

소비자는 이런 안전 돼지고기를 원한다

음식점 간판에 갈매기살이라는 것을 보고 갈매기도 고기를 먹는가? 생각하던 시절도 있었다. 이즈음 갈매기살을 많이 찾기 때문에 수입이 증가하고 있다는 소식도 들린다. 돼지고기 가격이 계속 상승하고 있어서 농가로서는 좋지만 소비자로서는 부담이 되고 있다. 한미 FTA와 관련하여 소고기는 문제로 거론되지만 돼지고기는 전혀 타격이 없는 양미동도 안하고 있는 실정이다.

몇 년 전에 다이옥신에 오염된 돼지고기가 수입되어 문제가 된 적이 있었다. 대학가 근처의 돼지고기 가격은 매우 저렴하다. 이유는 수입산이 많기 때문이다. 돼지고기가 소비자의 식탁에 오기까지의 전 과정을 소비자 중심으로 살펴보기로 한다. 일반적으로 소비자들은 돼지고기를 동네 정육점이나 백화점의 슈퍼 등에서 구입한다. 구입할 때 부위명과 등급과 용도를 보고 구입한다. 주로 삼겹살과 찌개용이 인기이다. 원산지 표시도 중요하다. 국내산과 수입산을 구별하여 구매한다. 그런데 진열장에서 수입산의 표시는 거의 볼 수가 없다. 국내산이라 하더라도 어느 농장에서 생산된 것인지 표시가 잘 되어 있지 않다. 삼겹살 구이를 먹으려면 식당으로 간다. 물론 식당에서 판매하고 있는 돼지고기는 어디서 생산되어 어느 유통단계를 거쳐서 왔는지 모르고 그냥 먹는다.

1. 소비자가 원하는 돼지고기

소비자는 변화하고 있다. 알권리와 선택할 권리 그리고 정보를 받을 권리를 주장하고 있다. 다이옥신, 항생제와 성장 촉진제등이 잔류하고 있는 돼지고기는 원하지 않는다. 안심하고 신뢰할 수 있는 돼지고기를



김 자 혜 사무총장
소비자시민모임

세계화된 시장에서 우리 돼지고기가 경쟁하려면 제일 중요한 것은 안전성 확보와 유통단계에서의 콜드체인 시스템의 도입, 투명한 생산 이력, HACCP의 적용, 인증제도 도입 등으로 육류의 품질이 보장되어야 할 것이다.

먹고 싶은 것이다. 냉장육과 냉동육의 맛이 다르기 때문에 될 수 있으면 냉장육을 먹기를 원한다. 탕탕 언 돼지고기를 냉동고기를 냉장고기로 둔갑하여 유통 판매업소는 고발당해야한다. 세계화된 시장에서 우리 돼지고기가 경쟁하려면 제일 중요한 것은 안전성 확보와 유통단계에서의 콜드체인 시스템의 도입, 투명한 생산 이력, HACCP의 적용, 인증제도 도입 등으로 육류의 품질이 보장되면 되는 것이다.

그런데 항상 여름철이면 먹거리의 사고가 발생하면 원인을 돼지고기로 몰려고 하는 경향이 있다. 지난번 학교 급식 사건 때도 그 원인이 밝혀지지 않았는데도 불구하고 제일 먼저 화면에 등장하는 것이 돼지고기였다. 먹어도 손해라는 것이 돼지고기에 대한 잘못된 편견이 한의학에서 있어왔다. 최근 들어서야 돼지고기에는 포화산 지방이기에 체내에서 배설이 되어 오히려 고기 중에는 돼지고기가 더 건강에 좋다는 학설이 생겨났다. 최근 들어서야 삼겹살만 먹지 말고 안심이나 등심도 맛이 좋다고 하는 사실을 홍보하기 시작하였다. 미녀 삼총사가 등장하여 돼지고기를 홍보하니 보는 사람도 기분이 좋아져서 소비가 촉진되기도 하였을 것이다.

소비자시민모임은 돼지 축산 농가에게 인증제도를 부여하여 안전한 돼지고기를 생산하도록 독려하고 있다. 돼지는 부의 상징이다. 태어나면서 병 걸리지 말라고 백신을 맞는다. 항생제는 워낙 질병을 예방하고자 개발되었으나 과다사용으로

인해 내성균의 출현을 가져와 오히려 인류의 미래를 위협하고 있다. 우리나라에서 사용되는 축산용 항생제 중 약 52%가 질병치료나 예방이 목적이 아니라 사료에 이미 첨가되어서 무작위로 사용되고 있다는 것이다.

2. 안전한 돼지고기 생산 · 유통 · 소비를 위한 방향

소비자가 원하는 안전한 돼지고기를 생산 유통 소비하려면 어떻게 어떠한 방향으로 가야할까?

가. 돼지고기 인증제도의 도입과 활성화이다.

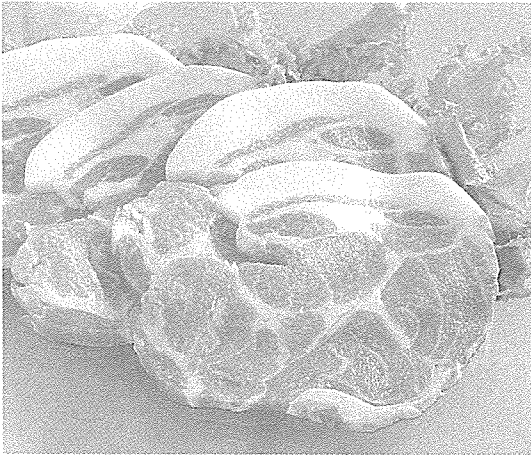
소비자가 믿고 구매할 수 있고 신뢰도를 높일 수 있는 안전성 확보, 품질, 가격에 대하여 인증제도를 하는 것이다.

나. 생산이력제의 도입과 관리

축산농가의 이름을 걸고 확신할 수 있는 돼지고기를 어디서 판매하든지 생산과장이 투명하게 나타난다면 소비자는 신뢰를 보내면서 선택할 것이다.

다. 항생제, 성장호르몬 사용 덜하기

항생제 주시를 맞을 때 주사 바늘이 중간에 남



▲ 소비자들은 이름만 브랜드로 포장한 것에 더 이상 속지 않는다. 지역은 달라도 적어도 표준화된 생산 매뉴얼을 통해 브랜드가 탄생되어야만 소비자의 신뢰를 얻을 수 있다. 또한 아무리 좋은 품질의 돼지고기라 하더라도 홍보를 통해서 소비자에게 적극적으로 알려야 한다.

지 않게 신경을 써야하며, 적절한 한생제와 성장호르몬을 사용하여야 한다. 특히 출하 이전에 잔류검사를 실시하여 안전 여부를 확인하고 안전 사용수칙을 준수하며 휴약 기간은 꼭 지켜야 한다.

라. 가공단계에서의 철저한 위생 관리 및 HACCP적용

현재 도축장은 HACCP의 적용이 많이 되고 있다. 생산에서 부터 도축 그리고 유통, 판매 장소까지 적용이 되면 더욱 위생적이고 안전한 품질의 돼지고기를 만날 수 있을 것이다.

마. 유통과정의 콜드체인 이용

생산- 도축-가공-판매의 전 유통 과정에 반드시 냉장육과 냉동육별로 정확한 보관온도로 유지하면서 유통시켜야 한다.

소비자들은 생산에서 식탁에 이르기까지 전 과정이 위생적이고 안전한 관리가 기본이라고 본다. 그러나 아무리 좋은 제도도 그 제도를 지키고 가꾸는 것은 법이 아니라 사람이다. 축산 농가부터 유통 판매에 종사하는 전 종사자들이 윤리와 도덕성으로 재무장되지 않는 한 우리 축산 농가는 계속 외부로부터 위협을 받을 것이다. 도축장에 방문하여 실사를 했을 때 처음 그들의 반응은 매우 냉담하였다. 왜 소비자단체 사람들이 와서 귀찮게 이것저것 알아보고 간섭을 하느냐는 것이었다. 그러나 해를 거듭할수록 축산농가나 도축장의 종사자들은 오히려 이렇게 소비자가 관심을 가져주고 개선책을 제안하는 것이 좋다는 반응으로 변화하고 있다.

시장경제에서 경쟁은 바람직한 것이고 경쟁을 통하여 품질은 높아지는 것이다. 외국시장에서 수입되고 있는 돼지고기와 경쟁하려면 우선 품질이고 가격이다. 그러나 가격은 품질만 우수하다면 얼마든지 양보할 수 있는 것이다. 건강 웰빙 바람이 불면서 돼지고기도 녹차를 먹었다든지 한약재를 먹었다든지 사료에 차별화 바람이 불고 있다. 인삼계란에 인삼이 없듯이, 이천 쌀이 이천에서만 생산되는 것이 아니어서 소비자의 신뢰를 깨뜨리고 있다. 이름만 브랜드로 포장한 것에 더 이상 소비자들은 속지 않는다. 이 지역 저 지역에서 생산되는 돼지고기를 모아서 브랜드화 하는 것에 문제가 있다. 지역은 달라도 적어도 표준화된 생산 매뉴얼이 함께 시스템적으로 작동하여 브랜드가 탄생되어야만 소비자의 신뢰를 얻을 수 있다. 마지막으로 중요한 것은 아무리 좋은 품질의 돼지고기라 하더라도 홍보를 통해서 소비자에게 적극적으로 알려야 한다. **양돈**

• 소비자는 이런 안전 돼지고기를 원한다.