



# 만드는 곳 팔리는 곳

우 상 규

(한양대 교수)

더위가 맹위를 떨치고 수은주가 마구 치솟는 계절이 되면 으레히 식품의 위생에 대한 관심도 높아지게 된다.

변질된 음식을 먹지말것이며 식품의 관리를 보다 청결하게 다루자고 외친다. 요사이 식품하면 불량이니 부정이니 하는 식품을 들먹이며 이들을 몰아내자는 소리를 신문이나 잡지를 통해 자주 접하게 된다. 부정이다 불량이다 하는 식품을 어떻게 정의하며 또 언제부터 생겨 났는지는 몰라도 그 의미를 모르는 사람은 없을 것이다.

일부 생산업자의 비양심적인 상술에 기인한 용량을 속이고, 품질이 기준에 미달하는 불량한 원료를 사용하고, 그나마 원료를 제대로 사용하지 않고, 값싼 화공약품을 첨가하는 따위가 있는가하면, 소규모 식품제조업체에서 흔히 볼 수 있는 기술부족, 자금부족, 시설부족 등으로 인한 비위생적이고 품질이 낮은 제품이 시장에 선보이게 되는 것 등은 생산자가 그 책임을 면할래야 면할 수 없는 경우이다.

유통구조 혹은 유통과정에 결함이 있어 변

질된 식품이 소비자의 손에 넘어오는 경우는 생산자에게만 그 책임을 묻기에는 곤란한 것이 현실이다.

유통중에 일어나는 변질의 요인을 찾고 그 책임의 한계를 결정지우는 문제는 참으로 어려운 것이다.

이에 비하면 생산업체에 대한 감시와 단속은 훨씬 용이하다고 본다. 그래서 인지는 몰라도 병조림, 통조림류, 장류, 다류, 마아가린과 쇼트닝, 청량음료, 인스탄트면류, 미비탈 워터등 7가지 식품의 행정적 관할권을 놓고 내무부와 보사부간의 시비가 있었다는 보도가 있다.

보다 철저한 행정규제를 강화하고 부정식품으로부터 국민의 보건과 위생을 지키기 위한 두 부서간의 가름한 뜻에서 나온 선의의 시비라 보면 잘못이 없을 것이다.

제조 공정상의 잘못이나 시설의 미비에서 생기는 불량한 식품을 감시하는데는 보건담당 요원을 질적으로 양적으로 강화하고 수시로 제조업소를 돌아보며 지도 개선해 나아가면

그렇게 큰 어려움이 없을 것이라고 생각된다.

더우기 큰 공장일수록 좋은시설과 잘훈련된 종업원에 의해 위생적으로 식품제조가 행하여지고 있으며 이렇게 생산되는 식품이 양적으로도 많아서 관에서의 통제가 효과를 얻기에 알맞다.

이렇게 만들어진 식품이 일단 출고가 되어 유통과정에서 불합리적이고 비위생적인 경로를 거쳐 소비자에게 전달될 무렵에는 불량화한 식품으로 전락하였을 때 그 책임의 소재를 묻고 시정방법을 강구한다는 것이 현실적으로 쉬운 일이 아니다.

생산업소에 대한 행정관장을 경쟁하던 관계부서도 이것을 고쳐나아가겠다고 서로 다투어 앞서지 않는점은 매우 유감스럽다.

유통이란 모든 물품의 공급과 수요를 맺는 경로이고 생산에서 소비에 이르기까지의 거래를 말한다.

식품은 광물질이나 화공제품과 달라서 환경조건에 따라 변질이 되기 쉬우며 그종류도 무수히 많고 이들이 각기 요구하는 환경조건 시간적 여유, 온도등 제약이 있어 물적 유통상의 합리화를 기하기에는 어려움이 많다. 다만 확실한 것은 그 유통구조나 환경이 잘못되었을때에 국민의 보건과 위생에 직접적으로 영향을 준다는 점이다.

현재 우리나라의 식품유통 구조를 보면 첫째로 생산지에서 직접소비지로 수송되는 사과나 배등 과일류와 무우 배추등의 야채류가 있다.

이들은 전통적으로 재배생산되는데 그 생산규모나 거래의 규모 유통규모가 모두 적으며 전국적인 정보교환이 이루어지지 못한 까닭에 과다 생산이 되면 수송비에도 미치지 못

하는 가격이 형성 되는가하면 흉작이나 원할치 못한 수송등으로 시장형성이 잘못되면 엉뚱하게 비싼 가격이 이루어지기도 한다. 전국을 대상으로하는 생산의 계획성이 전혀 되지 않으며 이것을 바로잡고 합리적 계획 생산을 하기 위하여는 행정조직체의 협력이 있어야만 한다.

다른 하나는 식품가공공장을 통해 시장으로 나오는 가공식품이 있다. 밀가루, 설탕, 당밀 또는 이것을 다시 가공한 빵. 가공면류 등 원료를 외국수입에 의존하고 있는 공장은 비교적 규모가 크고 내국 원료가 주인 식품공장은 오히려 규모가 적은 편이다.

이들 식품공장들은 연관 공간간에 콤비네이트가 되지않고 있으며 전국을 대상으로 하는 식품센터 또는 소비지별 소비자종별 식품센터와 같은 것이 없어 기업간의 정보교환이 원활치 못하며 관민협동의 정보, 수송, 계획등 협력기구도 없다.

따라서 합리적인 유통구조나 계획생산이 이루어지지 않기 때문에 때로는 과다 생산과 경쟁으로 인한 유통질서의 혼란을 많이 빚기도 한다.

시장으로 출하되기 까지에는 도매, 중간도매 소매 등 복잡한 경로를 거치는 물적 유통을 하게되고 최종소비자와의 거래가 이루어지는 시장에서 위생적으로 많은 문제를 지니게 된다.

이 시장의 위생 환경은 실로 한심할 정도이다. 어류나 소채를 다루고 있는 곳은 특히 더하다.

여러해를 그런 환경에서 지나온 소시민들은 그런대로 익숙해져서 무감각 해졌다고 하더라도 생산업소의 시설기준을 엄격히 다스리고

환기통의 수가 부족하고 무슨 기구가 몇개 부족하다고 지적을 할만큼 보건위생에 예민한 당국이 어째서 소비자와의 거래가 직접적으로 이루어지는 이장소에 대하여 감시와 단속이 둔화되고 있는지 이해하기가 어렵다. 시내에는 냉동시설이 잘 되어있는 어시장이 있고 몇몇 슈퍼마켓은 깨끗한 환경속에서 위생적으로 식품이 거래되고 있음은 다행한 일이라 하겠다.

모든 국민이 이런 좋은 환경에서 식품을 구매하고 안심하고 생활할 수 있는 날을 기대하고 있다.

그렇지만 현실적으로는 주택가에 있는 일반 식품점과 영세구멍가게와 같은 곳이 일반시민에게는 더 친숙한 거래처가 되고 있음을 부인하기는 어렵다.

담배를 사려면 담배소매소, 고기는 정육점으로 가는 주부들이 일용식품이나 빵, 과자류 등은 지정된 식품점을 찾지 않고 가까운 점포에서 무심히 구입하고 있는것이 우리의 사실이다.

지워진 제조일자는 확인키 조차 어려우며 10°C 이하에서 보관되어야 하는 시유가 주류나 청량음료와 함께 진열된 것을 볼때면 공포마저 느끼게 된다.

설탕이나 청량음료 등은 그런대로 저장성을 갖고있어 괜찮다 하더라도 변질할 수 있는 식품들이 햇빛을 받고 진열장에 놓여 있는 광경을 보고도 무심하게 보아넘기는 이 점이 문제가 된다.

국내에서 이름난 식품제조공장에서 가장 위생적으로 만들어지고 품질 또한 나무랄데 없다고 자부하고 있는 회사가 자기상품이 이런 곳에서 팔리고 있음을 보고도 아무 느낌이 없

는 자체에 심각한 문제가 제기되고 있다는 것이다.

얼마나 많이 팔리고 있는가에 온 정력을 쏟고있는 메이커도 자기회사 상품이 어떤 곳에서 어떻게 다루어지고 있는지에 대해서는 별로 신경을 쓰지 않고 있음이 이상한 현상이다.

적어도 식품을 제조하고 있는 기업인들은 자기제품이 그런곳에서 거래되고 있다는 사실에 대해 부끄러워할 줄 알아야 한다. 전국의 소비동향에 대한 정보를 정확하게 파악하고 계획생산과 합리적인 수송을 기하기에는 어렵다 할지라도 최소한 자기상품이 소비자의 손에 넘겨지기까지의 유통상의 안전에도 세심한 주의와 노력을 아끼지 않음으로서 비로서 상표를 내세워 선전할 자격이 있는 식품의 제조업체라 하겠다.

아무렇게나 뿌려놓은 미끼에 고기를 낚듯 구멍가게, 매점, 일반점포, 시장, 슈퍼마켓 할것없이 사람다니는 곳마다 놓아두어 팔리고 매드는 식의 상술은 지양하고 자기의 제품만을 전문적으로 다루는 판매소를 대폭늘려 직접 관리감독함으로써 마진의 폭도 줄어들며 제조에 못지않은 관심을 유통의 안전에도 기울여야 식품을 제조하는 기업의 윤리가 이루어진다고 본다.

별 보나도 많은 식품판매점포 하나하나가 생산자의 관리 감독을 받는 전문품목 만을 취급하게 될때 “변질한 상품을 교환해 드립니다.” 라고 쓴 인쇄도 안 할 수 있게 되고 모든 식품이 안심하고 거래될 수 있으며 불량, 부정 식품이라는 용어가 스스로 없어지는 날이 될 것이다.