

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 철저하게 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

부터 현재 제일 많이 사용하고 있는 황산칼슘으로 대체되기 시작했다.

이로 인하여 이 사실을 모르고 있는 소비자들이 종종 문제를 일으키곤 하는데, 백색가루인 황산칼슘을 보고 공업용석회로 오인하는 일이다.

식품첨가물 공전에 의하면 황산칼슘은 영양의 목적으로, 또한 두부의 응고제로 사용하게끔 명시되어 있고, 우리 몸에 절대필요한 칼슘제제로서도 중요한 몫을 차지하고 있는 식품첨가물인데도 종종 시비의 대상이 된다는 것은 정말 아이러니라 하지 않을 수 없다.

칼슘제제를 사용하여 응고시킨 두부야말로 『밭의 쇠고기』라 일컫는 대두에 칼슘이 복합된 우수한 식품이라는 것을 재인식할 필요가 있으며, 소비자 또한 『두부의 응고제는 간수』라 하는 고정관념에서 벗어나 제품의 질을 중요시하는 방향전환이 필요할 것 같다.

황산칼슘이외에 염화칼슘, 염화마그네슘 등이 응고제로 사용되거나 사용빈도율은 매우 떨어진 다할 수 있다.

2. 두부제품이 처해있는 문제점

현재 유통되어지고 있는 일반 모판두부의 경우 소비자에게 전달되기까지의 위생상태를 살펴보기로 한다.

공장의 대형화추세에 따라 생산량은 많아지고, 대부분의 공장이 직접배달 방식이 아닌 중간상인 제도를 택하기 때문 판로확보 경쟁 또한 심각성을 띠는 경우도 다반사다.

교통수단이 발달되지 않았던 옛날에는 판매구역도 손수레나 자전거의 이용한도내로 좁았지만, 교통이 발달된 최근의 경우 군, 구계(郡, 區界)를 지나쳐 심지어 도계(道界)를 넘는 장거리 유통이 이루어지고 있기 때문 위생상 문제점이 항시 따르고 있다.

극히 일부에 지나지 않지만, 자동차의 덮개는 물론 두부운반 상자의 덮개가 없는 상태에서 장거리 운반된 제품의 위생상태가 과연 양호하다 할 수 있을지 모르겠다.

더우기 시장의 노점판매가 이 모든 것을

가중시킨다. 두부를 취급하는 곳이 대부분 채소류를 판매하는 곳이고 심지어는 생선가게에서까지 판매를 하고 있어 양질의 단백질식품인 두부가 미생물에 오염되어질 수 있는 환경적 요인이 매우 심각하다해도 과언은 아니다.

여태껏 그러했듯이 두부를 구입하기 위해서는 상기장소로 발길이 향하고, 발견 즉시 눌러보고, 냄새맡고, 김이 무럭무럭나는 쪽을 선호하는 소비자 또한 문제는 있다.

식품위생법에 의거한 표시기준(제조업소명, 소재지, 중량등)을 확인하고 구입하는 소비자가 과연 얼마나 있을런지 의심스럽다.

현재의 판매방식 또한 소비자의 비교 구입선택권도 상실되었는데, 다른 가공식품들 처럼 여러가지를 비교한 후 선택하는 것이 아니고, 그저 냄새맡고 찢러 보아 구입하는 것으로 끝이 난다.

그러기 때문에 간혹 가정집에서 만든 무허가 제품이 『손두부』라 하여 팔려지고 있는데 이러한 부정식품이 비싼 가격으로 팔려나가는 것을 보면 왠지 이상스런 생각이 든다.

사용치 못하는 간수를 쓰고, 비위생적인 나무성형틀을 사용하여 만든 제품이 식탁에 올려져 가족의 건강을 해쳤을 경우 그에 대한 책임은 과연 누구에게 전가시켜야 할지 모른다.

단지 『손두부』라는 말에 현혹되어 구입하는 일이 없도록 서로가 노력하며, 발견 즉시 해당 관청에 신고하면 이러한 부정식품은 차츰 사라질 문제이나, 전술한 바와 같이 장거리 운반에서 올 수 있는 비위생적 요소와 노점판매에 있어서의 획기적인 개선이 없다면 항시 불량식품으로서 낙인이 찍힐 우려가 있다.

공장에서 아무리 위생적으로 제조되었다 하더라도 유통, 판매 과정중 비위생적으로 처리되었다면 제품으로서의 가치는 없다고 할 것이 분명하다.

덮개를 하지않고 도계(道界)를넘어 장거리운반이 되고 어류, 채소류와 함께 운반 상자에 담겨진 채 그대로 두부가 진열, 판매되어지고 있다면, 과연 신선하고 위생적인 두부라 할 수 있겠는가.

양질의 단백질인 두부가 쉽게 변질이 된다는 것은 유통, 판매과정에서 모든 조건이 불량한 데서 기인된다.

즉 미생물의 오염이 쉽게 일어날 수 있는 여건이 조성되기 때문인데, 이러한 관계로 두부류 제조업에서도 여름철에는 하루 2회씩 생산하여 공급하게 되는 것이 불문율로 되어 있다.

유통, 판매가 좀더 나은 위생처리된 상태에서 지속된다면 보존시간의 연장으로 말미암아 하루 한번 생산으로 충분히 유통, 판매가 가능해 질 수 있을 것이며, 양질의 식품으로서 재평가될 수 있다고 사료된다.

3. 대책 및 전망

어느 식품이건 부정, 불량식품이 있기는 마찬가지이지만, 이 모두 소비자들이 선택을 멀리하던지 아니면 보는 즉시 고발을 한다면 자연스럽게 없어질 요인이나, 그리 쉽지 않은 것도 현실이다.

두부의 경우 89년 6월 15일 부터 포장되지 아니한 제품에 있어서는 두부의 표면에 상호 또는 상표를 표기하여 타사제품과 비교될 수 있게 끔하는 법적조항이 만들어져 소비자들이 구입할시 제조원을 쉽게 알아볼 수 있도록 하였으며, 식문화의 발전과 함께 포장제품의 두부도 점차 늘어가고 있는 실정이다.

물과 함께 포장한 제품이 있는가 하면, 진공 포장기를 이용한 제품도 있으나 이 모두 콜드체인 방식의 유통과 판매가 이루어지는 여건에 의해서 판매처가 한정되어 있고 가격 또한 비싸게 흡인데, 위생처리된 것을 감안한다면 흠이라고 까지 할 수 없다.

가까운 일본의 경우 동네 어귀마다 패스트푸드(Fast-Food) 방식의 두부점이 있어 직접 생산판매함과 동시에 반드시 소비자에게 인도될 때는 포장을 하여준다.

그렇다고 대형생산 공장이 없는 것도 아니며 이러한 곳에서 생산된 제품은 포장을 하여 냉장차량에 의해 운반되며 냉장판매가 이루어지고 있다.

肉加工製品 냉장 유통체계 급선무

— 製造日보다 賞和기일 표기 바람직 —

金 寅 相

(롯데햄·롯데우유理事)

1. 유통현황

한국에 식육가공품이 선 보인 연대와 경위는 확실치 않으나 신라시대에 「肉典」이라는 관아가 있었다는 사실로 미루어 오래전부터 존재해 왔음을 알 수 있으나 그 양은 양반의 식탁을 위주로 발전되어 대중화 되었을 것이란 점을 쉽게 유추 할 수 있을 것 같다.

일반 소비자들에게 식육가공품이 널리 알려진 것은 6·25동란과 그후 미군부대를 통해 흘러나온 미제의 육가공품 다량유출부터었다고 보아도 과언이 아닐 것이다. 국내생산품의 유통은 1960년대의 어육가공품을 위주로 한 지역판매 내지는 특수납품 제품에 중소기업 활동을 거쳐 1970년대의 전국을 대상으로 한 판매조직의 확장이 대량생산판매의 시발로 보아야 할 것이다.

1980년초에 식육제품으로 참여한 대기업등은 콜드체인 시스템(COLD-CHAIN-SYSTEM)이 동시구축으로 국내의 식육가공품은 근대화된 유통질서를 확립하기에 이르러 한국육가공유통의 새로운 장을 열게 되었다.

국내의 식육가공제품의 생산량은 1988년 약 3만2천톤으로 과거 10년간 10배의 성장을 한 결과를 보였으나 같은 동양의 일본은 약 53만톤으로 17분의 1밖에 되지 않는 적은 양이다. 1인당 연간 소비량 비교에서도 1/5~1/6수준에 불과하다. 식육위주로 식생활을 영위하