불량식품에 대한 현명한 대처방안은 없을까?

What shell we do against unhygienic food?

장 동 석
Dong-Suck CHANG

한국HACCP연구회 회장
President, The Korean Society for HACCP Research.

소비자에게 공급되는 식품의 품질을 논함에 있어서 식품규격에 합당하느냐, 미흡 하느냐가 관건이었던 시대는 지나갔다. 소비자가 만족하는 품질의 식품을 만드는데 있어서 우선 어느 정도의 만족을 기준으로 하느냐에 따라서 달라지는데 무한 경쟁시대에 살아남기 위해서는 소비자의 통상적인 만족 정도를 넘어서 소비자가 감동하는 수준의 품질을 만드는 것이 식품업계가 추구하는 품질 목표일 것이다. 한편 소비자가 바라는 소위 위생적으로 안전한 식품의 품질 기준을 어디에 두는가에 따라서 크게 차이가 난다고 볼 수 있다. 사람의 건강에 좋기만 하는 zero risk food을 찾는다는 것은 현실적으로 불가능 하기 때문이다.

이와같은 결과를 가져온 데에는 몇가지 이유가 있다.

첫째, 환경오염으로 인한 식품원료의 오염문제를 들수 있다. 농약, 각종 식품 첨가물, 항생물질 사용량의 증가뿐만 아니라 중화학공업발달로 인한 중금속 오염등으로 인해서 토질, 수질과 공기가 오염되고 이는 바로 식품원료의 오염으로 연결되고 있다. 오염된 식품원료를 사용할 때에 위생적인 식품제조는 대단히 어려운 것이다.

둘째, 초미량 성분까지 분석가능한 기술을 들수 있다. 나노시대에 접해 있는 현재 상황은 과거의 분석 기술로는 음성으로 판정되든 중금속이나 다이옥신 같은 물질들이 양성으로 판정되고 있으니 유해 성분이 포함 되어 있지 않은 식품을 찾기란 거의 불가능한 것이다.

셋째, 새로운 질병이나 병원 미생물의 출현을 들수 있다. 항생제 내성균 출현은 이제 평범한 사실로 받아드려 지고 있으며, 돌연변이된 세균이나 조류독감 바이러스와 같은 신종 미생물의 출현은 식품위생관리를 더욱 어렵게 만들고 있다.

넷째, 독성평가 기술의 혁기적 발달을 들수 있다. 일반 독성은 물론 유전독성까지 정확하게밝혀지고 있어서 각종 성인병 원인 물질이나 발암원인 물질, 발암의심 물질의 종류는 끊임없이 늘어나고 있는 것도 엄연한 사실이다.

따라서 이제는 인체 건강에 좋기만 하는 식품을 찾기란 거의 불가능한 사항이다. 그러므로 위해평가역시 정성적 평가에서 정량적 평가로 바뀌고 있다. 어떤 식품에서 유해 물질이 검출되었다고 해서 그 식품을 제조한 회사를 마치 고의적인 식품위생 범죄단체인 것처럼 대처한 사례는 없었는지 검토해 보아야

Corresponding author : Dong-Suck CHANG
The Korean Society for HACCP Research, 636 Guro-dong Guro-Gu, Seoul, 152-050, Korea
Tel: +82-31-332-5460 / Fax: +82-2-2675-7347
E-mail: dschang40@hanmail.net

Table 1. 사회적 물의를 일으켰던 사건사고 사례

연도	식품위생사건 보도 내용	주요발표원
1989	우지사건	검찰
1995	고름우유	파스퇴르
1996	산분해 간장 중 발암물질 검출	경실련
1997	미국산 수입쇠고기 대장균 O-157 검출	농림부
1998	포르말린 통조림	검찰
1999	다이독신	외신
2000	중국산 납꽃게	검찰
2002	불량 고춧가루	경찰
2004	불량만두	검찰
2005	- 장어 중의 말라카이트그린 검출 - 김치 중의 납, 기생충 알 검출	해수부 국회

할 것이다. 사회적 물의를 일으켰던 사건사고 사례는 Table 1 과 같다. 대표적인 사례 한 두개를 예를들어보면 1989년 라면의 우지사건, 2004년도의 불량 만두속 사건에 대한 소비자 보호단체나 이를 보도한 언론 매체들의 역할이 얼마나 부적절 하였는지는 많은 시간이 지난 뒤에야 전후 사정을 이해한 정도이다. 무심코 던진 돌에 맞은 죄없는 개구리를 연상하게 한 사건이다. 2005년도 장어에서 검출된 발암의심 물질인 말라카이트 그린 사건에서 일반 소비자들은 양식업자들이 마치 발암 의심물질이라는 사실을 알고도 고의로 사용한 것으로 오해받기에 충분한 사건이었다. 그러나 양식업자들은 말라카이트 그린이 물고기의 진균병 퇴치에 약효과가 좋다는 사실만 알고 있었지, 그것을 사용하지 말라는 지시는 없었던 것으로 알려져 있었다. 그리고 중국산 배추김치의 기생충 사건에 대한 당국의 대처방법은 소비자가 정부의 발표를 신뢰 할 수 없도록 하는데 충분히 기여한 점도 관과 할 수 없었다.

그런데 이와 유사한 사건은 앞으로도 계속 일어날 가능성이 농후하다. 정부에서는 앞으로 식품위생관리에 많은 예산과 인력을 투자하여 국민들이 안심하고 먹을 수 있는 식품 생산에 노력하고 있다. 뿐만 아니라 HACCP 제도를 자율실시에서 의무적용 시스템으로 적용하기 위해서 식품업체의 규모에 따라 금년부터 2012년까지 년차적 계획을 수립하여 시행중에 있다.

Table 2. 단계별 HACCP 의무적용 계획

단계별	적용기준
1단계(2006. 9)	연매출액 20억 이상이면서 종업원수 51인 이상
2단계(2008. 9)	연매출액 5억 이상이면서 종업원수 21인 이상
3단계(2010. 9)	연매출액 1억 이상이면서 종업원수 6인 이상
4단계(2012. 9)	연매출액 1억 미만 또는 종업원수 5인 이하

정부가 아무리 식품위생관리를 철저히 한다해도 앞에서 거론한 4가지 이유 때문에 식중독 사고를 최소화는 할 수는 있어도 사고의 근절은 기대할 수 없는 것이다.

그러므로 정부는 이와 유사한 사건이 발발했을 때에는 섣부른 결론을 내리기전에 관계 기관들이 보유하고 있는 과학적이고 신뢰할 수 있는 정보를 공유하고, 전문가들의 의견을 충분히 수렴검토한 후에 언론 기관에 발표하는 신중함을 잃지 않았으면 좋겠다. 특히 언론 매체들은 유사한 식중독 사건에 관해서는 특종 뉴스에 너무 집착하여 빨리 발표 하려는 의욕 때문에 실수를 범하는 일이 없도록 보도에 신중을 기함으로써 소비자들을 불합리하게 자극하는 사례가 없어야 할 것이다.

한편 소비자보호단체들에게 부탁하고 싶은 것은 국민의 건강증진과 식중독 사고 방지를 위해서 불량식품 추방에 앞장서서 수고하시는 소비자보호 단체들에 대하여 일반 소비자들은 매우 고맙게 생각하고 있고, 소비자보호단체들이 발표하는 각종 불량식품 고발사건에 대하여 소비자는 매우 민감하게 반응하고 있다는 사실을 염두에 두었으면 좋겠다. 그러므로 과거 발표한 보도 자료들에서 과잉 대응 한 일은 없었는지를 꼼꼼히 따져 볼 필요도 있다고 본다.

생산업체는 소비자의 식품품질 욕구가 식품위생법에 저촉되느냐 안되느냐를 따지는 시대가 아니라 well being 시대에 걸맞는 식품의 품질을 요구하는 시대임을 간과해서는 안될 것이다.

소비자들은 항상 자신이 감시자임을 잊지 말고, 불량식품 색출에 적극 동참하는 노력이 필요하며, 각종 환경오염으로 인하여 위해성분이 전혀 없는 식품을 생산하기란 대단히 어렵다는 사실을 인정하는 지혜도 필요 하다고 본다. 이렇게 우리 모두가 노력 할때에 위생적으로 안전한 식품이 공급 될 것이고, 사회적 경제적으로 큰 손실을 초래하는 식중독 사고 및 사건을 줄일 수 있지 않을까 한다.