

불량식품은 뿌리뽑아야 한다.

남극에서 비가 내리고, 중국에선 대홍수가 지고, 검은 대륙 아프리카에서는 가뭄이 계속 되고... 지구촌은 지금 기상이변에 휩싸여 있는 것 같다.

우리나라도 6월에 들어서자마자 예년 기온보다 무려 8도나 높은 30도를 오르내렸고 아침과 낮의 심한 기온차는 이상기온을 실감케 했다.

해마다 무더위가 기승을 부리는 하절기가 되면 많은 불청객이 찾아든다.

그 불청객 가운데 각종 질병을 몰고 오는 부정·불량식품등 유해식품이 가장 큰 문제로 제기된다.

유해식품에 대한 시시비비는 연중행사처럼 제기되는 문제이지만 여름철에는 더욱 극성을 띤다. 기온이 올라 가면 각종 식품들이 쉽게 변질되기 때문일 것이다.

급속한 경제성장으로 인해 소득수준이 높아지고 의식수준이 향상되면서 국민 각자가 건강에 깊은 주의를 기울이고 있으며 이에 따라 식생활 패턴도 크게 달라지고 있다. 가족과 자신에 대한 건강관리를 위한 위생관념이 철저해지고 있고 나아가 국민건강에 대한 사회의 인식이 새로워지고 있다고 할까?

이와 함께 식품제조업체들의 위생 및 품질관리로 부정·불량식품이 해가 거듭될 수록 꼬리를 감추어 가고 있다. 그러나 유해식품으

로 인한 사회문제는 여름철 행사의 하나가 되고 있는 것도 사실이다.

원료나 제조과정에서 부주의로 불량식품이 나오기도 하지만 일부 악덕업자들이 고의적으로 불량식품을 제조하는 경우도 없지 않은 것 같다. 유통과정에서 취급이나 관리소홀로 변질되는 예도 적지 않다.

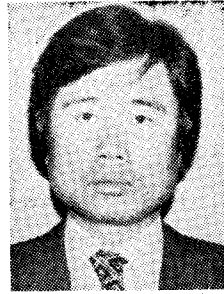
이와 같은 경우로 발생하는 부정·불량식품은 행정당국의 강력한 단속과 제조업체들의 자체검사강화등 가공·유통과정에서의 품질관리로 점차 줄어 들고 있다고 보여진다.

그렇지만 여름철에는 일부 식품의 변질사태가 빈번히 일어나고 이 변질식품은 식중독사고등 각종 질병을 발생케 하고 있다.

그 주범은 여름철에 많이 팔리면서 불량생산이나 변질하기 쉬운 어육연제품, 절임식품 등이라고 볼 수 있다.

여름철의 복병 식중독을 비롯한 하절기 질병은 면역성이 강한 성인들 보다는 면역성이 약한 어린이들에게 많이 발병하고 있다. 학교 주변, 도로변, 시장등에 산재하여 영업중인 무허가 노점상 때문이 아닐까 생각한다.

이들 노점상들은 위생처리된 유명업체 식품을 판매하는 것이 아니고 즉석에서 만들어 팔고 있다. 노점상들은 팔기에만 혈안이 되어 있을 뿐 위생관리에는 관심조차 없다. 따라서 노점상들이 만드는 식품, 예를 들어 떡볶기,



丁 大 秀

〈毎日經濟新聞社 調査部長〉

순대, 빙수류등 모든 것이 불결 내지 불량할 수 밖에 없는 것이 현실이다.

식중독등 부정·불량식품에 의해 발병되는 여름철 질병의 온상은 무허노점상이라고 해도 지나친 표현은 아닐 것이다. 특히 국민학교 주변에 늘어서 있는 노점상들이 만들어 팔고 있는 식품류는 어린이들의 여름철 건강을 해치고 있는 것으로 지적되고 있다.

여름철에 어린이들이 B형간염이나 식중독에 많이 걸리는 것은 길거리의 유해식품이 주범이라고 병원관계자들은 풀이하고 있다.

국민건강을 해치는 이러한 불량식품을 추방하기 위해 철저한 행정지도나 단속이 필요하다. 그러나 가공식품산업이 발전하면서 식품위생관리에 여러가지 문제점이 들어나고 있다. 식품관리를 위한 관계법규가 너무 많고 관리를 맡고 있는 담당부서도 서로 다르다.

예를 들어 식품위생법을 비롯 축산물가공법, 수산업법 및 수산물검사법, 농산물검사법, 주세법등 이와 같이 식품관계법규가 복잡하다 보니 운영에 혼선이 빚어지기 일쑤고 책임한도도 모호하다.

규제나 식품행정관장기관도 중복돼 있을 뿐만 아니라 같은 기관 안에서도 이중 삼중으로 얽혀 있는 실정이다.

따라서 부정·불량식품의 뿌리를 뽑기 위해서는 복잡다기화 되어 있는 관련 법규를 대폭

정비하고 집행행정기관을 일원화, 보다 강력하게 시책을 펴 나가야 할 것이다.

부정·불량식품 제조업체는 영업정지처분을 내리고 고의적으로 유해식품을 만들었을 경우는 경영주에 가혹한 재제 조치를 가하도록 해야 한다고 생각한다.

최근 보사부가 불량식품근절을 위해 식품제조위생관리지침을 제정, 대책을 마련한 것은 천만다행한 일이다.

새대책에 따르면 유통 이후의 관리에 편중되어 있는 현행 식품행정을 원료취급에서부터 제조가공 및 판매에 이르기까지 4단계별로 일정기준을 만들어 부정·불량식품 제조자체를 근본적으로 봉쇄하도록 했다.

그 주요내용은 제조업소는 물론 종업원의 위생을 철저히 관리하고 가공기준을 지키도록 했으며 유통관리도 엄격히 한다는 것이다. 또 변질하기 쉬운 어육연제품, 절임식품 등은 식품별기준을 별도 마련했다.

보사부는 해마다 이와 같은 대책을 마련, 시행했으나 실효를 거두지 못했다. 올해는 이 지침이 꼭 지켜져 부정·불량식품의 발생이 근절되어야 할 것이다.

또한 불량식품의 온상인 불법 노점상들에 대한 단속을 강화하여 유해식품이 팔을 붙이지 못하도록 빈틈없는 식품위생관리가 요망된다.