및 섬유등의 이물질도 섞여 있다는 내용과 유제품 생산업체들이 운행하고 있는 운반 차량의 대부분이 낡거나 냉동시설등이 부실해 제품이 변질될 가능성이 높으므로 철저한 품질관리 및 시설개선, 검사관리가 요구됨이 지적되었다.

시판우유에 항균제 및 항생 물질이 검출되어 우유에 의한 공중위생상의 위험성이 경고되었으나 다행히 우리나라 농수산부의 조사에 의하면 그 잔류량은 해마다 감소 추세에 있다고 한다. 우리나라의 경우 1977년부터 자체 검사에 의해 우유에 미량의 항생물질이라도 함유되면 불합격품으로 처리하고 있다. 최근(1995)에는 원유에 섞인 젖소의 찌꺼기 세포인 체세포의 양을 줄여주고 항생물질이나 항균물질을 적게 쓰기도 젖소의 유방염 치료를 도와주는 합균사료에 대한 연구가 본격화되고 있다는 기사가 발표되었다.

60년대에는 분유에 물을 타서 가짜 목장우유를 만

들어 판매하다 적발된 경우도 있었고, 허가된 분유입에도 거의 모든 영양소가 기준 함량에 미달되었다. 외국에선 최소 8~12% 이상의 유지방이 들어가도록 규정하고 있으나 우리나라는 이보다 훨씬 부족한 3%로 규정되어 있고, 그나마 이 같은 함량마저 지키지 않고 있으나 단속의 손길이 채 미치지 못하고 있는 실정이었다.

6. 유지류

다른 식품군들에 비해 유지류의 위생불량 건수는 16건으로 상대적으로 적었으며 시대에 따른 변화를 보이지 않고 있다(표 4).

유지류에 있어서 가장 큰 사건은 1989년 가을의 우지파동을 들 수 있다. 공업용 우지를 원료로한 마아가린과 쇼트닝류는 라면 뿐 아니라 각종 제품에 광범위하게 사용되었으므로 이에 보사부는 식품업체들에 대해 비식용원료 사용 여부 및 원료 정제시설의 위생상태 등에 대한 일체조사에 나섰다. 우지식품에 대한 국민들의 불안감이 커지고 있는 가운데, 이의 유해여부에 대해 학자들끼리도 견해가 달라 혼란이 가중되었으며 보사부는 우지의 식용여부를 미국 정부에 확인 요청하기도 하였다. 우지파동 이후 식품에 대한 「유해」 불안이 증폭되면서 식품의 안정성에 대한 경각심을 갖도록 하는 계기가 되었다.

그 밖에는 가짜 참기름과 불량 튀김기름 및 돼지기름 등에 관한 기사가 보도되었으며 이 같은 기사는 법적 규제와 감독체계가 미흡한 상태에서 소비자들의 불신과 불안을 가중시키게 되었다.

7. 음료 및 주류

음료 및 주류에는 청량음료, 쥬스류, 주류 및 다류가 포함된다. 음료 및 주류에 관한 기사는 총 65건으로 1960년대에 15건, 1970년대 21건, 1980년대 20건, 그리고 1990년대 전반기에는 9건이 소개되고 있다(표 5). 1980년대 기사 중 기타의 내용이 많은 것은 커피 판매 자유화 조치에 대한 논란의 기사가 자주 언급되었기 때문이다. 음료의 경우 대장균이 검출되거나 색소 첨가에 관한 기사가 주를 이루었고, 용기를 제대로 소독하지 않은데 대한 위생문제도 제기되었다. 주류의 부정 불량 사례는, 막걸리, 소주, 맥주의 순으로 빈도수가 높았으며, 이외에도 포도주, 양주, 진달래술 등에 관한 기사가 보도되었다. 막걸리의 경우 피크린산, 염료, 공업용 방부제, 카아비드 등의 화학약품 첨가로 인한 문제가 가장 많았으며, 물을 탄 막걸리의 사례들도 있었다. 소주에서는 함량미달, 이물질 검출, 사카린 첨가 등의 문제가 있었다. 이 외에도 이물질이 섞인 맥주, 메타

놀이 사용된 포도주와 자연 독소가 함유된 민속주 등에 의한 식중독 발생 사례가 보고되었다.

다류는 음식점의 보리차 속에 기준치 이상의 일반 세균과 대장균이 검출되는 것이 가장 큰 문제였으며, 커피의 경우에는 판매 자유화 추진으로, 다방조합등의 거센 반발이 있었다¹⁴⁾. 빙과류에 관한 기사는 주로 중소 빙과업소에서 제조한 빙과류에 대장균등이 검출되었고 이로 인해 식중독이 발생한 예가 보고되었다.

8. 조미료류

조미료에 관한 기사는 총 48건으로 이 중 색소 및 약품첨가에 대한 내용이 45.8%로 가장 많았으며, 그 다음으로는 함량미달에 대한 기사가 20.8%를 차지하였다(표 5). 1960년대와 1970년대에는 공장의 풀찌꺼기나 공업용 소다회, 비소 및 납 등의 화학약품을 첨가한 불량간장에 대한 기사가 주류를 이루었으나 1980년대에는 화학간장과 양조간장이 논란의 대상이 되어, 시판간장에 구성비율 표시 규정이 만들어지기에 이르렀다. 최근에 이르러서는 화학 간장에서 발암물질로 추정되는 DCP나 불임물질로 알려진 MCPO의 검출로 소비자들이 양조제품을 선호하는 경향을 보이고 있다.

고추가루의 경우 색깔을 좋게 하기 위해서 공업용 유해 색소를 첨가한 경우가 가장 많았다. 이들 유해 색소중에는 발암성 물질로 알려진 것도 많았다. 또한 양을 늘리기 위해 톱밥등의 이물질을 첨가한 경우도 있었고, 대장균과 일반 세균 등이 검출되어 처리 과정에서 위생문제가 제기되었다(표 9).

대표적인 산미료인 식초는 합성식초를 사용하는 것이 가장 큰 문제였다. 합성식초에서 formaldehyde나 formalin 등의 물질이 허용치 이상으로 검출되기도 하였다. 1980년대 후반에 와서는 빙초산의 생산기준이 새로이 제정되고 표시기준도 강화하였다. 또한 제품 표시기준 강화로 합성 식초라는 사실을 부각시킴으로써 간접적인 사용을 억제하여 양조식초의 소비를 유도하기도 하였다.

천연감미료에는 꿀, 엿과 설탕 등이 포함된다. 이 중 꿀은 물엿이나 기타 감미료가 종종 첨가되어 소비자들의 불만이 높은 식품이다. 엿은 첨가물의 사용이 문제가 되고 있으며 설탕의 경우에는 불순물의 혼입과 formalin의 검출이 기사화되었다. 기타 조미료에 대한 기사에는 후추가루, 소금과 화학조미료에 대한 위생문제들이 다루어졌다.

9. 조리가공 식품류

조리가공 식품의 기사는 총 36건으로 1960년대와 1970년대에는 각각 4건, 1980년대 7건, 1990년대 전반

표 5. 음료 및 주류, 조미료, 조리가공 식품류에 대한 위생불량 기사의 연대별 분류

분 류	하위영역	1960년대(%)	1970년대(%)	1980년대(%)	1990년대(%)	합계(%)
음료 및 주류	식중독	3(20.0)	3(14.2)		3(33.3)	9(13.8)
	색소 및 약물첨가	4(26.6)	5(23.8)	2(10.0)		11(16.9)
	세균 검출	3(20.0)	1(4.7)	5(25.0)		9(13.8)
	이물질 검출	2(13.4)	4(19.0)	3(15.0)	2(22.2)	11(16.9)
	함량 미달		7(33.3)		2(22.2)	9(13.8)
	기타	3(20.0)	1(4.7)	10(50.0)	2(22.2)	6(24.6)
소 계(%)		15(100.0)	21(100.0)	20(100.0)	9(100.0)	65(100.0)
조미료	색소 및 약물첨가	10(76.9)	11(91.6)		1(14.2)	22(45.8)
	세균 검출			4(25.0)		4(8.3)
	이물질 검출			1(6.2)	3(42.8)	4(8.3)
	함량 미달	1(7.6)	1(8.3)	5(31.2)	3(42.8)	10(20.8)
	기타	2(15.3)		6(37.5)	8(16.6)	
	소 계(%)		13(100.0)	12(100.0)	16(100.0)	7(100.0)
조리가공 식품류	식중독	3(75.0)	1(25.0)	1(14.2)	2(9.5)	7(19.4)
	세균 검출	1(25.0)		4(57.1)	11(52.3)	16(44.4)
	이물질 검출		1(25.0)		4(19.0)	5(13.8)
	함량 미달		2(50.0)	2(28.5)	2(9.5)	6(16.6)
	기타				2(9.5)	2(5.5)
	소 계(%)		4(100.0)	4(100.0)	7(100.0)	21(100.0)

기에는 21건으로 점차적으로 기사의 빈도가 증가하고 있다(표 5). 이는 1980년대 후반기부터 가공식품의 매출이 확대되고 소비자들의 선호도가 높아지고 있기 때문이라고 생각된다.

조리가공 식품류는 냉동 식품, 통조림, 인스턴트 식품과 즉석 식품 등으로 나눈다. 냉동식품은 제조, 가공 또는 조리한 식품을 장기 보존할 목적으로 동결 처리하여 용기포장에 넣은 것으로 1986년 하반기부터 활성화 되어 매년 30% 이상씩 증가되고 있다¹⁵⁾. 국내 냉동식품 시장은, 만두류가 가장 많이 유통되고 있으며 돈까스, 햄버그, 고로케, 핫도그 등의 순이다. 냉동식품에 대한 위생문제로는 세균검출이 가장 문제이며 이로 인한 식중독도 우려되어 보사부는 냉동식품의 기준 및 규격을 제시하였다¹⁶⁾. 통조림 제조시 아황산염 첨가 문제, 주석이 도금된 깡통에 구멍이 나서 식중독을 일으킨 사례 및 유침(油浸) 시킨 통조림의 경우 저장시 trans 지방산이 검출된다는 문제점들이 지적되었다^{17,18)}. 인스턴트 식품중 카레의 경우에는 이물질이 섞이거나 중금속이 검출되어 식중독이 일어난 예가 보고되었다. 즉석식품에서도 냉동식품과 마찬가지로 세균검출에 관한 기사가 빈번히 보고되었다. 도시락 제조는 다량의 식품재료를 일시에 사람의 손에 의해 만들므로 약간의 부주의가 발생할 경우 세균이 검출되고 이로 인하여

식중독이 일어나기 쉽다. 기타로서는 밀반찬 등에서 세균이 검출되었다는 내용을 포함하고 있다.

이상에서 전술한 바와 같이 우리가 늘 섭취하는 식품에서 농약, 중금속, 유해첨가물 등이 검출되고 자연 식품에서 가공식품에 이르기까지 불량 및 유독물질이 문제되고 있으며, 식품취급자의 위생관념이 희박한 경우가 많아 식품에 대한 위기감마저 든다. 종래 우리나라에 있어서 식인성 병해(food borne illness)는 주로 세균성 식중독이 문제시되어 왔으나, 앞으로는 식품 오염에 의한 아급성 또는 만성적인, 새로운 형태의 식인성 병해에 대하여 깊은 관심을 기울여야 할 것이다. 특히 식품 첨가물의 경우 새로운 물질이 계속 개발되고 있고 거의 모든 식품군 전반에 걸쳐 그 사용이 증가하고 있는 상황에서 유해하거나 비위생적이어서는 아닐 것 이며 필요 이상의 과용을 방지하기 위해 그 사용기준을 규정하여 사용대상 식품의 종류, 사용량, 사용방법, 사용목적 등을 제한함으로써 일정량 이상 섭취하지 않도록 해야 겠다. 이를 위해 식품첨가물을 규제하는 근거가 되는 법령이나 공전의 계속적인 개정 보완작업이 필요하다고 사료된다.

한편 우리나라의 식량공급 구조와 소비 구조는 최근 크게 변화하고 있는데, 그 중 수입식품의 사용이 증가하고 있다는 점을 지적할 수 있다²⁾. 그러나 수입식품

에는 우리나라에서 허용되지 않는 첨가물이나 농약이 오염될 가능성이 크고 장기간의 수송과정에서 발생할 수 있는 부패변질을 막기 위하여 보존제를 과도하게 사용하는 예가 많으므로 안전성 검사를 철저히 해야 한다. 그러기 위해서는 검사 인원의 확충 및 담당자들의 자질향상, 분석기술의 교육 강화, 장비의 현대화 등 다각적인 노력이 필요하다고 본다.

식품으로 인한 위해를 방지하고 식품영양의 질적 향상을 꾀하려면 식품 그 자체의 변질, 오염, 유해, 유독물질의 혼입 등을 방지함은 물론이거니와 식품의 제조, 가공, 유통 및 소비에 이르기까지 모든 과정을 위생적으로 확보하기 위해서는 음식물과 관련이 있는 첨가물, 기구 및 용기, 포장에 대해서까지도 비위생적인 요소를 제거하여야겠다. 식품의 종류가 다양해지고 식품의 생산에서 소비에 이르기까지 유통구조 또한 복잡하여 식품취급자의 자발적인 위생관리만으로는 식품의 안전성을 기하기가 어려움이 많으므로 식품취급자에 대한 위생교육과 행정지도, 그리고 식품의 품질관리 등을 위한 보다 효율적이고 능률적인 식품위생 행정의 필요성이 강조되고 있다.

그 동안 국민의 건강을 지켜주어야 하는 식품행정이나 보건행정은 국민의 신뢰로부터 크게 외면당해 왔다. 과거 여러번에 걸친 제도적인 개선이 시도된 바 있으나 소기의 성과를 거두지 못한 가장 큰 이유는 바로 근본적인 해결이 아니고 임기응변적인 개선만을 되풀이해 왔기 때문이다¹⁹⁾. 부처간의 책임 떠 밀기, 객관적인 자료의 불충분으로 인한 행정상의 시행착오들을 보아 온 국민들은 일관성 있고 단호한 정부의 법적 규제와 대응을 바라고 있다. 구태의연한 단속과 법개정만으로는 소기의 목적을 거둘 수 없으며^{20,21)}, 효과적이고 지속적인 지도 및 정책의 개발이 필요하다. 또한 영세업자에 대한 기술지원과 시설 투자 등 정책적 뒷받침도 강구되어야 하겠다. 그러나 그에 앞서 식품의 제조, 판매, 급식 등 직접 식품에 관여하고 있는 사람들에게 있어서 위생지식의 향상 및 업무의 중요성에 관한 책임감과 도의심이 필요하다. 더불어 국민 각자의 식생활에 대한 근본적인 의식의 개조와 자기 방어노력이 병행되어야 하겠다.

IV. 결 론

본 연구에서는 1960년 이후 발생한 식품위생불량에 대한 문제와 이를 해결하기 위한 정부의 대책 등에 관하여 신문기사 내용을 중심으로 살펴보았다. 각 식품군별 위생불량에 대한 사례 및 이와 관련된 기사들의 빈도수와 그 내용을 요약하면 다음과 같다.

① 1960년 이후 부정불량의 사례 및 그에 관련된 내용의 총 수는 490건이었다. 그 중 곡류에 대한 내용이 가장 많았으며(20.0%) 그 다음이 어패류(10.6%), 육류(10.4%) 순이었고, 유지류(2.0%)에 대한 기사수가 가장 적었다. 시대별로 분류할 때 1960년대(28.0%)와 1970년대(28.0%)에 많이 게재되었으며 그 다음이 1990년대(23.4%), 1980년대(20.6%) 순이었다.

② 곡류군(총 98건)의 위생불량에 관한 기사 내용 중 자주 언급되었던 내용은 유해물질의 첨가(27.6%) 및 식중독 사건(25.5%)으로써 전체 곡류군 기사의 절반 이상을 차지하고 있다. 시대별로는 1960년대가 주를 이루나 이후 점차 감소하는 경향을 보이고 있다.

③ 과채류와 관련된 기사 수는 총 49건으로 농약에 대한 문제가 가장 빈번하게 게재되었다(42.8%).

④ 육류군(총 51건) 중에는 식중독(33.3%)과 함량 및 성분 미달(33.3%)에 관한 기사가 많았으며, 식품의 소비량 증가에 따라 육류군의 위생불량 건수도 점차 증가하는 추세이다.

⑤ 어패류(총 52건)와 관련된 문젯점으로, 1960년대에는 식중독 사건이 대부분을 차지하였으나(63.4%) 최근에 와서는 첨가물, 증균속 및 유통상태 등에 관한 내용들이 더 많이 언급되고 있다.

⑥ 우유 및 유제품(총 32건)에 대하여는 위생상태 및 유통과정의 불량에 대한 기사 내용(43.8%)이 가장 많았다.

⑦ 유지류에 있어서 가장 큰 사건은 1989년의 우지 파동을 지적할 수 있다.

⑧ 음료 및 주류에 관한 기사는 총 65건으로 이중 색소 및 약물 첨가와 이물질 검출 기사가 각각 16.9%로 많았고, 그 다음으로는 식중독, 세균 검출, 함량 미달에 대한 내용이 각각 13.8%로 나타났다.

⑨ 조미료류에 대한 기사는 총 48건으로 색소 및 약물 첨가가 45.8%로 많았고, 그 다음으로는 함량 미달에 관한 기사(20.8%)이었다. 조미료중에는 고춧가루와 간장에 대한 내용이 빈번히 게재되었다.

⑩ 조리가공 식품에 관한 기사는 총 36건으로 이중 1990년대에 21건으로 가장 많았다. 이는 1980년대 후반에 조리가공 식품의 매출 증가와 관련이 있다고 본다. 조리가공 식품의 기사 중에는 세균 검출이 44.4%, 식중독 기사가 19.4%, 함량 미달(16.6%), 이물질 검출(13.8%) 등의 기사가 골고루 취급되고 있었다.

참고문헌

1. 유태종, 송 천. 식품위생학, p11, 보성문화사, 1985.
2. 유영균 등. 식품위생학, p13, 대학서림, 1993.

3. 유태종. 식품위생학, p2, 문운당, 1993.
4. 문범수. 식품위생학, p13, 신광출판사, 1993.
5. 심상근, 이영근, 길충남, 차보숙. 식품위생학, p10, 진로연구소, 1992.
6. 한국영양학회. 한국인 영양권장량 제6차 개정, 1995.
7. 장형수, 홍종만, 김경삼, 김도영. 기초식품학, p163, 지구문화사, 1993.
8. 보건복지부. 1993년도 국민영양결과 조사 보고서. 1995.
9. 한국농촌경제연구원. 1993년도 식품수급현황. 국민영양 4: 48, 1995.
10. 홍종해, 이용구. 우리나라에서 보고된 집단 식중독의 발생 특징. 식품공업 109: 34, 1991.
11. 서광석. 식중독과 집단급식소 관리방안. 국민영양 7, 8: 9, 1995.
12. 이철호. '93년도 정부정책평가 자문위원 보고서 -위생 및 보건 향상 분야- 식품과학과 산업 27(1): 22, 1994.
13. 박홍현. 식품의 안전한 취급방안. 국민영양 7, 8: 2, 1995.
14. 유태종. 다류 및 청량음료 식품공업 93: 16, 1988.
15. 이태호. 냉동식품업계의 현황 및 전망. 식품과학과 산업 24(3): 27, 1991.
16. 이종욱. 냉동식품의 기준 및 규격. 식품공업 132: 49, 1995.
17. 이서래. 캔 오렌지쥬스의 중금속 함량. 식품공업 121: 11, 1993.
18. 안미영, 안명수. 통조림에 주입된 유지중 Trans지방산 함량에 관한 연구. 한국조리과학회지 5(1): 69, 1989.
19. 신광순. 식품의 안전성 확보를 위한 식품위생정책 방향. 식품과학과 산업 29(1): 2, 1996.
20. 김진수. 우리나라의 식품위생관리 행정제도. 식품과학과 산업 29(1): 33, 1996.
21. 문주석. 식품위생법 해석 -식품위생관리 중심으로- 식품과학과 산업 29(1): 22, 1996.