김 만 섭
사) 한국오리협회장

중국산 기생충알 김치 사건부터 멜라민 파동에 이르기까지…

음식 과잉시대다. 약간 과장하자면 중국음식 과잉시대다. 물론 자장면, 탕수육 같은 중국음식이 많다는 뜻이 아니다. 무심코 먹는 음식에 들어간 재료들이 대부분 우리가 흔히 말하는 중국산인 것이다. 중국산 식자재의 안전성에 대한 논란은 어제오늘 일이 아니다. 국제분업이 일반화되면서 값싼 식재료를 중국에서 수입할 수 밖에 없는 현실이 돼버렸다. 이미 세계의 식량창고라고 불리는 중국 아니던가! 문제는 식재료의 안전성이다. '말라카이트 그린'이라는 산업용 색소가 검출된 중국산 장어, 납이 발견된 냉동꽃게, 이산화황이 들어간 찐쌀 등 안전성에 문제가 생긴 게 어디 한두 번이던가? '기생충알 김치' 파동으로 온 나라가 들썩인 것도 불과 몇 년 전인데, 매년 어디서 또 어떤 중국발(發) 파동이 발생할지 조마조마하다.

아니나 다를까, 또 폭발했다. 이번에는 멜라민 파동으로 식품업계가 휘청거리고 있다. 아기가 먹는 분유는 물론, 성인용 분유에서도 멜라민 성분이 검출돼 수입금지 조치를 내리고 회수하느라 난리다. 멜라민이 들어간 분유를 이용해 만든 과자나 기타 제품에까지 불똥이 튀고 있는 실정이다. 돈 많은 분들이야 웰빙(참살이) 음식을 찾아다니며 우리와 상관없다고 말하겠지만 과자, 빵, 대중음식점의 밑반찬은 대다수 서민이 피해갈 수 없는 먹을거리다.

'도대체 뭘 믿고 먹이나?'라는 한탄도 새삼스럽지 않다. 단지 배가 고파 먹었을 뿐인데 애꿎은 아이들의 신장에 문제가 생기고, 부모들은 발을 동동 구른다. 여기에 체계조차 없는 식품의약품안전청의 검사는 소비자와 기업의 불안을 증폭시킨다. 안 먹으면 그만이라고 하기엔 이미 중국산이 우리 식탁에 너무나 깊숙히 자리잡고 있는 현실이 서글픈 뿐이다.

지난 9월 22일, 국내 유통 중인 식품에서 멜라민이 처음 검출돼 전 국민에 충격을 준 지 한 달이 지났지만 멜라민 사태의 여파는 아직도 진정되지 않고 있는데다 최근에는 건빵 첨가제에서도 멜라민이 검출돼 사태가 장기화 국면에 들어서고 있다. 정부는 멜라민 파동에 대한 각종 대책을 쏟아냈지만 보다 근본적인 식품안전관리체계 마련은 아직도 제자리걸음 수준이다.

중국산 분유로부터 시작된 이번 멜라민 파동은 비단, 중국 뿐 아니라 전세계 시장으로 확대되고 있다. 중국에 생산설비를 둔 다국적 기업은 물론, 중국산 원료를 사용하는 기업에도 크나큰 영향을 미쳤으며 국내의 굵직한 식품업체들도 이번 멜라민 사태에서 벗어날 수 없었다.

저렴한 인건비와 원자재 가격으로 전 세계 식품사업에 깊숙이 파고든 중국산 식품들. 그러나 지난 2005년 기생충알 김치 사건부터 포름알데히드에 절인 일명 '고무은어' 사건, 가짜 액란, 그리고 지금의 멜라민 사태에 이르기까지 끊이지 않는 식품관련 사고는 소비자들에게 극도의 불안감을 안겨주고 있어 "도대체 뭘 먹어야 할 지 모르겠다."는 한 숨 섞인 불만이 여기저기서 터져나오고 있다. 결국 은연중에 '메이드 인 차이나 = 저질상품' 이라는 등식까지 생겨나 중국산이라면 전부 기피하는 현상까지 발생하고 있다.

분유 뿐 아니라 건빵, 계란, 사료 등 우후죽순으로 검출되고 있는 멜라민으로 인해 온 나라가 들썩이고 있지만 그 가운데서도 국내산 유제품을 비롯하여 축산물 등에서는 멜라민이 검출되지 않아 국내산 농축수산물의 안전성과 위생성이 더욱 빛을 발하고 있다.

며칠 전 뉴스에는 유통기한이 짧은 국내산 신선우유가 없어서 못 팔 정도로 중국현지에서의 인기가 가히 폭발적이라는 보도가 있었다.

위의 보도만 보더라도 **현재 소비자들이 원하는 식품시장은 얼마나 저렴한가 보다는 가격이 좀 비싸더라도 내 가족이 보다 안심하고 먹을 수 있는 식품을 원하고 있다**는 것을 알 수 있다.

우리 축산업계도 이러한 소비자들의 니즈(needs)를 파악, 위기에 처해 있는 지금의 상황을 전화위복으로 삼아 **"믿을 수 있는 국내산 청정 축산물"의 이미지를 확고히 하는 데 자구적인 노력이 선행되어야 할 것**이며 그에 상응하는 고품질의 제품을 연구 · 개발하는 것도 게을리 해서는 안 될 것이다.

또한 **정부측**에서도 동일한 사안을 놓고 서로 다른 대책으로 충돌할 것이 아니라 **식품안전에 대해 보다 체계적이고 실효성있는 대안을 일관성있게 추진**해야 할 것이다.

특히, **식품이력추적제**나 **원산지 표시제**가 현재 일부 품목에만 한정돼 있는데, **오리와 닭 등 중소가축에도 이를 적용해 빈 틈 없는 식품관리가 조속히 추진되어야 한다.**

식품으로 인한 사고가 끊이지 않고 있는 요즘, 이를 발판으로 소비자들의 신뢰를 얻느냐 그렇지 못하느냐는 우리 손에 달려있다.

안팎으로 이중 · 삼중고를 겪고 있는 우리 축산업계가 현재의 위기를 기회로 되살려내기를 기도해 본다.