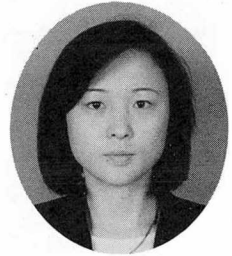


수입식품의 안전성 문제가 어떻게 해야 하나 ?



문은숙 연구원

(소비자문제를 연구하는 시민의 모임)

본 모임이 '93년 4월
실시한 시험결과
수입밀로 만들어진
밀가루, 빵, 국수, 과자
등 밀가공식품에서도
농약이 검출되었다.
밀가루, 국수류, 빵류,
과자류 등 총 36개
제품에 대해
농약잔류검사를
실시한 결과 모두 33개
제품에서 농약이
검출된 것이다.

1. 머리말

이제 소비자들은 양보다는
질을 추구하고 다소 가격이 비
싸다 할지라도 안전한 식품을
찾는다.

수입식품의 개방으로 소비자
들은 다양한 맛과 다양한 형태
의 식품을 먹을 수 있게 되었으
나 연이어 터지는 수입식품의
안전성문제는 수입식품에 대한
공포심마저 주고 있다.

수입식품은 과연 안전한가!

입맛과 취향에 따라 수입식
품을 선호하는 소비자도 많을
것이다. 또한 굳이 국산 식품을
선택하려는 소비자도 있다.

특히 최근 신토불이를 주장
하는 소리가 높다. 이는 구태의
연하고 국수주의적인 발상에서
비롯된 것이 아니다.

수입개방이후 우리는 여러
차례 위해한 수입식품으로 인

해 안전을 위협받아 왔다. 수입
개방이후부터 이미 수입식품이
우리 식생활의 큰 부분을 차지
하게 된 지금까지도 늘 수입식
품의 검역체계에 대한 문제점
이 지적되어왔고 더불어 정부
의 수입식품의 안전성에 대한
미흡한 정책이 많은 비판을 받
아왔다.

또한 안전한지도 알지 못하
는 수입식품을 이윤이 많이 남
는다는 이유로 들여와 버젓이
국내시장에서 판매하는 기업인
의 비윤리성도 지탄의 대상이
되어왔다.

그러나 며칠전의 수입소시지
사건만을 통해서도 이러한 상
황이 크게 개선되지 않았음이
드러났다.

최근 다양한 패스트푸드점
(즉석식품점), 24시간 편의점
의 등장으로 청소년들의 입맛
은 수입식품에 길들여져가고

있다.

식생활패턴의 일대변화가 오고 있는 것이다. 그러나 이 시점에서 소비자는 수입식품에 대해, 특히 수입식품의 안전성에 대해 재고해 보아야만 한다.

수입식품, 어떤 문제가 있는지 몇가지 예를 들어보자.

2. 거의 전량을 수입에 의존하는 밀의 안전성 문제 : 생산과정에서부터 오는 위해성 문제

점차 밥대신 빵, 국수, 라면 등 밀가공식품에 대한 선호도가 높아간다.

거의 모든 국민이 밀가공식품을 매일 먹고 있다고 보아도 지나치지 않은데 그 밀가공식품의 원료인 밀이 과연 안전한가 하는 것은 중요한 문제가 아닐 수 없다.

바로 작년('93년 2월), 미국산 수입밀에서 발암성 농약성분이 기준치의 132배가 검출되어 보건사회부가 식용 부적합판정을 내린 바 있다. 그동안에 허술한 검사를 통해 들여온 밀은 과연 안전했는지 소비자로서는 불안하지 않을 수 없었다.

그런데 정작 발암성 농약성분이 들어있는 문제의 밀을 들여온 수입업자들은 정부의 검

사결과에 이의를 제기하고 소송을 제기하였고 결국 4~5차례의 재검사를 실시한 이후 잔류농약성분이 보관기간중 반감되어 더이상 잔류되지 않는다는 결과가 나왔으며 문제의 밀은 사료용으로 사용되도록 허가되었다. 그러나 전 국민의 안전을 위한 기본적인 정부의 검사결과에 불복할 수 있는 밀수입업자의 태도에 소비자들은 또 한번 놀랐고 발표직후 업자에 의해 이의가 제기될 만큼 신뢰를 잃은 정부의 검사 자체에 소비자들은 깊이 실망하지 않을 수 없었다. 설령 정부에서 실시한 검사과정에 문제가 있었다고 가정하자. 그러나 오랫동안 과보호와 특혜속에서 제대로 된 검사절차 하나 걸치지 않고 밀을 수입해왔던 수입업자들은 과연 우리 소비자들에게 몇몇할 수 있는가?

그동안 어떤 위해한 농약성분이 들어있을지도 모르는 수입밀을 먹고 살아온 소비자들에 대해서 정부와 밀수입업자들은 할 말이 남아 있는가!

이번 사건을 통해서 쌀에 버금가는 중요한 식량인 밀수입에 정부는 얼마나 허술하게 대처해왔는지 명백히 드러났다. 제대로 안전성검사를 해오지 않았다는 사실을 접어두고라도 일단 수입한 밀에 대해서는 문

제가 있더라도 절대 반송할 수 없다는 미국과의 불평등 계약을 지속해온 사실은 우리를 분노와 함께 수치스럽게까지 한다. 현재 문제의 밀은 시민단체들의 거센 반대에도 불구하고 폐기되지 않은 채 사료용으로 사용되고 있다. 위해농약성분이 잔류된 밀을 먹은 가축의 체내에는 그 성분이 농축·잔류되어 결국 소비자들에게 돌아올 것이다.

그런데 문제는 여기서 끝나지 않는다. 밀수입업자들은 본 모임이 주최한 토론회 석상에서 "밀에는 농약이 잔류되더라도 밀가루는 껍질을 벗겨 처리되므로 농약이 잔류되지 않는다"고 주장한 바 있다. 그러나 본 모임이 '93년 4월 실시한 시험결과 수입밀로 만들어진 밀가루, 빵, 국수, 과자 등 밀가공식품에서도 농약이 검출되었다. 밀가루, 국수류, 빵류, 과자류 등 총 36개 제품에 대해 농약잔류검사를 실시한 결과 모두 33개 제품에서 농약이 검출된 것이다.

심지어 한가지 제품에서 2~3가지 농약이 함께 잔류하고 있었는데 검사하지 않은 더 많은 농약이 잔류될 수 있는 가능성 또한 배제할 수 없다. 그런데도 정부는 '93년 7월 27일 수입밀의 농약잔류기준을 미국, WHO,

FAO의 기준을 따른다는 이유로 대폭 완화하였다. 수입국인 우리나라가 수출국의 기준을 따라 우리 기준을 완화한다는 것은 국민의 건강을 도외시한 납득키 어려운 잘못된 결정이다.

이번 미국산 수입밀은 수입 식품의 안전성문제를 둘러싼 우리의 현실을 집약적이고 적나라하게 보여준 사례이다.

3. 변칙 수입소시지의 유통 : 수입되는 과정에서 의 위해성 문제

소시지는 가열식품으로 분류되며, 냉장상태에서 보관하며, 유통기한이 30일을 초과해서는 안된다.

그런데 바로 얼마전 수입소시지를 냉동상태로 비가열식품으로 변칙 분류하여 90일동안 보관·유통할 수 있도록 하여 대량 수입·유통되어 대형백화점과 슈퍼마켓에서 판매된 사실이 적발되었다.

그런데 변칙 수입소시지 즉, 불량식품이 버젓이 국내 검역소를 통과하여 신용을 앞세우는 대형유통업체 매장에서 판매되었다는 실망스러운 사실 이외에도 소비자를 더욱 분노케 한 것은 수출국인 미국의 태도이다.

66

현재의 검역체계로는
그동안 또한 앞으로 계속
증가할 수입식품의 물량을
감당할 수 없다. 과감하고
대포적인 투자를 통해
수입식품의 검역체계를
강화하여 안전성검사를
철저히 하여야 한다.

99

미국은 이 사건이 터지자마자 무역대표부를 우리나라에 파견하여 늘상 써먹는 '무역장벽' 운운하며 우리나라 정부에 압력을 가해 왔다.

얼었다 녹았다 부패하여 미생물이 번식했을지 모를 식품을 먹어온 우리나라 소비자에게 도리어 자국 상인의 이익을 앞세우는 미국의 태도에 우리 소비자들은 적개심마저 느끼게 된다.

자국민의 안전은 그렇게도 철저히 지키는 미국이 어떻게 불량식품을 적발한 우리나라 정부에 항의하는 일이 있을 수 있단 말인가? 우리 소비자들을 뭘로 보는 것인가!

이에 공식 항의조차 못하는

우리 정부에 대해서 소비자들은 비애마저 느낀다.

과연 이러한 상황에서 수입 식품의 안전성이 보장될 수 있을 것인가!

4. 유통기한, 제조 일자도 모르는 얼굴 없는 수입식품들 : 유통 과정에서의 위해성 문제

안전한 식품이 수입되었다 하더라도 제대로 보관·유통되지 않는다면 역시 안전하지 않다.

많은 수입식품이 이미 유통기한이 심지어 몇백일씩 경과된 채 판매되고 있어 적발되는 경우가 허다하다. 게다가 유통기한과 제조일자 표시가 쉽게 알 수 없는 영자표기나 암호식으로 되어 있어 소비자가 알아 보기 힘들다.

어떤 상태에서 보관되었는지도 모르는 식품이 심지어 유통기한이 지난 채 팔리고 있을 뿐만 아니라 이미 유통기한이 경과되었거나 유통기한이 얼마남지 않은 채 수입되어 온 식품을 수입업자가 유통기한을 바꾼 스티커를 부착해 판매하는 경우도 빈번하다.

그렇다면 이미 수출국에서부터 안전하지 못한 식품이 수입

되어 올 뿐만 아니라 수입된 후에도 변질, 부패된 채 판매되고 있다는 사실을 입증해 주는 것이다.

5. 위대한 수입식품으로부터의 소비자 보호대책

그렇다면 위대한 수입식품으로 어떻게 소비자를 보호할 것인가!

이 식품이 과연 안전한지 아닌지 소비자는 육안으로 분별할 수 없다.

가. 수입하기 전의 안전관리

그렇다면 결국 수입식품이 들어오기 전부터 안전성 관리가 시작되어야 한다. 특히 밀과 같은 비중이 큰 농산물 원산지에서부터 어떤 농약이 뿌려지는지 또한 재배후 포스트하베스트농약(재배후 뿌리는 농약)이 살포되는 것은 아닌지, 장기보관·수송을 위해 약품처리가 되는 것은 아닌지, 수확후 숙성을 위해 위해농약으로 훈증처리되는 것은 아닌지가 점검되어야만 한다.

정부가 직접 나설 수 없는 부분은 업자와 민간단체와의 감

시체계라도 지원하여야 한다.

나. 수입후 철저한 검역 과정을 통한 안전관리

그런 다음에는 들어오는 수입식품에 대한 검역이 철저히 이루어져야 한다. 철저한 검역을 위해서는 우선 수입국으로서의 기준이 강화되어야 한다.

현재 유엔이 제시한 지침(UN Guideline)에 의하면 수출국은 수입국의 기준에 따르도록 권장하고 있다.

그런데 우리나라는 각종 안전기준과 규제를 완화하고 있어 문제가 아닐 수 없다. 소비자의 안전을 지키기 위해서는 가능한 범위안에서 반드시 수입국으로서의 기준을 강화하려는 노력을 하여야 한다.

또한 현재의 검역체계로는 급증하는, 또한 앞으로 계속 증가할 수입식품의 물량을 감당할 수 없다. 과감하고 대폭적인 투자를 통해 수입식품의 검역체계를 강화하여 안전성검사를 철저히 하여야 한다.

다. 유통과정에서의 안전관리

다음은 보관유통과정에서 대한 감시를 강화하는 것이다.

이를 위해서는 식품에 유통

기한만 표시토록 하는 현행 식품위생법의 표시기준을 개정하여 제조년월일을 표시토록 하여야 한다. 이 제품이 어떤 유통과정을 거쳤는지 언제 만들어졌는지 소비자는 알 수 없으므로 소비자에게 정보를 제공하여 신선한 제품을 선택할 수 있는 조건을 만들어 주어야 한다.

또한 유통기한이 얼마 남지 않은 식품을 들여오지 못하도록 하고 유통기한이 경과된 제품을 유통시키거나 판매한 업자에 대한 처벌도 엄격히 하여야 한다.

6. 맺음말

이러한 생산, 유통, 판매 전 과정에 대한 엄격한 관리가 이루어지지 않는다면 수입식품으로부터의 소비자의 안전은 지켜질 수 없다.

많은 청소년이 현재 수입식품을 먹으며 자라나고 있다는 것을 생각한다면 수입식품의 안전성 확보 문제가 국가의 장래와도 직결될 수 있는 큰 문제라는 것을 알 수 있다.

소비자들 또한 유통되는 기간이 짧고 신선도가 높은 우리나라 식품을 애용하는 지혜가 필요할 것이다. **필필**