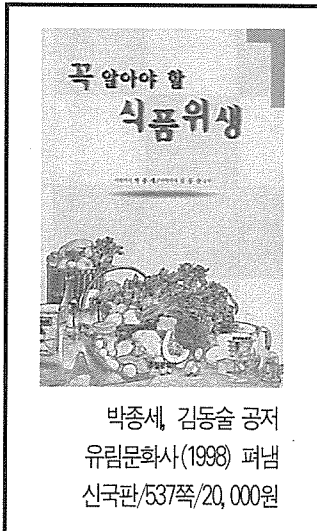


# 꼭 알아야 할 식품위생

우리가 매일 섭취하는 다양한 식품에 대해 그 영양가는 물론 식품위생상의 여러 문제에 대해 반드시 정확히 파악하고 있어야 하는데도 불구하고 소홀히 지나치는 경우가 허다하다. 식품의 안전성은 우리의 건강과 직결되고 생명과도 관련이 있는 매우 중요한 문제이다. 우리 사회가 '식품의 무엇이 왜 문제가 되는가?' 하는 사건의 본질과 진실을 적극적으로 명확히 규명하고 합리적인 대책을 강구하기 보다는 그저 하나의 대수롭지 않은 일과성 사건으로만 치부해 버리는 경향이 없었는지 반성해야 할 것이다. 우리나라에서 끊임 없이 반복되어 일어나는 불미스러운 식품 위생사건은 일부 국민들의 이해 부족을 탓하기에 앞서 우선 생산자들의 도덕심의 결핍을 규탄하게 되고 관련기관 종사자들의 사명감의 부족을 지적하게 된다. 저자가 머리말에서 밝힌 것처럼 우리나라에서 끊임없이 반복되는 식품 위생사건의 본질적인 문제는 생산자, 공무원, 언론인의 이기적 욕심과 무지에서 초래되었다는 소리를 자주 듣고 있는 것도 사실이다. 식품 위생에 관련된 사건이 발생하였을 때 사건의 심각성을 제대로 파악하지 못하고 축소하거나 안이하게 대처하는 경우가 많았을 뿐 아니라 사건의 진상을 정확히 밝히고 합리적인 해결책을 신속하게 강구하면서 국민들의 이해를 바탕으로 재발방지책을 적극적으로 제시하는 노력도 미흡했던게 현실이었다. 이러한 문제를 해결할 수 있는 실마리를 찾는 데 많은 관심을 기울인 저자들의 2년여에 걸친 각고의 노력 끝에 식품위생에 관련된 술한 사건들, 식품과 관련된 궁금증을 비롯하여 꼭 알아야 될 식품 위생상식 등 식품위생과 안전성의 광범위한 영역을 다루어 한권의 책으로 엮은 것이다. 이 책은 빈번하게 일어나고 있는 식품위생 관련 사건들, 예를 들어 램 중의 프탈레이트 오염사건, 채소류 중의 질산염 오염사건, 산분해 간장 중의 MCPD와 DCP 오염파



박종세, 김동술 공저  
유림문화사(1998) 펴냄  
신국판/537쪽/20,000원

동, 소주에 첨가된 스테비오사이드 첨가물 파동, 식품 중의 다이옥신 오염사건 등 많은 국민들의 관심을 끌었던 오염사건들을 매우 친절하게 그리고 자세히 다루고 있다. 그밖에 식품과 관련된 궁금증, 그리고 꼭 알아야 할 식품위생 상식과 안전성 문제들을 이해하기 쉽게 설명한 것으로 제1장 식품위생 관련 법규를 비롯하여 새로운 식품 위생제도, 최근 주요 식품 위생사건들, 식품과 건강, 식품 첨가물, 잔류 농약, 식품포장의 위생, 식중독, 식품취급, 식품저장, 전자레인지, 방사선조사식품 등 12장으로 구

성되어 있다. 시판되고 있는 간장의 종류는, 다이옥신은 음식을 통해 인체에 유입된다는 데 사실인가, DHEA는 회춘의 기적적인 약인가, 혈중 콜레스테롤치를 낮추려면 어떻게 하여야 하는가, 한 때 송어는 거의 흰색이었는데 요새는 왜 분홍색 송어가 많은가, 등 책 곳곳에 독자들의 관심과 호기심을 끌만한 내용들이 많다. 그밖에 부록으로 식품위생 주요 관계법령, 식품관련 조직기구, 업소 현황 및 소비자 단체, 각국의 수입식품 검사제도, 국내·외 식품관련 주요기관의 인터넷 주소록 등을 수록하고 있다. 특히 수입 쇠고기 중의 대장균 O-157:H7, 분유중의 DEHP(DOP), 산분해 간장의 발암물질 등과 같은 식품 위생사건들을 비롯하여 식품첨가물, 잔류농약 등에 관한 위해 여부, 빈번하게 발생하는 식중독 관리, 우리나라의 식품의약품안전청 및 선진국의 식품관련기관의 조직도표, 우리나라를 비롯한 일본·미국의 수입식품 검사제도, 세계 각국의 식품분야의 인터넷 주소록에 이르기까지 식품위생 안전성에 관한 중요한 사항을 담아 한 눈에 알 수 있도록 구성함으로써 이 분야에 종사하는 전문가와 식품관련 분야를 전공하는 학생, 관심을 갖고 있는 일반인에게 유익할 것으로 믿는다. ⑤7

朴澤奎(건국대 이과대 화학과 교수)