

## 방사선조사식품 표시제도의 관리동향에 관한 연구

김 효 정\* (인제대학교 인문사회과학대학 가족소비자학과 부교수)

김 미 락 (경북대학교 생활과학대학 식품영양학과 교수)

방사선조사는 최근에 실용화되어 그 이용이 확대되고 있는 식품 저장·가공기술의 한 방법으로, 기존에 사용되던 식품 보존기술에 비해 에너지 소요량이 적고 가열살균법과는 달리 처리시 품온의 상승이 거의 없어 영양성분의 파괴 및 외관의 변화가 매우 적으며, 방부제나 화학 훈증제와 달리 처리 후 잔류성분이 남지 않고, 강력한 투과력으로 연속처리 공정이 가능한 장점을 가지고 있다.

그러나 현재 방사선조사식품에 대한 소비자들의 수용도는 높지 않은데 이는 소비자들이 방사선조사식품의 안전성에 대해 우려하고 있기 때문이다. 따라서 방사선조사식품의 안전성을 확보하기 위해 방사선조사식품의 표시제도를 정립할 필요성이 있다. 이에 본 연구에서는 방사선조사식품의 표시제도에 대한 국내 및 미국, 유럽연합, 일본, CODEX 등의 자료를 수집하여 이들 내용을 비교, 검토한 결과 다음과 같이 우리나라 방사선조사식품 표시제도의 문제점과 개선방안이 제시되었다.

첫째, 현재 모든 국가가 방사선조사식품에 대한 표시제를 요구하고 있지 않으므로 방사선조사식품의 표시제도 기준에 대한 국제적 일치가 이루어져야 할 것이다. 둘째, 미국이나 EU와 같이 우리나라에서도 일반 소비자들이 구입하는 소량포장에 대한 표시제를 따로 마련하여 운영할 필요가 있다. 셋째, 현행 우리나라의 규정에는 조사처리된 식품을 원료로 하여 만든 가공제품에 대한 표시제의 규정이 적용되지 않고 있으므로 조사처리된 식품을 원료로 하여 만든 가공식품에 대해서도 이를 알리는 표시제를 시행하도록 해야 할 것이다. 넷째, 우리나라 방사선조사식품 표시제에 적절한 선량으로 조사가 이루어졌음을 소비자들이 확인할 수 있도록 식품에 처리된 조사선량을 표시제에 포함시키는 방안도 고려하는 것이 필요하다. 다섯째, 식품에 방사선조사를 해야 하는 목적(살균, 발아억제 등)에 대해 구체적으로 명시함으로써 방사선조사 처리를 하는 이유에 대한 소비자들의 이해를 돕는 것이 필요할 것이다.