

축산물의 수입과 안전성

노영한
(본회 전무이사)

이제는 우리 농민들도 수입식품의 안전성 확보에만 관심을 가질 것이 아니라 국내생산 식품의 안전성에도 몇 배의 노력을 하지 않으면 안된다. 농림수산부는 유해물질이 기준치 이상 검출될 경우 즉시 폐기처분할 계획이고, 미국은 국내산 육류에 대한 유해물질 잔류검사자료 공표를 요구하고 있다.

이제 이 문제는 더 이상 감출수도, 감추어서도 안된다. 따라서 우리는 소비자들에게 먼저 우리의 실상을 정확히 알리고 언제까지, 어느 수준으로 안전성을 높여 나가겠다고 약속을 해야 양돈업이 뿌리를 내릴 수 있다.

소비자를 위해서 우리가 먼저 스스로 이 문제 해결에 나서야 한다.

금년부터 WTO 체제가 출범되자마자 제일 처음으로 농축산물의 검역기간과 냉장육(쇠고기, 돼지고기) 유통기간 문제로 미국으로부터 우리나라가 WTO에 제소 되어 있다. 우리 정부는 냉장육의 유통기간을 연장하되 냉장육이란 표현이 아닌 진공포장육이란 표현으로 연장할 것으로 보여진다.

검역기간 문제는 불필요하게 길어서 수입과일이 상하므로 비관세 장벽이라고 제소한 것이다. 이에 대해서도 신문보도에 의하면 선 통관, 후 검역 제도를 도입한다고 하는데 놀라운 일이 아닐 수 없다.

비행기가 추락하고, 기차가 탈선하고, 배가 침몰하거나 성수대교가 무너지고, 지하 가스관이 폭발해서 많은 사람이 목숨을 잃을 때는 TV, 신문이 법석을 떨지만, 국민이 서서히 병들어 가는 것에 대하여는 너무도 둔감하다. 비커에 물과 개구리를 넣은 후 알콜 램프로 일시에 온도를 올리면 개구리가 비커에서 뛰쳐 나가 살지만, 1시간에 1℃씩 서서히 물의 온도를 올리면 따뜻하게 적응하는대로 적응하다 익어 죽는다고 한다.

지하철 공사장에서 누출된 가스가 폭발하거나 다리가 붕괴되면 놀라서 대책을 수립하고 더 이상의 피해를 막을 수 있다. 그러나 유해물질이 잔류된 식품을 먹고 서서히 병들어 죽어가는 데는 둔감하고, 이 때문에 피해는 더욱 크고 전국민이 대상이 되기 때문에 주의하지 않으면 안된다.

최근 일부 세균중에는 어떠한 항생제에도 내성을 가지며 오히려 항생제를 먹고 자라는 세균까지 생겨 났다니(23일 TV) 놀라지 않을 수 없다.

외국에서 육류가 수입될 경우 값싼 후진국 것도 수입될 수 있고, 수입기간이 길어 약품 등으로 처리하는 경우도 있을 수 있다. 생산비를 절감하

기 위한 홀몬제나 항균제를 사용하는 등 국민보건을 위해서도 선 통관, 후 검역제도는 있을 수 없는 일이다.

지난 19일 35개의 시민단체, 소비자단체, 농민단체들이 이러한 위급한 상황을 맞이하여 “수입식품 안정성 확보를 위한 소비자·농민 연대(집행위원장 장원석교수)”를 창립하고, 명동성당에서 파고다공원까지 시가행진을 한 바 있다.

여기에서 우리 농민들도 수입식품의 안전성 확보에만 관심을 가질 것이 아니라 국내생산 식품에 대한 안전성에 몇 배의 노력을 하여야 한다. 국산 육류의 안전성이 뒷받침 되어야 수입육류에 대하여도 국내산과 같은 수준으로 검역을 할 수 있기 때문이다. 이제는 소비자들의 안전을 먼저 생각하지 않으면 되면당할 수 밖에 없기 때문이다. 또한 미국측의 국내 육류의 안전성검사 자료 요구에도 떳떳하게 대할 수 있기 때문이다.

농림수산부는 축산물에 대한 유해물질 잔류검사를 대폭 강화하여 기준치를 넘는 것에 대하여는 보상없이 폐기처분 할 계획이다. 이 문제는 이제 더 이상 감출 수도, 감추어서도 안되고, 우리의 현실을 소비자에 알리고 언제까지는 어느 수준으로 안정성을 높여 나가겠다고 약속할 때 양돈업은 뿌리를 내릴 수 있다.

지난 22일 우리를 놀라게 하는 사건이 서울 강남구 논현동에서 발생하였다. 할리우드 배우들이 출자해서 만든 외식업체인 “플래닛 할리우드”라는 미국식 외식업체의 개점에 수많은 청소년들이 운집하여 교통이 마비되는 사건이 발생하였다.

외국의 외식업체가 대호황을 누리고 그들이 원료를 수입에 의존한다면 심각한 현상이 아닐 수 없다.

로이터통신은 최근 한국에 진출한 미국 외식업체의 호황이 이상하다면서 한국의 어린이들은 입맛을 내주었고, 한국의 어른들은 시장을 내주

었다고 하였다. 시장을 내주고도 고맙다기 보다는 오히려 웃음거리가 된 것이다.

외국의 수출업자들이 한국시장을 조사하고 우리가 생산한 고기보다 자기들이 수출하는 고기가 안전성 면에서 우수하다면 소비자들은 우리 육류를 외면할 수 밖에 없게 된다. 미국이 국내산 육류에 대한 유해물질 잔류검사 자료를 요청하는 것도 이러한 이유 때문이다.

또한 안전성 문제를 해결하지 않고는 돼지고기 수출은 공염불에 불과하게 된다. 양돈업의 국제화를 위하여는 반드시 넘어야 할 관문이다.

26일 보건복지부는 국립보건원에서 소비자, 학계, 연구기관, 행정기관, 언론계 등 광범위한 인사들이 참여하여 검역 냉장육 유통기간 문제와 미국의 식품의약국 수준의 외청을 만들어 식품의 안전성 검사를 국제수준으로 올려 놓겠다는 공청회를 한다.

우리 주위의 상황이 이렇게 급박하게 움직이고 있으며, 우리나라 양돈업도 이제는 선진국 수준의 소비자 요구를 수용하여야 하는 상황에 이미 와 있다. 양돈업도 하면 되는 시기에서 잘 해야 살아남는 국제경쟁의 시대에 이미 와 있는 것이다.

단속과 강요에 의해서 한다면 괴롭고 힘들지만, 우리가 분노처리 등 어려운 문제들을 스스로 해결해 나간 것처럼 휴약기간을 우리 스스로 소비자를 생각해서 지킨다고 생각하면 즐거운 마음으로 이 문제도 해결해 나갈 수 있다고 확신한다.

우리가 애써 기른 돼지가 서울 도매시장에서 항생제, 항균제, 농약 등 유해물질 잔류검사에서 기준치 이상의 양성 반응이 나타나 한푼 보상도 없이 폐기처분 되는 불상사는 우리 노력으로 막아야 한다.