

무엇이 궁금하십니까?

Question & Answer

Q 수확 후 농약살포는 특히 잔류하기 쉽다고 들었습니다. 걱정이 되는데요?

A 수확된 농산물은 수송이나 저장 중에도 병해충의 공격을 받아 부패하거나 곰팡이 발생 혹은 발아 등에 의하여 품질이 떨어져 경우에 따라서는 상품가치가 없어지는 일이 있습니다. 곰팡이가 만드는 곰팡이 독 속에는 아플라톡신과 같은 강한 발암성이 있는 것이 있습니다.

이러한 피해를 막아 품질을 유지하게 함으로써 가격의 급격한 인상 등을 막아 농산물을 안정적으로 공급하는 것을 목적으로 수확 후 농약을 사용하는 일이 있습니다. 이러한 사용법을 포스트하베스트 사용, 수확 후 사용을 인정받고 있는 농약을 포스트하베스트 농약이라고 부르고 있습니다. 이것에 비하여 수확 전에 사용하는 농약은 프리하베스트 농약이라고 합니다.

보관 위해 훈증제 사용

농약의 수확 후 사용이 인정되고 있는 것은 주로 보관을 위하여 훈증제를 사용하고 있습니다. 현재 국내 농산물에 훈증제가 사용되는 경우는 거의 없습니다.

한편 과일 등에 부패방지(보존)를 목적으로 약제가 처리되는 일이 있습니다. 그러나 수확 후의 농산물은 농작물이 아니고 「식품」이므로 식품위생법에 따르는 식품첨가물로서 다루어져 식품첨가물로서의 잔류기준이 정해져 규제됩니다.

미국 등 여러 나라에서는 대량·장기저장, 장거리·장시간 수송의 필요성에 많은 농약이 수확 후의 농약 살포사용이 곡물, 과일 등에 폭넓게 인정되고 있습니다. 그러나 모두에게 농약이 사용되는 것이 아니라 곡물의 경우는 여름철을 지나는 것에 살충제가 사용되고

채소나 과일도 소비자에게 다다를 때까지 시간이 걸리는 것에 살균제가 사용되고 있습니다. 감자의 발아억제제도 전부 사용되는 것은 아닙니다. 한국으로 수출되는 곡물은 수송루트에 따라서는 여름을 지나는 것과 비슷한 조건이 되므로 수확 후의 살포농약이 필요하게 됩니다.

소비단계에서의 잔류농약 규제

수확 후의 농약 사용은 소비자 앞으로 닿을 때까지 시간이 짧고 또 창고에 저장되는 등 햇빛이나 비, 바람의 영향에 의한 농약의 분해가 진행되지 않고 잔류가 많아집니다. 또 잔류농약에 대해서도 국제적인 조화를 이루기 위한 노력이 진행되어 한국에서도 몇 종류의 농약 잔류기준이 정해져 있습니다. 그러나 농약의 잔류와 건강의 영향에 대해서 냉정하게 생각하면, 음식이 인간의 체내에 섭취될 때에 어느 정도의 농약이 잔류하고 있는지가 가장 중요한 것은 명백합니다. 그 잔류량을 불문하고 수확 전에 사용될까, 수확 후에 사용될까로 농약을 구별하는 것은 별 의미가 없다고 말할 수 있습니다.

예를 들어 미국에서는 수확후의 농약 살포처리가 인정되고 있는 농약에 대해서는 수확후의 농약 살포처리에 대응한 잔류기준을 정한다는 대응을 취하고 있습니다. 또 캐나다, 오스트레일리아, EU 등에서는 농약의 사용이 더욱이 잔류의 규제를 수확전과 수확후로 구별하지 않고 소비의 단계에서 식품에 최종적으로 잔류하는 농약을 규제한다고 하는 입장을 취하고 있습니다. 이와 같이 세계적으로는 농산물 무역의 확대를 배경으로 농약의 사용방법·시기에 의한 제한, 규제의 방식에서 소비단계에서의 잔류의 규제를 하는 방식으로 옮기는 경향이 있습니다.

수확 후의 농약 살포에 대한 불안의 배경에는, 해외로부터 방대한 양의 농산물 수입이 있습니다. 그 불안의 진짜 해소방법은 수입농산물에 사용되는 농약에 대해 잔류허용기준치를 설정하여 식품의 안전체크를 충실히 하는 것에 있다고 생각할 수 있습니다. Y

