



박 근 식
(가축위생연구소 소장)

위생적인 돼지고기를 생산하자

우리나라는 다섯차례에 걸친 경제개발 5개년 계획의 성공적인 수행으로 국력의 신장이나 국민생활 수준의 향상은 예상했던 것보다 앞지르고 있음을 실감할 때가 많다.

우리나라는 한정된 국토에서 많은 식량을 생산하여야 했으며, 식량의 증산과 자급자족은 지상 최대의 국가목표이기도 하였다. 때로는 안보적인 차원에서까지 취급되었던 때도 있었다. 따라서 식품의 안전성(安全性)은 과거 배고픔의 슬픔에 밀리고 다만 양적(量的)증산을 위해서는 농약을 비롯한 각종 화학물질 등의 농업생산 자재의 사용에는 그렇게 인식하지 않았었다.

따라서 농작물을 비롯해서 축산식품을 포함한 모든 식품이 그렇게까지 유해스럽지 않게만 생각되었던 농약이나 중금속 오염과 환경에서 유해되는 발암(發癌)물질에 대한 국민의 관심은 생활수준의 향상과 더불어 고조되어 왔다. 한편, 식품공업의 발달에 의한 식품의 상업적 대량 가공생산과 각종 식품첨가물의 사용, 축산식품에서의 잔류약제 및 식품 자체의 자연발생적 독성물질의 존재는 농작물의 오염과 더불어 국민에게 식품에 대한 안전성에 비상한 관심과 우려를 표명하므로써 사회적 문제로 대두되고 있다.

한편, 산업화학물질의 만성적 노출에 의한 발암, 의약품의 직접 또는 간접적인 부작용에 의한 불구아의 출생, 기타 여러가지 화학물질의 인체 독성, 환경오염 및 축적성(蓄積性) 등이 밝혀지기 시작함으로써 이들에 대한 인식과 공포로 매일 섭취하는 식품의 안전성 검토는 세계적인 추세이다.

이러한 맥락에서 우리들에게 이제는 식량의 테두리에서 벗어날 수 없는 축산식품도 전술한 바와 같이 국민적 관심에서 예외가 될 수는 없다.

우리나라에서도 동물성 식품에 의한 식중독 발생이 문헌상으로 전하기 시작된 것은 고려시대에 구체적인 식중독 사례를 볼 수 있으며, 고종때의 향약구급방(鄕藥救急方)에 의하면 동물성 식중독으로 어육(魚肉), 계(鰓), 멧돼지고기(生豬肉), 쇠고기, 개고기(狗肉) 등의 중독이 수록되어 있다. 또, 이조시대인 1450년 세종 33년에 경남·옥포 등지의 어패류에 의한 사망, 동의보감중에서는 동물성 식중독에 가금육(家禽肉)에 의한 식중독이 추가되어 짐승의 고기나 어패류로부터 세균성 식중독이 그 당시에도 발생되고 있음을 암시하고 있다.

우리나라 축산이 가장 급성장한 기간인 1972년부터 1978년까지 육류 및 육가공품에 의한 식중독 발생상황을 보면, 1972년도에 13건에 302명의 환자가 발생하여 가장 많았고, 그후 1978년까지 연간 평균 6~9건의 발생에서 환자가 85명에서 222명으로 축산식품의 소비가 크게 증가하였으나, 축산식품에 의한 식중독 피해는 감소하였다. 물론, 우리나라 식중독 발생보고 체계가 아직 완벽하지 못하고, 가벼운 식중독의 경우 자가요법 내지는 자연치유로 넘어가는 경우도 있겠으나 동일한 조건에서 연도별 발생보고란 점을 감안한다면 축산식품의 생산과정에서 많은 개선이 있었다는 것을 뜻한다. 즉, 양돈장 도축·처리 가공과정의 현대화와 가공저장 및 국민의 식육취급 보관 등에 대한 위생처리의 향상에 기인된다고 생각된다. 특히, 최근 돼지고기 생산이 과거와는 달리 사람이 먹고 남은 찌꺼기(잔반) 양돈이 사라지고 현대화된 사료공장에서 과학적인 토대위에서 짜여진 배합표에 의거 생산된 완전배합사료를 이용하고 현대화된 시설에서 위생적으로 사양할 뿐만 아니라 일단 농장에서 생산된 일정한 규격의 돼지로 성장하였을 때 출하하여 축산물 위생처리법에 의한 도축처리시설을 갖춘 처리장에서 수의사자격을 가지고 축산물 검사 교육과정을 마친 축산물 검사원에 의해서 생체검사(인축에 해를 줄 수 있는 세균성 또는 바이러스성 질병, 식육으로 제공하기에 적합치 않은 것을 제외하는 과정)와 해체검사(내부 장기 검사)를 거쳐서 법이 정한바에 따라 식품에 부적합한 것을 제거한 다음 유통하기 때문에 마음놓고 우리들의 식탁에 오르게 된다.

최근에 와서 그동안 축산물 위생검사를 종전에 행정부서에서 담당하던 것을 보다 과학적인 검사를 실시하기 위해 학계 및 관련단체의 건의를 받아 들여 실험실과 전문적인 지식을 갖춘 각 시·도 가축위생시험소에서 담당하게 된 것은 육류의 위생과 안전성을 높이는 하나의 제도적 개선으로 보아야 한다.

이들 도축장에서 이루어지는 검사가 고전적(古典的)이기는 하나 축산식품의 품질을 보증하는 가장 중요한 기본 사항이다.

한편, 돼지고기중에 사료나 주위환경의 오염에 의한 인체에 대하여 유해물질 식육 중의 잔류 및 축적을 막기 위해 정부에서는 사료관리법에서 일부를 제한하는 조항이 있다. 일본의 경우에는 보다 적극적으로 "사료의 안전성 확보 및 품질개선에 관한 법률(약칭 사료안전법)을 제정·운영하고 있다. 그리고 질병예방이나 사료효율을 높이기 위해서 사료에 첨가하는 약제나 첨가물도 법적으로 규제(배합사료 제조용 동물약품첨가 사용기준)하여 대상약품, 사용기간 사용농도를 규제하고 있다. 치료용으로 사용되는 약품의 경우에도 허가 당시에 휴약기간을 지정하여 공급하도록 되어 있으므로 이러한 사항을 준수한다면 돼지고의 약품잔류에 의한 안전성은 염려되지 않는다.

다만, 앞으로 이러한 문제점을 계속 감시하고 과학적인 검사를 수행하여 국민의 우려를 깨끗하게 씻도록 해야 하겠다. 그리고 과거부터 현재에 이르기까지 그 많은 종류의 약제나 첨가물 내지는 단미사료와 또 앞으로 새로 개발되는 물질에 대한 안전성 연구는 필수적으로 수행해야 할 과제이다.

농촌진흥청 가축위생연구소에서는 이들의 기능을 담당할 안전성 연구센터를 설치·운영하는 계획이 추진되고 있어 다행스러운 일이다.

마지막으로 양돈업에 크게 관심이 되고 있는 외래성 질병인 돼지 오제스키병의 완전퇴치 사업도 돼지 생산성 향상을 위한 조치라고도 보겠지만, 이 병의 성질이 사람의 에이즈병(AIDS)과 같아 이 병이 우리나라에 만연될 경우 세균성질병 등에 대한 저항력이 없어 결코 항균제를 사용해야 출하할 수 있는 경지까지 도달한다는 점으로 보면 이러한 정부의 강력한 박멸 조치와 노력은 돼지고기의 안전성을 높이는 근원적인 대책과 연결되므로 모름지기 양돈업계는 이러한 조치에 적극 협력하는 것이 양돈산업을 육성하는 길이 된다.*