

스티로폴 어상자 재사용 문제있다



김진만

한국스티로폴재활용업협회의 회장

스티로폴 상자는 보온성, 위생성, 경제성 등의 특성으로 신선도 유지가 요구되는 농수산물 상자로 각광을 받으며 널리 사용되고 있다. 특히 방수성이 뛰어난 특성으로 인해 어상자로서는 다른 재질의 추종을 불허하는 실정이다.

이러한 스티로폴 어상자는 사용 초기에 생선내장 등 이물질의 제거 미비 등으로 재활용에 어려움을 겪은 것이 사실이다. 그러나 그간의 홍보, 교육 등으로 요즘은 현장에서 비교적 깨끗이 분리 배출이 이루어져 어상자의 재활용이 급격히 늘어나고 있는 상황이다. 잘 알려진 바와 같이 재활용된 스티로폴 어상자는 다른 스티로폴 재활용 원료와 마찬가지로 그림 액자틀, 건축용 자재 등으로 만들어져 목재의 대용품으로 사용되어 산림자원 보호 뿐 아니라 해외 수출을 통한 외화 획득으로 녹색경제성장의 본보기가 되고 있다.

그러나 수산물 시장 현장에서는 아직도 이미 사용된 스티로폴 상자가 산지로 운반되어 수산물 상자로 재사용되고, 수산물 도매시장에서 지속적으로 반복 사용됨으로써 식품위생상 소비자들의 불안이 가중되고 있는 실정이다.

재사용을 선호하는 사용자들은 재사용함으로써 자원을 절약한다는 명분을 내세우나 사실은 저렴한 가격으로 많은 이윤을 얻으려 할 뿐이다. 그런데 문제는 자원의 절약과 이윤의 창출이 국민의 위생까지 보장

하지는 못한다는 것이다. 간단한 세척 후 산지로 다시 운반되는 수산물 상자는 이물질이 남아 상온에서 오랜 노출로 인하여 미생물의 증식이 활발하여 위생적 문제를 야기 시킬 수 있다. 우리보다 더 많은 수산물물이 거래되고 있는 이웃 일본의 대규모 어시장에서는 어상자의 재사용을 볼 수 없다. 무엇보다 흑시라도 발생할 수 있는 위생 문제를 걱정하기 때문이다.

국내 수산물 시장에서 스티로폴 어상자의 재사용은 대략 30% 수준이었으나 최근 경기침체가 지속되면서 재사용 비율은 점점 늘어나고 있는 추세이다. 이러한 추세가 지속되다 보면 사용이 불가한 상자까지 재사용품으로 집어넣어 유통시키는 지경에 이르지 않을까 심히 우려가 된다.

식품의 안전성은 아무리 강조해도 지나치지 않는 법이다. 식품의 안전성에는 식품 자체의 안전성과 함께 그 식품을 운반하는 포장의 안전성, 취급자의 청결 등 위생문제를 떼어 놓고 생각할 수 없다. 지금 문제가 발생하지 않았다고 방치하다 문제를 키워 낭패를 보는 사례를 우리는 자주 접한다. 관계당국은 자원의 절약이라는 명분에만 집착할 것이 아니다. 자원의 재활용도 훌륭한 자원 절약의 방법임을 인식하고 무엇보다 우선시 되어야 할 먹거리의 안전성과 국민의 건강을 고려하여 현장에서 벌어지고 있는 어상자의 재사용이 사라지도록 제도적 장치를 하루 빨리 마련해야 할 것이다. 