



편집인 칼럼

상식(常識)과 오보(誤報)

■ 최운홍/ 한국작물보호협회 전무이사

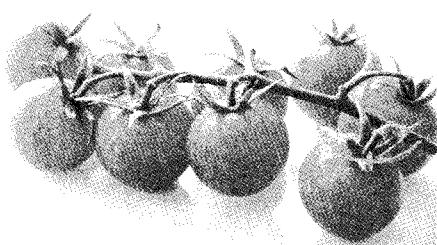
이제 토마토나 오이, 가지, 상추 등 풋파일이나 채소를 많이 먹게 되는 계절입니다. 이와 관련 오늘은 작물보호제(농약)에 관한 상식(常識)에 대해 한번 짚고 넘어 가려고 합니다.

상식이라는 단어를 국어사전에서 보면 '보통 사람이면 으레 가지고 있을 일반적인 지식이나 판단력'이라고 설명되어 있습니다. 보통 사람이면 으레 가지고 있을 일반적인 지식이나 판단력이 상식이라고 해서 양보았다가는 자칫 봉변을 당할 수도 있습니다. 그 만큼 상식은 쉽고도 어렵습니다.

농약잔류에 관한 것이 기사화 되는 경우 그 단위로 쓰이고 있는 것이 ppm입니다. 토마토에 관한 예를 한번 들어보겠습니다.

살충제인 A약제의 경우 토마토에 대한 잔류기준치가 0.2ppm입니다. 그런데도 신문에 슈퍼마켓에서 토마토를 사서 분석한 결과 A약제가 2ppb나 검출되었다는 기사가 보도되었습니다. 이를 접한 소비자들은 과연 어떤 생각을 갖게 될까요? 2ppb라는 수치가 위험한 정도인지 안전한 것인지 판단에 앞서 일단 검출되었으니까 위험하다고 생각할 수밖에 없을 것 같습니다. 소비자들은 g나 cm와 같은 절대 단위라고 생각하여 2ppb가 검출되었다면 상당히 많은 양이라고 지레짐작하고 놀랄 것입니다.

1ppm은 100만분의 1, 1ppb는 10억분의 1입니다. 더 쉽게 풀어보면, 토마토에 있어서 A약제의 잔류기준치가 0.2ppm이라는 것은 우리나라 사람이 표준적으로 먹는 토마토 중량의 100만분의 1의 0.2에 해당하는 양입니다. 설령 A약제 성분이 그 정도 남아 있다고 하더라도 평생을 매



일 먹어도 전혀 해가 없는 양에 불과합니다. 따라서 토마토에서 2ppb가 검출되었다는 것은 어떠한 변수를 다 감안해도 인체에 전혀 해가 없는 수준입니다.

그러나 안타깝게도 우리사회의 저변에는 이러한 오해에 의한 농약 알레르기가 상당 부분 존재하고 있는 것 또한 사실입니다.

하기야 초등학교에서도 g, cm, %는 가르치지만 ppm이나 ppb까지는 가르치지 않기 때문에 오해에서 벗어나기가 쉽지는 않아 보입니다.

사실 분석기기의 눈부신 발전은 극미량을 넘어 초미량까지도 분석이 가능해 과거 같으면 2ppb정도는 검출자체가 불가능해 검출한계 이하였을 것입니다. 우리는 지금 어떻게 보면 분석기기의 눈부신 발달로 인해 오히려 필요이상의 위험을 알려주는 모순 속에 살고 있는지도 모릅니다.

우리가 매일 매일 접하는 매스컴을 통해 혹 농약에 관한 보도라도 접할라 치면, 솔직히 순기능에 대해서는 찰나의 시간도 들어본 기억이 없으니 망각이 너무 크기 때문인가요? 오직 소비자를 불안하게 만드는 다소 자극적이고 부정적인 보도만이 기억의 공간을 지배하니 안타까울 따름입니다.

포도의 흰 얼룩이 포도자체에서 분비되는 효모균인데도 마치 농약이 묻은것처럼 잘못 알려진 점, 감이나 귤껍질의 흰 얼룩은 과일 속 포도당 성분이 껍질 밖으로 자연스럽게 빠져나와 공기와 만나 흰가루로 건조된 것임에도 마치 농약이 묻은 것처럼 잘못 알려져 소비자들을 불안하게 만드는 것은 오보(誤報)가 만들어 낸 웃지 못할 사례들로 지적할 수 있겠습니다.

물론 농약의 역할이나 유효성 등 순기능을 기사화한다는 것이 뉴스성이 많지 않다는 것을 잘 알고 있습니다. 그럼에도 과학적인 토대위에서 만들어진 데이터를 정확하게 알려주는 것은 그 이상의 가치가 있을 것입니다. 또 그래야만 보다 많은 사람들에게 올바른 상식을 기대할 수 있을 테니까요.

더욱이 농약의 경우에는 잔류허용기준에 결정적인 영향을 미치는 농약안전사용 기준에 대한 올바른 이해와 이를 농업인들이 잘 지키고 있다는 사실이 제대로 알려진다면 농약잔류에 대한 소비자들의 막연한 불안감은 크게 완화 될 것입니다.

우리는 지금 첨단과학 문명시대의 혜택을 만끽하며 살고 있습니다. 인체에 해가 없는 잔류허용기준 이하의 미량이 검출되었다면 아예 기사회를 하지 않는 상식도 건강한 사회를 위한 좋은 방안이 아닐까 싶습니다. ㅋ