

## 최선 다해 이해집단에게 빌미 제공 말아야...



본지 김한웅 부장

최근 우리 닭고기 업계에 항생제와 관련하여 2가지의 심각한 문제가 발생했다.

하나는 (사)소비자시민모임(이하 소시모)의 시중판매 닭고기에서 “항생제 엔로플록사신 검출”이란 제목의 보도자료를 배포한 것이고, 또 하나는 부산 K일보에 “우린 항생제 범벅 닭고기를 먹는다” 제호로 게재된 기고문이다. 우리 닭고기 업계로서는 기가 차고 억울함을 쉽게 떨쳐 버릴 수 없다.

소시모의 보도자료에서 제기한 항생제 엔로플록사신은 국내에서 식품공전을 통해 사용이 허용된 물질로 가금류의 근육이나 지방에서 0.1mg/kg 이하의 잔류량을 허용하고 있다.

이번에 소시모가 재래시장이거나 마트에서 수거하여 검사를 실시한 닭고기 23개 제품중 항생제 엔로플록사신이 검출된 제품은 모두 7개로 잔류량은 0.001mg/kg~0.062mg/kg로 법으로 정한 기준치를 크게 밑도는 수준으로 인체에는 사실상 영향을 줄 수 없는 수준이라는 것이 전문가들의 의견이다.

또한 미국 FDA에서는 엔로플록사신의 사용을 금지하고 있지만 일본이나 EU에서는 우리와 비슷한 수준에서 사용이 허용되고 있다.

부산 K신문에 게재된 부산환경교육센터 강사의 기고문은 우리를 더욱 어리둥절하게 하고 있다.

기고문의 내용을 요약하면 “우린 항생제 범벅 치킨을 먹는다” “우리나라가 항생제 내성률 세계 1위” “한국의 남아공 월드컵 8강 탈락이 닭의 멸종을 막았다” “최소한 영계라도 되려면 6개월 이상은 키워야 하는데 성장 촉진제를 먹여서 빨리 자라게 한다” 등등 상식적으로 이해하기 힘든 말들을 아무 근거도 없이 당연하고 자연스럽게 말하고 있다.

우리는 항생제 범벅 치킨이라는 것이 어느 정도 항생제가 발라져 있어야 하는 것인지 모르겠고, 사실도 아니지만 항생제 내성률 세계 1위라는 것이 닭고기를 비롯 축산물을 섭취해서 그렇게 된 것인지도 궁금하다.

다만 중요한 것은 이런 사건들이 자신이 종사하고 있는 일의 효율 가치를 부각하려는 의도에서 야기된 일련의 행위인지는 모르겠으나 자신의 행동으로 인해 산업과 연관된 사람들이 얼마나 많은 피해를 입게 될 것인지에 대해서도 한번쯤은 심각하게 생각해야 할 것이다.

또한 우리는 그동안 일부 언론의 무책임한 행동으로 인해 많은 피해를 입어왔다.

그러나 그 이면에는 우리의 책임이 전혀 없다고도 할 수 없다. 어떤 식이든지 이해 집단의 사람들에게 발미를 제공했기 때문에

이러한 일들이 발생하고 있지 않은지 우리 업계도 뒤를 돌아볼 필요성이 있다.

먹거리에 대한 소비자들의 인식은 빠르게 변화하고 있다. 소비자들은 보다 안전하고 위생적인 축산물을 선호하게 될 것이고 소비자들의 관심을 끌어내기 위한 행위들이 어제든 재발할 수 있기 때문이다.

지금까지 우리 닭고기 업계는 안전한 축산물 생산을 위해 많은 노력을 전개해 왔다.

특히 항생제 사용을 최대한 제한하고 휴약기간을 준수하고 사전 검사를 통해 항생제가 잔류된 닭고기의 유통을 최대한 막기 위해 노력해 왔다.

또한 사람과 공동으로 사용하지 않는 항생제를 사용함으로써 해서 내성균의 발현을 제한하는 조치도 취해 왔다.

특히 무항생제 닭고기를 생산하기 위해 농가들과 닭고기 회사들이 각고의 노력을 경주해 왔다. 그 결과 안전한 닭고기를 생산하는데 있어 상당한 진전이 있어왔다.

조금만 더 노력하고 안전성에 신경을 쓴다면 우리는 소비자들이 원하는 제품을 생산·공급할 수 있을 것이다.

이번 일련의 사태들을 거울삼아 우리 업계가 더욱 발전해 나갈 수 있는 기반을 조성할 수 있는 계기로 삼아야 할 것이다. 