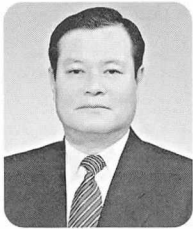


축산물의 안전성과 소비자의 선택



허 승 원장
(한국소비자보호원)

경 제성장애 따른 생활수준의 향상으로 삶의 질에 대한 소비자의 관심이 커지면서 보다 안전한 식품을 섭취하여 건강을 지속하고자 하는 욕구가 상대적으로 높아지게 됨에 따라 식품의 위생과 안전성이 중요한 문제로 대두되고 있다.

최근에는 소비자의 건강에 대한 욕구가 증대됨에 따라 영양과 안전성 뿐만 아니라, 건강 증진을 위한 약리작용을 하는 생리활성물질과 특정영양소를 강화하거나 낮추는 등 특수목적의 기능을 지닌 식품을 연구개발해야 하는 시대가 되었다. 식품중에서 특히 축산물은 인체의 생명 활동과 체력 유지를 위해 필요한 양질의 단백질을 공급하는 식품으로,

90년대 이후 국민 소득이 증대되면서 소비량도 매년 증가 추세에 있다. 1995년 1월 세계 무역기구(WTO : World Trade Organization)의 출범과 함께 각 국가들은 축산물의 안전성 확보를 위하여 국내·외의 위생적 유통에 많은 관심과 노력을 기울여 오고 있다. 그러나 지구환경의 악화에 따른 환경오염 물질의 증가로 최근에는 벨기에의 축산물에서 다이옥신이 검출되어 전세계를 놀라게 하였다. 또한 가축의 질병예방과 생산성 향상을 위하여 사용하는 다양한 약제의 검출, 1997년 8월 미국의 네브라스카주 컬럼브스 소재 허드슨사(Hudson Food Company)에서 생산된 햄버거용 쇠고기(120만 파운드)의 병원성 대장균 O-157 : H7 오염, 가축에서 광우병 및 구제역의 발생 등으로 전세계는 축산물의 안전에 비상이 걸려 있다.

1980년대 이후에는 과거 식품에서 발생되지 않았던 새로운 병원 미생물의 출현으로 위생상 큰 문제가 되고 있다. 미국에서는 살모넬라균, 캄필로박터균 등 식중독균에 오염된 식품으로 인해 매년 수백만명이 질병에 걸리고 수천명이 사망하고 있다. 이와 관련하여 1997년 1월 클린턴 대통령은 식품으로부터 발생될 수 있는 질병의 조기 경보체제의 구축, 식품안전에 관한 연구, 위해성 평가와 식품안전을 위한 교육훈련의 확대 등 식품공급체계에서 안전성을 향상하기 위한 특별 대책을 발표하였다. 또한 미국은 1998년 1월부터, 일본은 2001년 4월부터 자국에 수출코자하는 제3국의 모든 식육작업장은 "위해요소중점관리기준(HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point)"을 적용하여 식육을 생산토록 의무화 하는 등 각국의 수입축산물에 대한 위생기준은 날로 강화되고 있다. 우리나라도 안전한 축산물의 공급을 위해 정부에서는 주요 가축전염병 근절대책의 수립, 축산물작업장 시설의 현대화, 축산물에 대한 잔류물질 및 미생물 검사의 강화, 사료의 유해물질과 병원미생물 검사의 강화 등 많은 시책을 추진하고 있다. 그러나 2001년에는 쇠고기 등 축산물의 완전 수입자유화가 이루어지게 되므로 축산물의 안전성 확보를 제고하기 위해서는

첫째 사료의 잔류농약 및 동물용 약품에 대한 검사 및 수입사료에 대한 사전점검을 강화하고

둘째 항생물질 등 동물용 약품의 안전 사용을 철저히 관리하여야 하며

세째 도축·가공단계의 위생수준을 향상시키기 위한 축산물 작업장 시설의 현대화 및 HACCP 제도의 조속한 도입과 정착을 위해 노력 하여야 하고

넷째 운송·보관·판매 단계에서도 유통업자·판매자에 대한 교육을 강화하고, 냉장·냉동시설(Cold

Chain System) 및 효율적인 감시체계의 구축이 추진되어야 하며

다섯째 벨기에산 축산물의 다이옥신 검출과 유사한 축산물 위해의 방지를 위해 수입 축산물에 대한 해외 검역 정보수집 강화 및 첨단 장비·시설의 확보가 지속적으로 이루어져야만 한다.

이외에도 신중의 물질 등에 대한 안전성 검사 체제를 더욱 강화하고 그 결과를 신속·정확히 홍보함으로써 소비자로부터 신뢰를 얻을 수 있도록 하여야 한다. 이러한 축산물 안전성 확보를 위한 노력을 경주하여야 소비자는 고품질의 안전한 축산물을 공급받을 수 있고 축산물의 수출 증대도 가져올 수 있다.

최근 과학의 발달로 지구상에 존재하지 않았던 새로운 종(種)들이 나타나는 본격적인 생명공학의 시대가 열리고 있다.

복제양 돌리, 모유성분인 락토페린을 생산하는 젖소 등 생명공학연구는 축산업 분야에도 폭 넓게 활용되고 있다. 이에 소비자는 새로운 가치이나 이를 원료로 하여 만든 축산물의 영양성분이나 안전성에 의문을 갖게 되고, 이에 대한 정확한 정보를 원하게 된다. 따라서 정부는 소비자가 안전할 권리, 알 권리, 선택할 권리 등 소비자의 권익이 보장 될 수 있도록 신속히 정보를 제공하는 체제를 구축하여야 한다.

우리나라는 WTO시대로 접어들어 1995년부터 본격적인 소비자시대가 시작되었으며, 1996년 12월부터는 소비자의 피해를 예방하고 안전을 보장하기 위하여 식품위생법에 의해 식품에 대한 리콜(Recall)제도가 시행되고 있다. 그리고 축산물가공처리법령에 의해 다이옥신의 오염이나 식중독균의 검출 등의 안전사고로부터 소비자를 보호하기 위해 축산물의 회수절차 등에 관한 규칙이 제정되어 시행키로 하였다.

식품에 의한 피해는 단순한 재산상의 피해에 그치는 것이 아니라 소비자의 생명과 신체에 중대한 위해를 초래할 가능성이 크다. 그리고 교통 수단과 유통 산업의 발달로 대량생산된 식품이 동시에 광범위한 지역에 공급되므로 소비자 피해가 일단 발생하게 되면 그 피해는 규모가 크고 확산범위가 전세계로까지 퍼져갈 수 있다.

식품 특히 축산물로부터 발생하는 피해를 막기 위해



서는

생산자, 소비자, 정부가 각각의

맡은 바 임무를 충실히 하여야 한다.

최근 소비자의 축산물 구매 특징은 상표화(브랜드)로 안전성이 보장되는 고급육을 선호하며, 냉동육에서 냉장육을 구매하는 소비자가 늘어나고 있는 추세이다. 그리고 가격이 다소 비싸더라도 안전하고 고품질인 축산물을 선호하고 있다. 이와 같은 소비자의 욕구를 충족시키기 위하여 생산자는 정부의 품질향상 및 위생강화 정책의 중요성을 인식하고, 위생면에서나 품질면에서 안전하고 우수한 축산물과 그 가공품을 생산·공급하여야 한다.

그리고 축산물 관련 영업자 및 종업원은 잘 갖추어진 냉장·냉동시설에서 위생관련 사항을 준수하여 소비자로부터 신뢰를 구축하여야 한다. 그렇게 해서 소비자로부터 신뢰도가 인정된다면 2001년 축산물의 완전 시장개방에도 불구하고 앞으로 국산 축산물과 축산물 가공품의 소비증대를 가져올 수 있을 것이다. 다음으로 정부는 국산 및 수입축산물의 안전성 확보를 위해 다이옥신 등 위해물질의 검사를 강화하고, 수입육을 국산으로 속여 판매하는 불법유통을 근절시켜야 한다. 특히 소비자는 안전·고품질의 축산물을 선택할 수 있도록 소비자 정보의 획득을 위해 노력하고, 위생상태나 보관상태가 불량하거나 유통기한이 지난 축산물을 선별·구매하지 않는 등 합리적인 선택으로 불량 축산물의 유통을 근본적으로 막아야 할 것이다.

마지막으로 한국의 양돈산업은 지난 15년간 국민이 연간 소비하는 육류의 55~60%를 공급하는 규모로 발전하여 왔다. 앞으로도 양돈단지의 조성, 우량종돈의 보급과 돈육의 유통개선 등 양돈에 대한 정부의 주요시책 추진과 이 시책에 따르는 양돈가의 노력, 소비자의 현명한 선택이 함께 한다면 양돈가의 돈육산업은 지속적으로 발전할 것이다. **양돈**