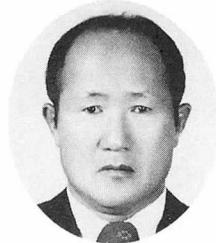


유해물질 잔류방지에 동참하자



이명복

(본회 부회장)

축산물의 안전성 확보 문제가 축산업계의 현안으로 대두되고 있다. 지난해까지 우리의 관심사는 온통 UR협상, 즉 축산물이 언제부터 얼마나 수입되고, 언제 전면개방 되느냐 하는 것이었다.

그러나 UR협상의 타결로 수입개방 일정이 정해지고 WTO가 출범한 지금 외국의 양돈업계 관심사는 어떻게 하면 한국의 돼지고기 시장을 급속히 잠식하는데 쏠려 있고 우리는 이를 어떻게 방어해내느냐 하는 문제에 쏠려 있다.

이와 관련하여 양돈업계에 급속히 대두된 것이 돼지고기의 품질문제인 것이다. 돼지고기 품질 하면 먼저 영양과 맛, 색깔, 기호 등을 우선 떠올릴 수 있으나 가장 중요한 것은 위생과 안전성이다. 즉 소비자들이 돼지고기를 선택할 때 가장 민감하게 받아들이는 문제도 건강과 직접 연관된 위생과 안전성인 것이다. 돼지고기가 아무리 맛이 있고 영양적으로 우수하다 하더라도 인체에 해로운 유해물질이 잔류되어 있다면 소비자들은 당연히 이런 고기를 기피하게 될 것이다. 특히 식품의 안전성 문제는 소득수준이 높아지고 삶의 질을 추구하는 경향이 커질수록 중요하게 다루어진다.

우리나라의 돼지 생산비가 경쟁 상대국인 미국과 덴마크, 대만 등과 비교해 월등히 높은 것은 이미 잘 알려져 있는 사실이다. 따라서 수입이 개방된 상태에서 가격으로만 경쟁해서는 오래 버릴 수 없는 것이 현실이다. 그러나 다행히 덴마크와 미국 등지에서 우리나라에 돼지고기를 수출하기 위해서는 고기를 냉동시켜서 오랜 기간동안 운송을 해야만 한다. 이 과정에서 맛과 신선도를 유지하기 위해, 또한 변질을 방지하기 위해 각종 약품을 사용할 것이다. 우리는 이 점을 십분 활용해야 한다.

즉 생산비를 절감하는 노력과 함께 국산 돼지고기는 신선하고 맛이 있으며 위생적이고 안전하다는 점을 소비자들에게 집중 부각시켜야 한다. 그러기 위해서는 우리가 생산한 돼지고기가 정말 말 그대로 신선하고 맛이 있으며 유해물질이 없이 안전해야만 한다.

그러나 문제는 우리의 솔직한 현실이다. 돼지의 사육과정과 도축장 시설, 식육처리과정, 유통시설이 소비자들에게 떳떳이 내놓을 수 있느냐 하는 점이다. 이미 미국은 국내 양돈업계의 약점(?)을 미리

66

이제 생산자들은
 우리 소비자들에게 맛있고
 위생적이며, 신선하고 안전한
 돼지고기를 공급할 의무가 있는
 것이다. 외국의 압력에 의해서가 아니라,
 정부와 언론, 소비자단체의 강요에 의해서가
 아니라 이제는 우리 스스로 소비자들의
 건강을 보호하고 돌볼 책임이
 있는 것이다.

알고 한미통상실무협회(TAG)에서 잔류물질 검사결과를 공표할 것을 요구하고 있다. 또한 미국 육류생산자단체들도 국내 축산물, 특히 돼지고기에 대한 잔류검사 결과 미공표를 걸어 미무역대표부(USTR)에 수퍼 301조 발동을 청원하는 등 이 문제가 한미간의 새로운 통상압력 수단으로 작용하고 있다.

이에따라 정부도 방관만 할 수는 없다는 입장 표명과 함께 3월부터 유해물질 잔류검사를 대폭 강화하는 한편, 적발될 경우 해당 축산물을 폐기처분하는 등 강력한 행정조치를 취할 계획이다. 또한 소비자단체와 언론기관에서도 국민 건강 확보차원에서 이 문제에 새롭게 접근하고 있다.

이런 것을 감안하지 않더라도 이제 생산자들은 우리 소비자들에게 맛있고 위생적이며 신선하고 안전한 돼지고기를 공급할 의무가 있는 것이다. 외국의 압력에 의해서가 아니라, 정부와 언론, 소비자단체의 강요에 의해서가 아니라 이제는 우리 스스로 소비자들의 건강을 보호하고 돌볼 책임이 있는 것이다.

따라서 이제 양돈농가들은 수출용돈을 생산하든 내수용돈을 생산하든, 대규모나 소규모를 불문하고 너나없이 유해물질이 없는 안전한 돼지고기를 생산하는데 모두 동참해야 하겠다. 우리가 할 일은 간단하면서도 손쉽다. 물론 사육환경이 어렵기는 하지만 정부가 정해서 발표한 동물약품 안전사용을 위한 10대 수칙을 착실히 준수하는 것이다. 즉 휴약기간은 반드시 준수하고 출하전에는 비육후기사료를 급여하는 등 항상 유해물질에 대한 인식을 갖고 양돈에 임해야 한다.

또한 이 문제는 양돈농가만의 문제가 아니라 사료회사와 동물약품회사, 도축업자, 유통업자 등 양돈관련 종사자 모두의 문제임을 인식하고 다함께 협조해야 하겠다.

유해물질이 있는 돼지고기를 소비자들에게 공급해 소비자들로부터 국산 돼지고기가 외면을 당한다면 우리의 양돈업은 물론, 관련산업의 설 자리도 잊게 될 것이다.