인 사 말

각 분야의 협조와 공유로 국민 안심할 안전 먹거리 만들어야...

이 진 모
한국식품위생안전성학회 부회장,
국립농업과학원장

좋은 농산물이란 한 마디로 값싸고 맛있고 보기에도 좋으면서 안심하고 먹을 수 있는 농업 생산물이라 할 수 있습니다. 다만 시대에 따라 좋은 농산물의 구성요소 중 '값싼', '맛있는', '보기에 좋은', '안전한'에 대한 우선순위가 달라질 수 있습니다. 이렇게 시대별로 변화하는 개개인의 생각이 반영되어 흐름으로 나타난 것을 트렌드라고 하는데 먹거리에도 트렌드가 있습니다. 우리나라의 경우 고조선시대부터 70년대 초반까지는 절대적으로 부족한 식량자원 때문에 좋은 농산물이란 '싸고 양(量)이 많은 것'이었습니다. 이후 80년대에는 다양하고 영양가가 높은 농산물 중심으로 바뀌었습니다. 90년대에는 쌀 하나를 골라도 싼 것보다 조금 비싸도 밥맛이 더 좋은 것, 채소나 과일도 보다 싱싱하고 보기 좋은 것을 선호하게 되었습니다. 그리고 2000년대 세계적으로 먹거리에 대한 시각을 바꾸는 여러 가지 사건이 일어나면서 드라마틱(Dramatic)한 변화가 일어났습니다. 기능성, 공정성, 환경보전, 안전성이 좋은 농산물의 구성요소가 된 것입니다. 특히 중국산 식품의 유해성, 유럽과 미국을 강타한 식중독 등 대형 사고가 발생하면서 안전을 '품질 위의 품질'로 인정하는 분위기로 전환되었고, 2011년 유럽에서 발생한 새싹채소로 인한 장출혈성 식중독사고와 같은 해 미국에서 발생한 리스테리아균에 오염된 멜론으로 인한 식중독 사태로 농산물 안전에 대한 법안을 강화하는 움직임이 시작되고 있습니다.

이러한 시대 흐름에 맞춰 소비자들에게 안전한 농산물을 공급하기 위한 노력의 일환으로 정부에서는 2006년부터 농산물우수관리(GAP, Good Agricultural Practices) 제도를 시행하고 있습니다. GAP의 시행은 오픈 주방이 아니라 오픈 농장을 만드는 과정이라 생각합니다. 과거의 식당은 맛있는 음식만 조리해서 소비자에게 제공하기만 하면 끝났지만 요즘 고급식당들은 조리환경이 깨끗한지, 조리과정이 위생적인지, 식재료에 넣는 첨가물은 안전한지 등등을 모두 투명하게 공개하여 소비자의 신뢰를 구축해 나가고 있습니다. 농업도 마찬가지입니다. 깨끗한 농업환경에서 안전한 농자재를 사용하여 생산한 농산물을 위생적으로 수확하고 포장하는 전 과정을 소비자에게 공개하여 농산물의 안전을 넘어서 소비자의 안심으로 이어지게 하는 것이 바로 GAP입니다.

이렇게 중요한 GAP가 정착하기 위해서는 크게 세 가지가 필요합니다. 먼저 국제수준의 농산물 안전성 확보기술을 개발하기 위해 R&D 역량을 집중적으로 쏟고, GAP 실천기술 개발 · 보급, 농업인교육 지원을 강화해야 합니다. 둘째, 농산물 안전은 비관세장벽으로 작용할 가능성이 높으며, EU의 경우 화훼까지 확대되고 있습니다. 이에 농산물 수출업체, 대규모 작목반, 신규 농업경영체 등을 GAP 인증 의무대상으로 지정하여 집중 관리하는 것이 필요합니다. 셋째, 소비자에게는 안전한 식품 공급을 위하여 HACCP인증 가공식품의 원료를 GAP 인증 농산물로 의무화하는 등 부처간 연계 강화도 필요합니다.

존경하는 회원 여러분! GAP가 이제 걸음마 단계를 넘어서고 있습니다. 현 정부의 농정목표가 '걱정 없이 농사짓고 안심하고 소비하는 나라'인 만큼 우리 식품위생안전성학회가 각 분야의 협조와 공유를 바탕으로 국민이 안전한 먹거리를 누릴 수 있도록 역할을 다해야 할 것입니다. GAP를 통해 안전 농산물 원료를 생산하고 HACCP으로 가공식품 생산 유통 전 과정을 관리하면 식품안전관리시스템을 구축하고 안전 먹거리를 생산하는데 크게 기여할 수 있을 것으로 기대합니다.

2018년 새해에도 농장에서 식탁까지 건강한 식생활을 국민들이 영위할 수 있도록 노력하시는 회원여러분께 건강과 행복이 깃드시길 기원합니다.

감사합니다.

2017년 12월