

사상케 한자에겐 현행 「무기 또는 5년 이상의 징역」에서 「사형, 무기 또는 5년 이상의 징역」으로 그 벌칙규정을 강화키로 했다.

부정불량식품을 판매하다 걸린 사람에게도 현행 「영업정지에 갈음하여 1천만원이하의 과징금」을 「영업정지 또는 품목 제조 정지에 갈음하여 2천만원이하의 과징금」으로 좀 더중한 벌을 내리기로 했다.

이밖에도 정부는 • 부정불량식품 조절대책본부 설치운영과 • 국민들이 많이 소비하는 식품을 중심으로 중점, 지속적감시(유관부처 합동단속)하며 • 소비자 보호운동과 연계해 범국민적 추방운동을 전개하는 등의 방침을 세워놓고 있다.

그러나 당국의 일련의 조치에도 불구하고 부정·불량식품은 근절되기를 기대하기는 어렵다. 나쁜 음식을 팔아 돈벌겠다는 비인간적인 사고가 팽배해 있는 한 언제나 어디서든 부정·불량식품은 고개를 쳐들것이 당연하기 때문이다.

앞에서 말한 바 처럼 음식은 곧 보약이요, 건강이다.

당국은 우리들의 2세가 「독」을 먹고 자라지 않게 하기위해서라도 수단과 방법을 가리지 않고 부정·불량식품을 척결해야 한다.

물론 그 방법가운데는 잃어버린 우리들의 「휴머니즘」을 되살리는 정신적인 치유책도 포함해야 할 것이다.

또한 소비자들은 부정불량식품 척결을 당국만의 책임이 있다는 인식을 버리고 무허가식품이나 부정·불량식품제조, 판매자는 소비자가 나 자신과 나의 가족이라는 책임의식을 갖고 위생적인 제품생산에 심혈을 기울리고 소비자는 모든 식품류를 구입시 제조 회사명과 제조일자·포장과 보관 상태등을 확인하는 습관이 생활화 되어야 한다.

이와 함께 우리 모두가 부정불량 식품이나 의구심이 가는 식품류는 「사지도 먹지도 않는 것」이 이를 부리뽑는 가장 지름길의 하나이다.

原料等規格기준강화

—有害食品 추방은 消費者의 외면으로—

盧 完 燮

(東國大 食品工學科 교수)

1. 부정·불량식품의 정의

부정식품(不正食品)이란 한마디로 식품 관계법규에 어긋나는 식품을 지칭하는 것으로 정상적이 아닌 방법으로 만들어진 식품은 모두 부정식품이다. 즉, 제조과정에서 의도적으로 부정한 방법으로 법을 위반하고 만든 식품이다. 한편 불량식품(不良食品)이란 고의적은 아니지만 제조과정이나 유통과정에서 잘못되어 먹을 수 없게 된 식품을 뜻한다.

따라서 그것이 부정식품이건 불량식품이건 사람이 먹을 수 있는 식품으로서의 자격이 없는 것들이라는데 차이가 없다고 할 수 있다.

2. 부정·불량식품의 유형

1) 부정식품의 유형

① 규격미달인 원료를 사용한 식품. 예를들면 과실의 경우 미숙과, 수산물의 경우 미숙어 등을 가공원료로 사용하여 만든 식품.

② 사용이 금지된 첨가물을 사용하여 만든 식품. 식품 관계법규에 규정되어 있지 않거나 사용이 금지된 첨가물을 사용했거나 또는 사용이 허가된 첨가물이라도 허용량 이상으로 첨가한 식품.

③ 비 위생적으로 만들어진 식품. 식품가공 전 과정에서 단 한공정이라도 비 위생적으로 처리되어 부패될 소지가 있는 식품.

④ 정량에 미달하는 식품. 표시한 정량보다 부족하거나 내용물량에 비하여 과대포장된 식품.

⑤ 사용이 금지된 포장재료나 용기에 포장된 식품. 식품포장재료나 용기로 사용할 수 없는 것을 사용하여 그것이 식품 속으로 이행되어 위협을 초래할 소지가 있는 식품

2) 불량식품의 유형

① 조잡한 원료로 만든 식품. 식품 원료로 사용하기에는 적합치 못한 것 즉, 크기, 색상, 냄새가 불량한 원료로 만든 식품.

② 허용된 첨가물을 여러가지 혼합하여 사용하면서 모두 허용 한계량까지 채워서 사용한 식품.

③ 유통과정 중에 비위생적으로 취급되었거나 취급될 소지가 있는 식품.

④ 정량이 일정치 않거나 품질이 일정치 않고 들쭉날쭉한 식품.

⑤ 포장이 부식하여 유통과정 중에 파손되거나 오염될 가능성이 있는 식품.

⑥ 살균이 불충분하여 유통, 보관 중에 변질이 우려되는 식품.

⑦ 장기간에 걸쳐 섭취하였을 때 위해 성분이 체내에 축적되어 특성을 일으킬 소지가 있는 식품.

3. 부정·불량식품 근절을 위한 대책

최근 안정성이 결여된 식품들이 소비자의 안전을 위협하고 있어 소비자들이 매우 불안하게 생각하고 있는 바 그 요인을 살펴보면

① 식품의 안전성에 대한 정부의 대책이 미흡하다.

② 식품을 생산하는 기업인중 일부는 윤리성이 거의 보이지 않는다.

③ 식품정보에 대한 전달이 소비자에게까지 전달되지 못하고 있다.

④ 부정·불량식품에 근절을 소비자의 노력만으로는 극복할 수 없다.

⑤ 식품 사고는 항상 사후 약방문으로 실효를 거두지 못하고 있다.

▲ 식품메이커(maker)의 허가기준 강화

의사나 병원의 실수는 환자의 생명만을 다치

게 하지만 식품을 다루는 사람이나 기업의 실수나 부정은 남녀노소 전체국민의 생명과 직결되는 것이므로 식품산업에 종사하는 사람이나 기업의 윤리성은 의사들의 윤리성보다 더 중요하고 심각한 문제가 아닐수 없다. 따라서 식품을 다루는 식품인의 자격기준과 식품업체의 허가기준을 더욱더 강화하고 수시로 이행여부를 감독, 검사, 확인하여 원천적으로 부정·불량식품이 생산되지 않도록 법적인 규제를 선진국 수준으로 강화해 나가야 할 것이다.

▲ 식품규격 기준의 강화

식품의 규격 기준은 식품원료에 대한 규격기준과 가공된 식품에 대한 규격기준으로 대별한다.

첫째 식품원료 즉 식품가공에 사용되는 원자재에 대한 규격기준에 반드시 포함되어야 할 것은 농약, 살충제, 제초제, 각종 소독제 및 방사선 물질의 사용여부와 종류, 사용량 그리고 잔류량에 대한 허용여부와 허용량이 가장 중요하며 2차적인 오염물질, 예를 들면 미생물의 오염에 의한 발암성 물질인 아프라톡신(aflatoxin) 과 같은 곰팡이 독소를 위시하여 중금속, 각종 해충 및 수확후 저장중에 발생하는 물리화학적, 생물학적인 변패로 인한 위험 요소 등 모두가 규제의 대상이 되어야 한다.

둘째로 고려되어야 할 것은 가공식품 즉, 완제품의 규격 기준이다. 포장재료, 가공방식, 첨가물, 미생물, 살균방법, 내용물의 성분조성과 함량, 특히 첨가물의 종류, 첨가량등을 구체적으로 규제하여 안전성에 조금이라도 의심의 소지가 있는 것은 과감하게 규제하여야 한다.

▲ 부정·불량식품에 대한 규제의 행정력

우리나라의 경우 식품에 대한 행정부서가 일원화 되어 있지 못하여 보사부, 농림수산부, 국세청, 세관 등에 따라 업무가 다원화되어 있으므로 규제에 어려움과 통일성 내지 일관성이 결여되어 있는 경우가 허다하며 이에 따라 본의 아닌 시행착오가 빈번한 실정이다. 그러나 보다 심각한 문제는 업무량에 비하여 부정·불량식품을 단속하고 적발할 수 있는 전문인력이

행정당국에 태부족이라는 사실이다.

따라서 전문인력의 부족으로 효과적인 완전 통제가 불가능하기 때문에 부정·불량식품이 근절되지 않고 계속 만들어지고 팔리고 있어 식품사고는 갈수록 늘어만가고 있는 실정이다.

지금이라도 부정·불량식품에 대한 창구를 일원화하고 전문인력을 확보하여 효과적인 식품행정을 확립하여 부정·불량식품이 더이상 제조, 유통될 수 없도록 근본적인 대책을 마련해야 할 것이다.

이러한 창구의 다원화와 전문인력의 부족을 부정·불량식품의 생산과 유통을 가능하게 해주는 요인이 되고 있다.

▲ 부정·불량식품에 대한 소비자의 안목

부정·불량식품은 소비자가 선택하기 때문에 생겨나고 있다. 아무리 부정·불량식품이 범람해도 소비자가 외면해 버리면 발붙일 곳이 없기 때문에 이러한 부정·불량식품에 대하여 소비자가 철저히 외면해 버려야 한다.

소비자는 포장에 표시되어 있는 내용을 확인하고 5관을 통하여 신선도, 색상, 냄새 등 일상적인 식품의 가식(可食)여부를 살펴보고 사 먹어야 할 것이다. 이때 조금이라도 의심의 여지가 있으면 사 먹지 않도록 해야만 부정·불량식품은 근절될 수 있을 것이다.

부정·불량식품은 반드시 수요자가 있기 때문에 만들어지고 있다는 사실을 소비자는 알아야 한다.

팔리지 않는 부정·불량식품은 결코 살아남을 수 없을 뿐만 아니라 다시는 생산되지 않는 것이 선진외국의 예에서 볼 수 있다.

▲ 부정·불량식품에 대한 제재

부정·불량식품을 일단 소비자가 구입하여 먹음으로써 나타나게 되는데 그것도 즉시 나타나는 경우보다는 취식후 장시간이 지난 연후에 식화(食禍)로 나타나 문제가 되고 있다. 따라서 부정·불량식품을 발본색출하여 다시는 부정·불량식품이 발 붙이지 못하도록 엄격하게 규제하고 가혹할 만큼 법적인 제재를 가할 수 있도록 행정력을 발휘해야만 할 것이다.

두부포장판매 정착돼야

—주위환경에 노출돼 오염우려 심각—

崔 奎 瑞

(서울軟食品 協同組合)

식품위생법 제12조에 의거한 식품공전에서 다른 두부에 대한 정의가 『두부라함은 대두를 가열 등의 처리를 하여 얻을 대두액에 응고제를 가하여 응고시킨 것을 말한다』라 하였듯이, 대두중의 수용성물질 등을 추출, 이에 칼슘 또는 마그네슘염을 가하여 응고시킨 것으로서, 단백질, 지방은 물론 응고제에 함유되어 있는 칼슘 등의 무기이온에 이르기까지 영양성분을 고르게 함유한 그야말로 식탁에서 빠질수 없는 식품으로서 중요한 위치를 차지하고 있다 하여도 과언은 아니다. 그러나 현재 유통되어지고 있는 종류도 단조롭고, 또한 식탁에서 제일 많이 오르고 있는 일반두부에 대한 인식도가 점차 낮아지고 있는 원인에 대하여 그 대책과 함께 알아보기로 한다.

1. 두부전반에 대한 일반상식

두부의 역사는 문헌상 약 2천년전 중국으로부터 시작하여 우리나라를 비롯한 동남아시아 지역으로 확대되었는데, 현재는 구미제국은 물론 아프리카에까지 전달되어 그야말로 국제적인 식품으로서 자리를 굳히고 있다.

우리나라의 경우는 고려말기에 전래되었다는 설이 유력하며 잘 알려져 있듯 조상전래의 두부란 대두액에 간수(염전 또는 소금가마니에서 흘러나오는 액)를 응고제로 사용하여 제조한 것을 말하는데, 지금도 대부분의 소비자들은 그렇게 알고 있으나, 일본의 경우는 2차세계대전 이전이 발발하고 부터, 우리나라는 1970년대 중반