

미국의 식품안전근대화법과 TPP

야스다세초코(安田節子) 이사

일본유기농업연구회

금년 1월 4일에 오바마 대통령이 서명하여 성립된 「식품안전근대화법」은 FDA(미국식품의약품국)이 정하고 있는 식품안전업무의 「연방식품·의약품·화장품법」을 제정한 아래 약 70년 만에 개정을 한 것이다. 이 법률이 안고 있는 문제는 일본의 우리들에게도 많은 관계가 있다.

법안제정의 배경에는 최근 미국에서 식중독사건이 광범위하고 다발적으로 발생하여 사망자가 속출하는 등 심각한 사회문제가 되어있기 때문이다. 양상추에 의한 집단 0157식중독사건을 발단으로 2006년에 일어난 시금치에 의한 0157식중독사건에서는 약 200명이 발병하였고 3명이 사망하였다. 2008년에는 고추를 감염원으로 하는 살모넬라의 식중독사건으로 1,200명 이상이 발병하였다. 사건발생 초기에는 토마토가 감염원으로 의심을 받았지만 FDA는 사건발생 후 4개월이 지나 고추가 감염원이라고 발표하였다. 그러나 토마토에 대한 의문도 부정하지 않는 등 불명료하고 정부의 늦은 대응은 비난을 받았다. 2009년에는 땅콩버터를 사용하는 각종 식품에 의해 501명이 발병하였고 8명이 사망하였다. 원인은 땅콩버터회사인 PCA사의 공장 내에서 살모넬라균이 오염된 것으로 보고 있다. PCA사는 자체검사에서 살모넬라균이 12회나 검출되었음에도 불구하고 제품의 출하를 계속하였다고 한

다. 2010년 계란에서 생긴 살모넬라균 오염으로 약 1,500명이 식중독을 일으키고 5억5천만개 이상의 계란을 회수하였다.

계속하여 발생하는 식중독사건에 취임한지 얼마 안된 오바마 대통령에게는 식품안전개혁이 중대한 과제로 대두되었다. 법제정 전까지는 회수명령권한도 없었던 FDA의 규제권한을 미국 식품의 80%까지 확대하고 강화하는 것을 목적으로 상원과 하원에서 각각 법안이 제출되었다. 하원의 「식품안전강화법안」이 먼저 통과되고, 상원의 「식품안전근대화법안」은 식품을 취급하는 모든 시설에 의무적으로 위험분석과 예방관리계획을 실시하고, 규칙을 위반하는 시설은 벌칙을 확대하여 FDA에 강제적인 리콜 권한을 부여하는 것 등이 다음과 같이 시민들은 염려를 하고 있다.

FDA가 방사선에 의한 살균처리를 모든 식품에 의무화하는 파마스마켓 등에서의 농가 직접 판매는 위생이 불량할 가능성이 있으므로 규제나 벌칙의 대상이 될 수 있고, 소규모 가공업자가 과대한 위생관리의무와 벌칙에 의해 운영이 어려울 수 있는 등 소농이나 유기농가의 몰락을 목표로 하는 어그리비지니스에 가담하는 법안이라고 강한 반대를 하고 있다.

이러한 반대에 따라 275마일(1마일=1,609m) 이내의 소비자에게 직접식품을 판매하여 연간 매상이 50만달러 이하의 소규모농가가 가공업자는 동법의 적용을 제외하는 수정안이 제출되어 2010년 11월 말에 상원을 통과(수정안에서는 이러한 업자가 식중독을 일으킨 경우에는 동법의 제외규정은 적용되지 않는다. FDA는 재검사비용, 리콜비용 등을 징수한다)하였다.

「식품안전대화법」은 FDA가 소관하는 식품이 대상으로 신선채소나 과일, 땅콩류, 그 가공품 등을 포함한 폭넓은 식품의 규제, 관리강화를 추진하고 있다. 그러나 USDA(미국농무성)가 관할하여 검사하는 식육, 계육, 계란, 유제품 및 가축을 사양하고 있는 농장 등은 대상외이다.

그리고 닭, 돼지, 소 등의 동물은 병원성대장균 0157이나 살모넬라균을 몸속에 갖고 있어 그 분비물을 통하여 지하수, 하천이나 토양을 오염시키고, 그 결과 2차적으로 농작물이 오염된다. 이러한 식중독균이 부착된 계란이나 고기를 사용하여 조리한 식품이 오염되어 식중독을 일으키게 된다. 이러한 0157오염, 살모넬라오염은 미국의 위생이 불량한 식육처리나 대규모축산, 양계에서 배출되는 막대한 배설물이 원흉이다. 최근에는 다제구성 살모넬라가 출현하여 많은 종류의 가축으로 퍼지고 있다. 축산현장의 항생물질 과용이 원인이다.

다제구성균은 식중독환자의 치료도 곤란하게 하고 있다. 이것이 개선되지 않으면 식중독사건은 향후에도 계속될 것이다.

그러나 축산업계의 강력한 정치력을 뒤에 안고, USDA관할분야는 개혁이 되지 못하고 있다. USDA는 먼저 HACCP(식품제조과정에서 위해

요인을 분석하고 제거할 수 있는 공정관리)를 도입하였지만, 공정관리를 엄격하게 실시하여도 식중독균 100%인 고기와 계란은 실현할 수 없다. 식중독균은 동물이 건강한 상태에서도 보균을 하고 있어 건강상태나 신선도 검사만으로는 충분하지 않기 때문이다.

이전에 미국의 양돈농가에서 들었던 내용이지만, “도축은 일정규모이상의 거대 식육업자에게만 인가되기 때문에 가축은 모두 그곳에 출하할 수밖에 없다. 그리고 비육시기에 맞는 출하시기가 결정되어 있으므로 거대 식육업자의 정하는 가격에 출하를 하지 않으면 안된다. 베이컨이나 소시지로 가공하는 것도 고액의 시설투자가 필요한 HACCP 인정설비가 아니면 할 수 없으므로 영세가공공장은 폐업하는 수밖에 없다”라고 말하였다.

HACCP이 초래하는 영향과 대자본에 끌려가는 미국축산업의 현실을 보는듯하다.

FDA관할에서도 생산이력제 구축에 후퇴하는 거대 식품업계의 거대 유통시스템이 오염원을 제거하는데 어려움을 겪게 하고 있다. 또한 「식품안전대화법」은 위험분석과 예방관리계획(HACCP)을 의무화할 예정이지만, 소규모경영을 어렵게 하고 대자본으로의 집약을 가속화하는 것으로 식중독을 방지할 수 있는가는 의문이다. 그리고 소비자측면에서의 과제도 있다. 가정에서의 조리가 감소하고, 패키지 포장된 채소와 과일, 냉동식품, 조리식품을 이용하는 것도 식중독에 대한 리스크도 높이고 있다.

미국 식중독의 배경에는 거대 식품업계가 대량생산, 원거리유통을 시키는 식품과 간단하고 편리함을 원하는 소비자의 모습이 있다고 생각

한다. 눈으로 확인할 수 있는 규모의 생산과 안전하고 신선한 것을 소비자가 소비하는 것을 소중히 생각하는 가족농가의 농산품이야 말로 신뢰성이 있다. 미국의 CSA(Community Supported Agriculture 지역에서 지원하는 농업)이 비약적으로 성장하고 있는 것은 그러한 생각을 가진 사람들이 증가하고 있기 때문일 것이다.

TPP는 미국주도로 추진되고 있지만, 내외무 차별적인 원칙으로 가맹국에는 「식품안전근대화 법」이 강요를 할 것이다. 일본이 참가하는 경우, 일본의 소규모 식품가공업자는 미국국내에서 일

어나는 것 같이 외자를 포함한 거대 식품산업으로 집약되는 것은 아닌가? 그리고 미국으로의 수출식품에 대해서는 식품안전상 기준을 충족한다는 요지의 증명이 동법에 의무사항이다. 지금 까지 WTO의 「동등성」기준을 자국기준의 수출을 위한 기준으로 활용해 온 미국이 반대로 수출국이 「식품안전근대화법」을 따르지 않고 동등성을 주장할 경우에 어떻게 대처할 것인가 주목할 일이다. ◎◎

(편집자 주 : 본 원고는 일본 현대농업 2011년 9월호에 게재된 내용을 번역한 것임)

47년 역사의 지팡이로 농업기술회보 회원 여러분의 참여를 바랍니다



기나긴 역사의 소용돌이에도 아랑곳하지 않고 “농민의 정신혁명, 농업의 기술혁명, 농촌의 생활혁명”의 깃발을 휘날리며 꾃꼿하게 맥을 이어온 47년 전통의 농업기술회보가 오늘에 이르기까지 회원여러분의 끈임 없는 성원과 관심에 진심으로 감사드립니다.

위기 속에서도 굳건한 농심으로 농촌현장에서 농업을 지키는 회원여러분처럼, 회보 발간에 어려움이 있더라도 농업정책에 대한 여론수렴, 도·농녹색교류, 신영농기술, 세계농업동향, 회원 여러분의 각종 소식 등에 역점을 두고 회보발간에 노력하고 있습니다.

회원여러분! 여러분 주변의 일이나 농촌현장의 희노애락 어떠한 내용도 좋습니다.
회보에 많은 참여를...

회원여러분! 시내들이 모여서 큰 강을 이릅니다. 정성과 농심이 가득한 후원금을



- 회원의 목소리 : 매달 25일까지
이메일 kafa794@chol.com, 팩스 02)792-6972
서울 용산구 이촌로 223-13 (이촌동 301-87) (우)140-906

- 후원금 송금처 :
농 협 : 1394-01-000536 제일은행 : 327-20-016036
예 금 주 : (사)전국농업기술자협회
(송금자의 성명, 전화번호를 본회로 알려주시기 바랍니다.)