

음식윤리 개요

An Outline of Food Ethics

김 석 신

Suk-Shin Kim

가톨릭대학교 식품영양학과

Dept. of Food Science and Nutrition, The Catholic University of Korea

Abstract

This review was performed to outline the food ethics to the professionals in the field of food science and industries. Food ethics is the ethics or ethical consideration concerning food; while, the keywords of food ethics are a life, happiness and the wisdom. The ultimate goal as well as the first principle of food ethics is a sustainable living of human race. In order to reach the goal a coexistence of humans and nature, coexistence of humans and humans, and the fulfillment of essential requirements of a food are needed. The needs yield six categorical imperatives such as a respect for life, preservation of nature, distributive justice without deception or fakes, prior consideration of consumer, moderation and balance neither overs nor shorts, and the assurance of safety. The core principles corresponding to the categorical imperatives include a respect for life, environmental preservation, justice, priority of consumer, dynamic equilibrium, and the priority of

safety. The core principles approach is a simple, clear, and practical method in solving ethical issues. The code of food ethics is also based on the core principles.

Key words: Food ethics, respect for life, environmental preservation, justice, priority of consumer, dynamic equilibrium, priority of safety.

서론

식품과학과 산업에 종사하는 우리들에게 ‘음식윤리’라는 용어는 낯설기 때문에 선뜻 와 닿지 않을 수 있다. ‘식품윤리’라면 모를까 ‘음식윤리’라니? 어리둥절할 수도 있다. 미국의 ‘IFT Press’는 IFT(Institute for Food Technologists)의 미션을 반영하는 책들을 시리즈 형태로 발간하고 있는데, 3년전인 2013년에 음식윤리 관련서적을 출간하였으며, 책의 제목은 “Practical Ethics for Food Professionals”이다(1). 하

*Corresponding author: Suk-Shin Kim
Dept. of Food Science and Nutrition, The Catholic University of Korea,
Bucheon, Gyeonggi-do 14662, Korea
Tel: +82-2-2164-4316
Fax: +82-2-2164-6583
E-mail: kimsukshin@catholic.ac.kr

지만 영국의 Ben Mepham이 세계최초의 음식윤리 책인 “Food Ethics”를 발간한 것은 1996년, 물경 20년 전이다(2).

한국에서는 2011년 “잃어버린 밥상 잊어버린 윤리”를 시작으로, 2015년 “음식윤리”와 2016년 “음식윤리학”이 출간되었다(3-5). 비록 유럽보다는 많이 늦었지만 미국과는 비슷한 시기에 음식윤리를 시작하고 있다. 그러나 아직은 걸음마 단계에 있기 때문에 식품과학이나 식품산업에 종사하는 사람들에게조차 생소한 상황이다. 이에 따라 ‘식품과학과 산업’의 지면을 빌려 음식윤리의 개요를 소개하고자 한다.

응용윤리로서의 음식윤리

의료윤리, 생명윤리, 환경윤리, 소비윤리, 기업윤리 등은 각각 의료현장, 생명연구, 환경보호, 소비행위, 기업경영 등에서 발생하는 이슈를 윤리적으로 판단하는 응용윤리이다. 음식윤리도 음식을 만들고 팔고 먹는 과정 중에 발생하는 윤리적 이슈의 ‘좋고 나쁨’이나 ‘옳고 그름’을 판단하는 응용윤리다.

응용윤리를 음식에 비유한다면 어떤 음식이 알맞을까? 김밥은 어떨까? 속을 걸어로 싸는 김밥에 응용윤리를 비유해보자. 김밥은 속에 따라 참치김밥도 되고 멸치김밥도 된다. 응용윤리도 적용분야에 따라 의료윤리도 되고, 기업윤리도 된다. 그렇다면 김밥의 속은 의료나 기업에 해당하고, 겉의 김은 윤리에 해당하는 것으로 볼 수 있다. 음식윤리의 경우도 마찬가지다.

그렇다면 속을 알고 겉을 알면 속을 걸어로 감싼 응용윤리는 자연스럽게 알게 되는 것일까? 음식윤리의 경우라면, 음식을 알고, 윤리를 알면 음식윤리도 손쉽게 알게 되는 것 아닐까? 김밥을 다시 한 번 예로 들어보자. 김밥은 이미 속도 아니고 김도 아닌 별개의 창조된 음식이다. 구조와 성질이 달라지면서 김밥이라는 새로운 음식으로 탄생한 일종의 복잡계(complex system)인 것이다(6,7). 그러므로 음식을 알고 윤리를 안다고 해도 음식윤리를 잘 알기는 어렵다. 음식윤리는 음식과 윤리의 선형관계(1+1=2)가 아니라 김밥의 경우처럼 비선형관계(1+1>2)를 보이기 때문이다. 이것이 음식윤리에 대한 공부와 연

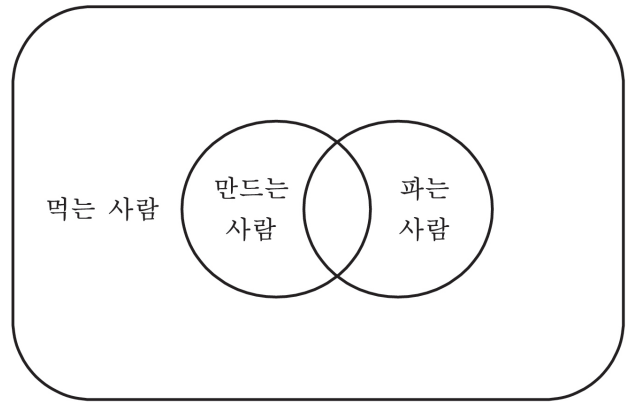


그림 1. 음식인: 음식을 만드는 사람, 파는 사람, 먹는 사람

구가 필요한 이유다.

의료인이 지켜야 하는 윤리가 의료윤리인 것처럼, 음식과 관련 있는 사람이 지켜야 하는 윤리가 음식윤리다. 여기서 음식과 관련 있는 사람을 ‘음식인’이라고 부르기로 하자(5). 음식인에는 만드는 사람, 파는 사람, 먹는 사람이 있다(그림 1). 음식윤리는 만드는 사람, 파는 사람, 먹는 사람이 모두 지켜야 하는데, 만드는 사람과 파는 사람도 먹는 사람이라는 사실이 의사와 환자의 대립된 구조를 지닌 의료윤리와 다른 독특한 점이다.

의료윤리를 지키는 의료인은 전문인이다. 그렇다면 음식윤리를 지키는 음식인 중에서 누가 전문인일까? 우선 만드는 사람과 파는 사람은 만드는 것과 파는 것에 각각 전문적인 지식을 가진 사람이므로 응당 전문인으로 볼 수 있다. 그렇다면 먹는 사람은 전문인일까? 그렇다. 먹는 사람이야말로 먹는 것에 관한 태어날 때부터 음식 공부를 해온 전문인 중의 전문인이다. 따라서 음식을 만들고 팔고 먹는 음식인 모두가 전문인이며, 음식윤리는 모든 음식인, 즉 모든 사람을 위한 응용윤리인 것이다.

음식윤리와 식품윤리

음식윤리는 ‘음식과 관련된 윤리 또는 윤리적 고려’이다. 음식윤리의 출발점이 바로 음식이므로 무엇보다 먼저 음식이라는 말의 사전적 의미부터 알아보자. 한자어인 음식(飮食)은 ‘마실 음(飮)’에 ‘먹

을 식(食)을 합한 글자다. 즉, 먹을 것과 마실 것이라는 의미다. 그리고 '식음(食飮)을 전폐(全廢)한다'에서 식음은 먹고 마시는 행위를 뜻한다. 비록 잘 쓰이지는 않지만 엄연히 국어사전에 등재된 '식음(食飮)하다'는 먹고 마신다는 뜻이다. 다시 말해 음식에는 의미적으로 먹고 마시는 대상과 먹고 마시는 행위의 두 요소가 다 들어있다(5).

이와 달리 식품(食品)은 '먹을 식'에 '물건 품(品)'을 합한 글자다. '품'이 물건을 쌓은 모양을 본뜬 것이라는 주장은 설득력이 있다. 그래서 식품은 먹을 물건이라는 의미가 강하다. 더욱이 식품에는 '마실 음'이 누락되었으니 음식보다 작은 개념이라고도 볼 수 있다. 식품위생법 제2조에서는 '식품이란 모든 음식물을 말한다.'라고 정의하고 있다. 음식물(飮食物)은 음식에 '물건 물(物)'을 더한 글자로 먹고 마시는 물건이라는 의미다. 다시 말해 식품이나 음식물은 먹고 마시는 행위가 아니라 먹고 마시는 대상을 나타내는 용어인 것이다.

인간사회의 윤리는 본질적으로 인간의 행위에 대한 규범이다. 이런 관점에서 볼 때 행위의 의미를 담고 있는가, 대상을 나타내는 식품이나 음식물보다 응용윤리의 용어로 더 바람직하다. 즉 음식윤리가 식품윤리나 음식물윤리보다 더 적합한 표현인 것이다.

더욱이 '마실 음'에는 '마시다' 외에 '하품 흠(欠)'에서 비롯된 '호흡하다'의 뜻이 있다. 그리고 '먹을 식'은 '사람 인(人)'에 '어질 량(良)'을 더한 글자로, 사람에게 좋은 것이라는 뜻이 함축되어 있다. 즉 음식은 '살아 숨 쉬는 생명체인 사람에게 좋은 것'이라고 풀이할 수 있다. 이와 같이 음식이라는 글자에는 '생명'과 '좋은(선)'이라는 음식윤리의 핵심 사상이 들어있기도 하다(5). 물론 식품의 '물건 품'이 인품(人品)이나 성품(性品)에서처럼 됴됨이를 뜻하기도 하는 만큼, 됴됨이에 걸맞은 식품을 생산하자는 주장도 있다(8). 하지만 여전히 식품에는 먹고 마시는 행위의 의미는 담겨 있지 않다.

이런 맥락에서 한 걸음 더 나아가보면, 식품의 '물건 품'이나 음식물의 '물건 물' 또는 식사(食事)의 '일 사(事)'같은 접미사의 사용이 음식윤리의 측면에서는 바람직하지 않다는 것을 알 수 있다(5). 식품이

가공하여 포장한 '제품'이고, 음식물이 먹고 마시는 '물질'인 것은 맞지만, 이런 용어의 사용이 우리가 먹고 마시는 행위의 대상인 고귀한 음식의 가치를 평가 절하할 수도 있기 때문이다. 가공하고 포장하였다고 그 본질이 달라지나? 음식은 본질적으로 우리의 생명을 위한 고귀한 생명 아니던가? 먹고 마시는 물건이라니? 음식이 수많은 물건 가운데 하나에 불과하다는 말인가? 특히 '식사합시다!'는 '먹는 일을 합시다!'처럼 우스꽝스러운 표현이 아닌가? 어째서 먹는다는 것이 일이란 말인가? 먹는다는 것은 다른 생명체의 생명을 먹으면서 나의 생명을 유지하는 고귀한 행위 아닌가?

음식의 본질

그렇다면 음식의 본질은 무엇일까? 식품과학과 산업에 종사하는 우리들은 음식이라고 하면 거의 자동적으로 맛, 영양, 안전성을 떠올린다. 그러나 이것들은 음식을 구성하는 요소이지 음식의 본질 자체는 아니다. 태양빛을 생각해보자. 빛의 3원색은 빨강, 초록, 파랑이고, 이 빛을 같은 비율로 섞으면 백색광이 된다(9). 그렇지만, 이 백색광은 태양빛과는 다르다. 태양빛은 빨주노초파남보의 7가지 빛과 그 사이의 수많은 스펙트럼의 빛으로 구성되어 있다. 그러나 무엇보다 빛의 본질은 파동이면서 동시에 광자(빛알)라는 입자의 흐름인데, 이런 빛의 본질은 빛의 3원색으로는 설명조차 할 수 없다. 이와 비슷하게 음식은 세 요소로 이루어지지만, 세 요소를 갖추었다고 해도 음식으로 환원될 수 없다. 음식의 본질은 다른 데에 있다.

음식의 본질은 바로 생명이다. 음식은 생명을 지닌 생명체이다. 그리고 음식은 생명을 위해 존재한다. 그 생명은 나의 생명일 수도 있고 다른 존재의 생명일 수도 있다. 쇠고기는 살아있던 소의 살이고, 고등어조림도 얼마 전까지 바다를 헤엄치던 고등어의 살이다. 매일 먹다시피 하는 밥이나 빵은 쌀이나 밀가루를 가열해 익힌 것인데, 쌀이나 밀가루는 썩이 트고 자라면 바로 벼나 밀이 되는 생명체다(5).

한 생명체는 다른 생명체를 먹고 살고, 죽으면 다른 생명체의 먹이가 되는 것이다. 생명체가 다른 생

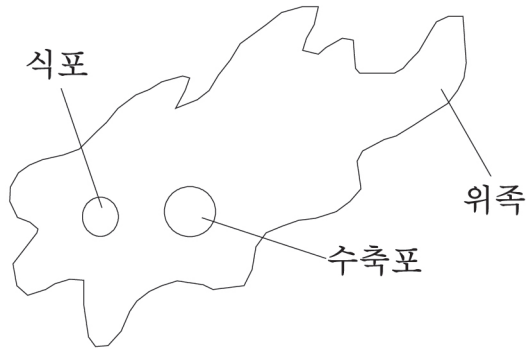


그림 2. 아메바의 세포 구조

명체를 먹으려면, 즉 다른 생명체를 내 안으로 받아들이기 위해서는, 입·출구(opening)와 통로(passage)가 있는 열린 시스템(open system)이 필요하다. 아메바의 경우(10) 위족이 입과 손의 역할을 하고, 식포가 소화기관, 그리고 수축포가 항문의 역할을 한다(그림 2). 사람의 경우도 음식을 먹을 때, 다른 생명체가(를) 죽은(죽인) 후, 입을 통해 몸 안으로 들어(여)온다. 이 생명체는 우리 몸의 소화기관 안에서 무질서한 상태로 분해된 다음 재합성됨으로써, 우리의 몸으로 육화되어(incarnated) 생명으로 재탄생한다(11).

생명의 본질

그렇다면 생명체가 지닌 생명이란 도대체 무엇인가? 요나스(H. Jonas)에 따르면, 생명은 자유롭게, 자기를 초월하면서, 살려고 애쓰는 존재로서, (살아있는)존재(being)를 긍정하고 (죽은)비존재(not-being)를 부정한다. 생명체는 자기 보존의 원칙에 따라, 다른 생명(체)을 음식으로 먹으며 물질대사를 하면서 생명을 보존한다(그림 3). 생명은 폐쇄되어 있는 시스템이 아니라, 개방된 시스템이다. 생명체계의 개방성은 물질대사를 하는 기본과정에서도 드러난다. 개방되어 있는 생명체계는 역동적인 체계이고, 이런 역동성은 생명이 지속되는 한 계속된다. 생명체계의 개방성은 음식을 섭취하여 물질대사를 하기 위해서이다(12).

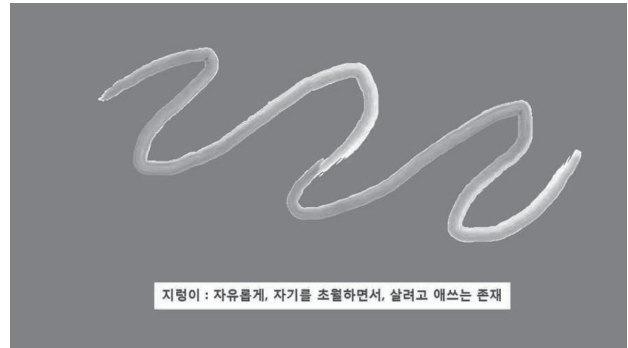


그림 3. 요나스의 생명의 정의

생명과 음식의 관계

그렇다면 생명과 음식의 관계는 어떤 관계일까? 우선 다음 명제가 성립한다. “먹어야 산다.” 그 역명제인 “살려면 먹어야 한다.”도 성립한다. 그리고 대우명제인 “죽으면 안 먹는다.”도 성립하고, 그 역명제인 “안 먹으면 죽는다.”도 성립한다(그림 4). 따라서 생명은 음식의, 음식은 생명의 필요충분조건이다. 숨 쉬는 생명인 우리는 공기가 없을 때라야 공기의 중요성을 알게 된다. 마찬가지로 먹어야 사는 우리는 먹을 게 없을 때라야 음식의 중요성을 알게 된다. 음식이 없을 때보다 공기가 없을 때 생명에 끼치는 긴박성이 더 크지만, 궁극적으로 공기나 음식이 생명에 끼치는 영향은 같은 결과를 초래한다. 한마디로 먹는 것이 사는 것이고, 사는 것이 먹는 것이다. 이는 사는 것과 먹는 것이 대등한 관계라는 걸 의미한다(5)

사람들은 종종 사는 것에 대해 세 가지를 질문하는데, 일반적으로 그 답은 행복을 위해 살고, 생명이 있어 살며, 살고 있음을 인지하는 지혜를 구한다는 것이다. 사는 것과 먹는 것이 대등한 관계라면, 먹

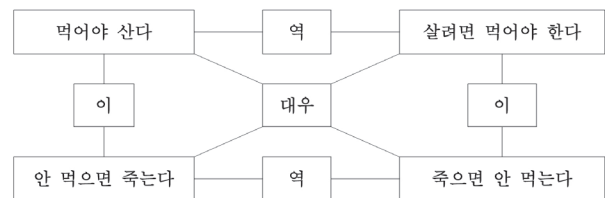


그림 4. 명제 : 먹는 것과 사는 것은 대등하다.

표 1. 사는 것과 먹는 것의 세 가지 문답

문답	사는 것	먹는 것	핵심어
1	<p>문 나는 무엇을 위해 사는가? For what do I live?</p> <p>답 행복을 위해서. For the happiness.</p>	<p>문 나는 무엇을 위해 먹는가? For what do I eat?</p> <p>답 행복을 위해서. For the happiness.</p>	행복
2	<p>문 나는 왜 사는가? Why do I live?</p> <p>답 생명이 있어서. Because I have a life.</p>	<p>문 나는 왜 먹는가? Why do I eat?</p> <p>답 생명이 있어서. Because I have a life.</p>	생명
3	<p>문 나는 사는가? Do I live?</p> <p>답 그렇다. 나는 내가 살고 있음을 인지한다. Yes, I recognize that I live.</p>	<p>문 나는 먹는가? Do I eat?</p> <p>답 그렇다. 나는 내가 먹고 있음을 인지한다. Yes, I recognize that I eat.</p>	지혜

는 것에 대해서도 마찬가지로의 자문자답을 할 수 있을 것이다(표 1). 즉, 사람들은 행복을 위해 먹고, 생명이 있어 먹으며, 먹고 있음을 인지하는 지혜를 구한다고 볼 수 있다. 다만 그런 사실을 거의 잊고 사는 것이 현실이다. 그럼에도 불구하고 사는 것과 먹는 것의 공통되는 핵심어인 행복, 생명, 지혜를 얻으려 애쓰는 것이 중요하다. 이 세 가지가 사람들의 삶의 윤리와 음식윤리의 핵심요소이기도 하기 때문이다. 우리는 다른 생명체의 생명을 먹으며 행복하게 살고 있다. 이때 다른 생명체가 누릴 행복을 취하고 있다는 자각도 필요하다. 비록 치킨 너깃에서 닭의 생명을 느끼기는 어렵더라도 인지하도록 노력해야 한다는 말이다. 음식윤리의 황금률은 “우리가 먹는 음식이 이웃하는 생명체의 생명임을 자각하라.”는 것이다.

우리는 이렇게 소중한 음식을 한평생 얼마나 먹을 까? 1년 365일 매일 3끼를 80년 먹는다고 가정하면, 87,600끼니를 먹는 셈이고, 1끼가 1 kg이라면 87,600 kg, 즉 87.6톤을 먹는 셈이다. 1끼가 5,000원이라면 438,000,000원을, 10,000원이라면 876,000,000원을 음식 값으로 소비하는 셈이다. 이렇게 어마어마하게 먹는 음식이 우리의 생명의 탄생부터 마침까지 우리를 지켜줄 뿐만 아니라, 우리 이전의 부모는 물론, 우리 이후의 후손까지 지켜준다. 그러니 이렇게 소

중한 음식을 대충 아무렇게나 먹으면 안 된다. 마치 대충 아무렇게나 살면 안 되는 것처럼 이것 또한 음식윤리가 필요한 핵심적 이유이기도 하다.

음식윤리의 제1원리와 정언명령

앞에서 우리는 하나의 개체로서의 인간의 삶과 이에 상응하는 음식에 대하여 살펴보았다. 이제 시야를 확대하여 지구상에 사는 집단으로서의 인간, 즉 인류의 삶과 이에 상응하는 음식에 대하여 살펴보기로 하자.

인류가 지켜야 할 최고의 의무는, 인류의 실존과 생명의 지속, 즉 ‘인류의 지속가능한 생존’이다(13). 지속가능한 생존이야말로 인류 삶의 윤리의 제1원리이자 궁극적 목적이다. 인류의 지속가능한 생존을 위해서는 음식이 필수적이다. 따라서 음식을 만들고 팔고 먹는 행위와 음식 자체는 인류의 지속가능한 생존에 반드시 도움을 주어야 하며, 결코 해를 끼쳐서는 안 된다.

한마디로 지속가능한 생존은 인류의 삶의 윤리와 음식윤리, 두 가지 모두의 제1원리이자 궁극적 목적인 것이다. 그런데 인류의 지속가능한 생존을 위해서는 세 가지가 필요한데, 첫째, 자연과의 공생이고, 둘째 인간과의 공생이며, 셋째, 음식의 본질적 요소

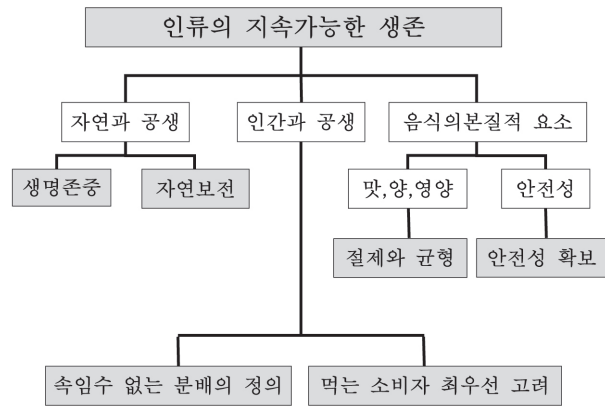


그림 5. 인류의 지속가능한 생존과 음식윤리의 관계

의 충족이다(그림 5). 여기에서 음식윤리의 정언명령이 탄생한다.

첫째, 인류는 자연과 공생함으로써 지속가능한 생존을 얻게 된다. 인류의 음식이 되는 모든 생명체는 자연 안에서 산다. 생명은 생명을 유지하기 위해 생명을 먹는다. 생명이 생명을 먹고 생명을 유지하는 것이다. 이렇게 생명은 생물에 기대어 산다. 공생함으로써 공존하는 것이다. 이렇게 나의 생존은 다른 존재의 생존에 의존하는 것이다. 그래서 함께 사는 공생이야말로 모든 생명체에게 주어진 삶의 방식이다(14). 다른 생명체 없이 인류 혼자 생존할 수 없다. 그래서 인류는 자신의 생명은 물론이고, 모든 다른 생명체의 생명도 존중해야 한다. 생명 존중이야말로 음식윤리의 첫 번째 정언명령이다.

인류의 음식이 되는 생명은 모두 자연에서 온다. 우리가 먹는 농작물과 고기와 생선은 모두 자연이 제공하는 것이다. 젖과 꿀이 흐르는 땅의 젖은 소나 양이 만들어내며, 꿀은 꽃이 만든 것을 벌이 수집한다. 영화 ‘설국열차’에 나오는 단백질 바(protein bar)도 곤충을 길러 만든 것이다. 배양육(가축을 사육하는 과정을 거치지 않고, 연구실에서 세포증식을 통해 얻게 되는 식용고기)을 만드는 줄기세포도 자연의 생명(소의 골격근육에서 세포 분리)에서 온다. 자연이 사라지면 생명도 사라지고 음식도 사라지는 것이다. 그러니 자연을 잘 보전하는 것이 영키고 영켜 있는 생명의 네트워크를 잘 유지하는 길이고, 인류의 생명을 지속가능하게 하는 길이다. 따라서 자연

보전(인간의 입장에서는 환경보전)이야말로 음식윤리의 두 번째 정언명령이다.

둘째, 인류는 인간과 공생함으로써 지속가능한 생존을 얻게 된다. 사회적 동물인 인간은 홀로 생존할 수 없다. 인간은 공동체 안에서 다른 인간과 공생함으로써 공존하는 것이다. 공동체 안에서 함께 사는 공생이야말로 인류에게 주어진 삶의 방식이다. 음식을 먹는 행위는 인류의 공통분모이므로 인류는 음식을 바탕으로 삼아 공동체를 이룬다. 음식이 없거나 부족하면 공동체가 붕괴되고, 천재지변이 일어나더라도 음식만 있으면 공동체는 유지되는 법이다.

인류는 역사적으로 늘 식량부족에 시달려 왔고, 지금도 아프리카처럼 식량이 부족한 곳이 많으며, 더욱이 미래에도 식량 부족의 가능성은 높을 것으로 예상된다(15). 인류는 부족한 음식의 나눔(sharing of foods)을 통해 지속가능한 생존을 도모하여 왔다. 음식 나눔을 통해 생존 가능성과 지속가능성이 높아진다. 나눔이야말로 가장 역사가 깊은 음식윤리의 원형인 것이다. 음식의 나눔은 호혜적 교환이고, 음식을 교환함으로써 공동체가 공고해지기 때문에, 이 교환에는 속임수나 가짜가 없어야 한다. 그래서 음식의 나눔은 분배의 정의를 필요로 하고, 정의가 없으면 분배가 공평하게 이루어지지 않는다(11). 또한 진위 여부(예: 진짜 꿀 vs 가짜 꿀)도 정의의 개념에 포함된다. 음식의 나눔은 속임수나 가짜가 없는 분배의 정의이고, 이것이 음식윤리의 세 번째 정언명령이다.

그런데 인류 공동체 안에서의 공생은 역할 분담을 통해 이루어진다. 음식의 경우에도 만드는 사람, 파는 사람, 먹는 사람이 있다. 그런데 그림 1에서 쉽게 알 수 있듯이, 만드는 사람도 파는 사람도 결국 먹는 사람일 수밖에 없다. 어느 누구도 먹지 않으면 생명을 잃기 때문이다. 그래서 음식윤리에서는 먹는 사람, 즉 소비자가 가장 중요하다. 총의 경우, 만드는 사람, 파는 사람, 쏘는 사람이 있지만 누구나 다 총을 쏘지는 않는다. 하지만 음식의 경우에는, 어떤 사람이라도 예외 없이 먹는다는 사실이 중요하다. 음식의 최종 목표는 “먹음”에 있지 “만들”이나 “팔”에 있지 않으므로 재배단계에서부터 우선 먹는 사람을 염두에 두어야 한다. 그래서 먹는 사람을 최우선으

로 고려하는 것이 음식윤리의 네 번째 정언명령이다.

셋째, 인류는 음식의 본질적 요소를 충족시키는 행위를 함으로써 지속가능한 생존을 얻게 된다. 양이 적거나, 맛이 없거나, 영양이 부족하거나, 안전성이 없는 음식은 아무리 먹어도 지속가능한 생존을 얻기 어렵다. 그래서 우리는 어떤 음식을 먹더라도 은연중에, 아마도 본능적으로, 음식의 양, 맛, 영양, 안전성을 평가한다(3). 이 네 가지 요소와 관련되는 음식윤리의 핵심은 아마도 ‘과부족’이 아닐까? 특히 음식의 ‘양’의 경우가 그러하다. 음식의 자원에는 늘 한계가 있는데, 한쪽이 먹는 음식의 양이 지나치게 많으면, 다른 쪽이 먹는 음식의 양은 부족해질 수밖에 없어, 지속가능성에 좋지 않은 영향을 끼친다. 한쪽은 못 먹어 병들거나 굶어죽고, 다른 한쪽은 너무 많이 먹어 만성병에 걸리는 것이다. 음식의 ‘맛’의 경우에서도 지나친 맛의 추구, 즉 탐식(음식을 탐냄), 미식(좋은 음식 편중), 육식(맛있는 음식 편중) 모두 음식윤리에서 문제가 될 수 있다. 특히 육류에 대한 지나친 탐욕은 옥수수와 같은 식량자원의 부족 현상과 목장 조성을 위한 환경파괴를 불러일으키므로 지구적 차원에서 결코 옳지 않은 행위다. 한편 음식의 ‘영양’의 경우에서도 과도한 영양 추구는 음식의 맛과 양의 사례와 같은 양극화를 불러일으킨다. 한마디로 절제와 균형이 음식윤리의 다섯 번째 정언명령이다.

특히 음식의 근원적 요소인 ‘안전성’은 생명 유지와 직결되는 핵심요소다. 안전성이 없는 음식은 생명을 해칠 수 있기 때문에 그 자체로 결코 옳지 않다. 음식의 안전성 확보야말로 두 말할 나위없는 음식윤리의 여섯 번째 정언명령이다.

음식윤리의 여섯 가지 핵심원리

앞에서 인류의 지속가능한 생존을 음식윤리의 제 1원리이자 궁극적 목적으로 삼고, 이로부터 여섯 가지 음식윤리의 정언명령을 이끌어내었다. 이 정언명령에 따르지 않는 음식윤리의 실제적 사례에는 생명 경시, 환경 파괴, 부정의·가짜, 소비자 무시, 불균형 섭취, 안전성 무시의 여섯 범주가 있다(표 2). 생명 경시에는 농약 뿌린 쌈채소, 미니킵 젤리 사

표 2. 음식윤리의 정언명령에 따르지 않는 실제적 사례

범주	실제적 사례	비고
생명 경시	농약 뿌린 쌈채소, 미니킵 젤리 사건 젓소의 BST 허용, 공장식 축산	인간생명 동물생명
환경 파괴	관행농업, 김 양식의 폐염산 처리 친환경농업, 자연농업	환경오염 환경보전
부정의·가짜	불량 다대기(다진 양념), 원산지 표시 위반, 가짜 꿀, 가짜 참기름, 고름우유 사건	불공정 거래
소비자 무시	반찬재탕, 표시기준 무시, 식품이물	
불균형 섭취	비만문제, 육류편중, 음식물 쓰레기	
안전성 무시	멜라민 파동, 벤조피렌 라면스프 사건, 광우병, 살모넬라 땅콩버터	

건과 같이 인간의 생명을 경시한 사례와, 젓소에의 BST(bovine somatotrophin) 사용, 공장식 축산과 같이 동물의 생명을 경시한 사례가 있다. 환경 파괴에는 관행농업, 김 양식의 폐염산 처리와 같은 환경오염 사례가 있는 반면, 친환경농업, 자연농업과 같은 환경보전의 사례도 있다. 부정의·가짜에는 불량 다대기(다진 영념), 원산지 표시 위반, 가짜 꿀, 가짜 참기름, 고름우유 사건과 같은 불공정 거래 사례가 대부분이다. 소비자 무시에는 반찬재탕, 표시기준 무시 사례가 있고, 식품이물의 경우에는 생산자나 판매자가 저지르는 사례도 있지만 악성 소비자가 저지르는 사례도 있다. 불균형 섭취에는 비만문제, 육류편중, 음식물 쓰레기가 시급한 문제 사례이다. 안전성 무시에는 멜라민 파동, 벤조피렌 라면스프 사건, 광우병, 살모넬라 땅콩버터 사례 등이 있다.

음식윤리는 응용윤리이다. 응용윤리는 실제적 사례에서 윤리적인지 아닌지 판단할 수 있는 구체적인 핵심원리를 필요로 한다. 핵심원리는 앞서 살펴본 음식윤리의 정언명령과 이를 따르지 않는 실제적 사례의 범주에 각각 대응하는 구체적 원리이다. 핵심원리는 현실에서 발생하는 윤리적 딜레마를 해결하는 데 유용하다. 이 핵심원리에는 생명 존중의 원리, 환경보전의 원리, 정의의 원리, 소비자 최우선의 원리, 동적 평형의 원리, 안전성 최우선의 원리의 여

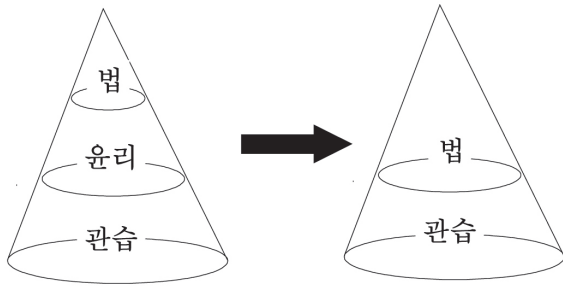


그림 6. 법, 윤리, 관습의 관계

셋 가지가 있다. 핵심 원리에 대한 위배 여부로 음식 윤리에 접근하는 것은 누구나 이해하기 쉬운, 간단하고 명료하며 실제적인 방법이다.

음식윤리의 필요성

인류 공동체를 유지하려면 가치와 규범이 필요하다. 가치는 공동체 구성원의 행위의 방향을 잡아주는 신념이다. 가치를 공유하는 공동체 구성원은 구체적인 행위의 지침을 제공하는 규범도 공유하게 된다. 규범에는 관습, 윤리, 법이 있는데, 이 세 가지 규범이 상호 보완하면서 공동체를 유지한다.

관습에는 공동체의 역사적·문화적 맥락이 들어 있다. 그래서 관습을 합리적으로 보기는 어렵지만, 합리성의 개입 없이도 공동체를 유지하는 중요한 역할을 한다. 음식의 경우 관습의 대표적인 사례로 금기 음식을 들 수 있다. 이슬람인에게 돼지고기 음식은 관습적으로 먹으면 안 되는 '오염' 음식이다. 윤리는 합리성을 지닌 규범이지만, 법과 달리 행위의 내

적 측면을 판단한다. 윤리를 어기면 비강제적인 비난과 내적인 양심의 가책을 겪는다. 법은 행위의 외적 측면을 합리적 근거로 판단하는 강제적 규범이다.

음식과 관련된 법으로, 식품안전기본법, 식품위생법, 건강기능식품에 관한 법률, 학교급식법, 어린이 식생활안전관리 특별법, 보건범죄단속에 관한 특별조치법, 농수산물품질관리법, 축산물위생관리법, 학교보건법, 식품산업진흥법, 유전자변형생물체의 국가 간 이동 등에 관한 법률, 감염병 예방 및 관리에 관한 법률, 국민건강증진법, 국민영양관리법, 가축전염병예방법, 인삼산업법, 양곡관리법, 수도법, 먹는물관리법, 친환경농업육성법, 주세법, 소금산업 진흥법 등이 존재한다.

공동체의 구조를 원뿔 형태라고 가정하면 제일 아랫부분이 관습, 가운데부분이 윤리, 제일 윗부분이 법에 해당한다(그림 6). 음식의 경우, 관습(예: 금기 음식)은 여전히 존재하고, 법(예: 식품위생법)도 다양하게 마련되어 있는데도, 음식사고는 끊임없이 일어난다. 그 이유는 바로 음식과 관련된 윤리가 확립되어 있지 않거나 미흡하기 때문이다. 법이나 관습만으로는 음식사건을 제대로 해결할 수 없다. 공동체마다 법이나 관습이 다른 것도 장애요인으로 작용한다. 한마디로 윤리 없이 법과 관습만으로는 공동체의 원뿔구조를 바로 세울 수 없다.

이 시점에서 과거와 현재의 음식 공동체를 비교해 보자(그림 7). 과거공동체에서 음식을 만드는 사람은 어머니나 할머니였고, 먹는 사람은 가족이었다. 음식 재료는 스스로 재배한 농산물 또는 재래시장에서 구입한 로컬 푸드(local food)였다. 먹는 사람과 만드는 사람 모두 같은 밥상 공동체에 소속된 제2자

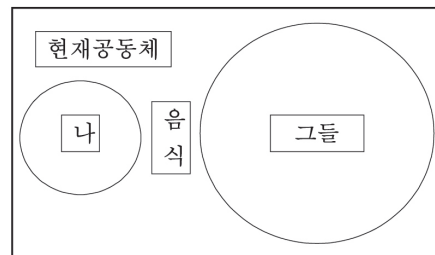
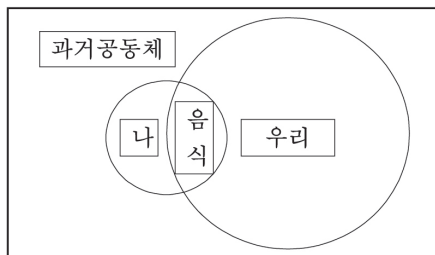


그림 7. 과거와 현재의 음식 공동체 비교

즉 '우리'이기에 신뢰하면서 안심하고 먹었다. 따라서 과거에는 음식유통을 문제 삼을 필요가 거의 없었다. 또 이때에는 농약이나 화학비료에 의한 환경 오염도 적었다(5).

그러나 현재공동체에서는 음식을 만드는 사람과 먹는 사람 모두 불특정, 익명의 다수이다. 이들은 모두 다른 밥상 공동체에 소속된 제3자 즉 '그들'이기에 서로에 대한 신뢰가 없어 안심하고 먹기 어렵다. 음식 재료도 글로벌 푸드(global food)가 많은데, 이것 역시 누가 재배했는지 어떻게 만들었는지 알 수 없다. 게다가 농약이나 화학비료와 같은 환경오염도 심각한 수준이다(5).

특히 우리나라의 경우 1960년대보다 소득은 100배 이상 증가하였으나, 윤리규범은 강화되지 않았다. 결과적으로 부정·불량식품은 다양화·대규모화하였으며, 그 위해 수준도 더욱 높아졌다. 음식을 익명의 불특정한 사람을 대상으로 만들고 팔다 보니 비윤리적 행위도 더욱 증가했다. 오늘날 윤리적으로 중립이어야 할 과학이 '생명 복제'와 같은 윤리적 문제를 일으키는 것처럼, 윤리적으로 중립이어야 할 음식도 가공기술의 발달과 더불어 여러 가지 윤리적 문제를 일으키고 있다. 오늘날 음식유통이 절실한 이유이다.

생명존중의 원리 위배사례

생명존중의 원리는 인간의 생명뿐 아니라 모든 생명을 존중한다. 따라서 생명존중의 원리를 위배하는 사례에는 인간 생명을 존중하지 않는 사례와 다른 생명체의 생명을 존중하지 않는 사례의 두 가지가 있다. 전자의 예로 '농약 쌈채소'가 있고(16), 후자의 예로 '젓소에 대한 BST 사용'이 있다(17,18).

KBS는 2009년 9월 2일 방송된 '소비자 고발(111회)'에서 '충격! 쌈채소에서 불법 농약 검출'이라는 제목으로 중국산 불법 농약인 파클로부트라졸(Paclobutrazol)을 뿌린 쌈채소의 농약 실태를 보도했다. 청겨자, 적겨자, 치커리, 케일 등의 쌈채소에 농약을 치면, 색상이 곱고 싱싱해지며 품질 유지 기간이 길어지므로 10~20배 높은 값을 받을 수 있다고 한다. 상추 같은 쌈채소에 사용할 수 없는 파클로부트라

졸은 관상식물용 농약인데다가, 우리나라에 등재되지 않은 농약이라 어떤 농작물에도 뿌릴 수 없다. 분석을 의뢰한 결과 쌈채소 13개 시료 가운데 6개에서 파클로부트라졸이 검출되었고, 적겨자 시료에서 최저 기준 0.05 ppm의 35배에 달하는 1.76 ppm이 들어있었다고 한다. 이처럼 소비자들이 건강을 위해 먹는 쌈채소에 불법농약을 뿌리는 행위는 음식유통의 생명존중의 원리에 명백히 위배된다.

이번에는 젓소의 BST 사례를 살펴보자. BST(bovine somatotrophin)는 우유 생산량을 늘리기 위해 주사하는 유전공학적 성장호르몬이다. 캐나다와 유럽연합에서는 젓소들의 건강과 복지를 위해 금지하였으나, 미국에서는 널리 사용한다. 2주마다 젓소에게 BST를 주사하면 우유의 생산 수율이 12~15% 증가한다. 그러나 높아진 대사적 요구로 인해 질병(유방염, 절름발이, 대사 장애, 소화 장애) 발생률도 증가한다. 그 결과 자연 수명이 20년인 젓소는 5년에서 7년 사이에 죽게 된다. 그밖에 우유 안에 인슐린 유사 성장인자1(insulin-like growth factor 1, IGF-1)의 농도도 증가하는데, 이것은 우유를 마시는 소비자에게 건강상 리스크를 줄 수 있다. 이 사례에서 젓소는 삶의 주체(subject of life)인가? 아니면 우유를 제공하는 도구인가? 생명 존중의 관점에서 젓소의 내재적 가치는 인정받고 있는가? 젓소의 윤리적 지위는 1999년 암스테르담 조약 7장 "가축에 대한 인도적 취급"에 나와 있다. 최근 우리나라도 동물보호법을 제정하였고, 공장식 동물농장인 관행축산보다는 동물복지형 축산을 권장하고 있다(19).

환경보전의 원리 위배사례

환경보전의 원리를 위배하면 인류의 건강, 생명, 존재 자체를 유지할 수 없다. 모든 음식은 자연에서 오고 자연으로 되돌아가는데, 인류는 환경에서 재배하고 사육한 것을 음식으로 먹고, 남은 음식은 다시 환경으로 보내기 때문이다. 관행농업이 대량재배를 위해 뿌린 농약과 비료가 되돌아오는 부메랑처럼 우리의 생명과 건강에 위해를 끼치고 있다. 그래서 관행농업의 대안으로 등장한 것이 유기농업이고, 이를 업그레이드한 것이 자연농업이다(20). 유기농업

과 자연농업을 통해 우리는 자연과의 공생적 평형 관계를 지속할 수 있다. 환경보전은 토양오염, 해양 오염 등의 환경오염의 예방에서부터 시작된다. 흔히 과다 농약 사용에 의한 토양오염을 환경보전의 대표적인 위배 사례로 떠올리지만, 요즘은 해양오염에 의한 환경보전 위배 문제가 더욱 심각해지고 있다.

김 양식을 예로 들어보자(21). 산 처리는 잡해조류 방제나 질병 확산 방지, 그리고 김의 선택 향상에 효과적이다. 물론 농약을 뿌리지 않는 친환경 재배법이 있듯이, 김 양식에도 산 처리를 하지 않는 무산(無酸) 양식법이 있다. 산 처리제는 시트르산, 말산 등의 유기산을 주성분으로 하며, 100배 희석 용액의 pH는 2~3 정도이다. 짧은 시간이라도 pH 2~3에 노출되면 김을 제외한 규조류, 파래, 갯병균 등은 빠르게 죽는다. 그런데 일부 김 양식어민들은 유기산 처리제 대신에 염산과 같은 무기산을 사용하며, 특히 공장에서 사용하고 남은 폐기물인 폐염산을 선호한다. 무기산은 유기산보다 해리가 잘 되어 적은 양을 쓰더라도 처리 효과가 빠르고, 작업시간이 단축되며, 값도 싸다. 특히 폐염산은 아주 저렴하나 불순물이 많다.

염산과 같은 무기산을 대량 사용하면 해양 생태계에 악영향을 초래할 수 있다. 첫째, 염산에 의해 양식장 주변의 플랑크톤이 죽고, 플랑크톤을 먹는 어패류가 연쇄적으로 폐사할 수 있으며, 먹이사슬의 파괴로 인해 생태계 전반에 좋지 않은 영향을 끼치게 된다. 둘째, 희석되지 않은 염산이 일시적으로 연안의 생명체를 죽임으로써 해당지역의 생태계를 파괴할 수 있다. 셋째, 폐염산을 사용할 경우 폐염산의 불순물이 먹이 연쇄를 통해 사람에게까지 영향을 줄 수 있다. 폐염산에는 중금속 등 불순물이 많이 함유되어 있는데, 이들 유해물질이 어류, 패류, 해조류의 수산생물에 축적되면, 먹이 사슬의 상부에 있는 사람에게 위해를 끼칠 수 있다. 따라서 김 양식에 폐염산을 사용하는 것은 환경보전의 원리에 명백히 위배된다.

정의의 원리 위배사례

음식윤리의 정의의 원리에는 두 가지 차원이 있다. 하나는 공정한 분배의 공정성 차원이고 다른 하

나는 진위(眞僞)의 차원이다.

공정성 차원에서의 정의는 공동체에서의 공정한 음식 분배에 근거하며, 정의로운 공동체라면 음식을 먹지 못해 건강이나 생명을 잃는 일은 없어야 한다. 공정성 차원에서 정의의 대표적 사례는 공정무역 커피(fair trade coffee)이다(22). 커피는 작황 상황에 따라 가격의 폭락과 폭등이 심하므로, 커피 재배 농가에게 일정한 수익을 돌려주자는 운동이 시작되었는데, 이것이 공정무역 커피의 시작이다. 또 다른 사례로서 페닐케톤뇨증(phenylketonuria, PKU) 환아와 같은 사회적 약자를 위해 특수 분유와 저단백 밥을 제조하는 경우이다. 관련되는 식품기업들은 원가도 건지기 어려운 상황에서도 정의의 원리에 부합하는 사회적 책임을 실천하고 있다(23).

진위의 차원에서의 정의의 측면에서는 음식의 '표시(labeling)'가 대단히 중요하다. 음식의 표시와 내용이 다른 허위 표시는 결코 정의로울 수 없다. 가짜 꿀을 진짜 꿀로 혹은 중국산을 국산으로 속이거나, 유통기한이 지난 것을 아닌 것처럼 속이거나, 특정 음식이 질병치료에 효과가 있다고 허위·과대광고로 속이는 행위 등은 모두 정의로운 행위가 아니다. 정의의 원리를 위배한 대표적인 사례는 '고름우유 사건'이다(24). 고름우유 보도에 소비자들이 충격을 받자, 한 유업회사가 고름우유를 절대 팔지 않는 회사라고 대대적으로 광고하였다. 공정거래위원회는 이 광고가 타 경쟁사는 고름우유를 제조 판매하고 있는 것처럼 오인하도록 할 우려가 있는 부당 광고 행위라고 판단하여 시정명령 처분을 내렸다. 이 유업회사는 처분에 불복하여 소송을 제기하였지만 대법원에서 상고를 기각하는 최종 판결을 내렸다. 대법원 판결의 의의는 소비자를 기만하거나 경쟁사를 근거 없이 비방하는 불공정 거래 행위는 정의롭지 않다는 데에 있다(25).

소비자 최우선의 원리 위배사례

음식을 만드는 사람도, 파는 사람도, 결국 먹는 사람이기 때문에, 음식윤리에서는 음식을 먹는 사람을 최우선으로 고려할 수밖에 없다. 소비자 최우선의 원리는 소비자의 권리 보장과 더불어 의무나 책

임도 동시에 강조한다. 이런 관점에서 블랙 컨슈머(black consumer)는 권리만 주장하고 의무나 책임은 외면하기 때문에 대단히 비윤리적이다.

대표적인 위배사례는 음료수의 유리 이물 사고다(26). 소비자원에는 해마다 30여 건의 유리 이물 사고가 접수되는데, 마시기 전에 유리 이물을 발견한 경우가 30%, 음료와 함께 유리 이물을 삼킨 경우는 70%이다. 유리를 삼킨 사람들은, 자가 치료나 병원 치료를 받았고, 심한 경우 응급실을 찾기도 했다. 그런데도 소비자를 해치는 유리병 파손이 충격 완화용 충전재를 사용하지 않아서 발생했다니, 소비자 최우선의 원리를 명백히 위반한 사례임이 틀림없다.

반면에 블랙 컨슈머는 소비자 최우선의 원리를 역으로 위배하여 부당이득을 취하는데, 그 보상비용은 결국 제품 원가에 반영되어 정상적인 소비자의 피해로 되 돌아온다. 지렁이 단팥빵 사건의 경우 국립과학수사연구소의 감식 결과 지렁이가 생산과정 중에 빵에 들어간 것이 아니라는 사실이 밝혀졌고, 개구리 분유 사건의 경우 분유 제조시설에 대한 조사 결과 분유의 제조 단계에서 개구리가 혼입되지 않았음이 밝혀졌다(27).

동적 평형의 원리 위배사례

동적 평형(dynamic equilibrium)은 음식을 먹는 소비자가 우선적으로 지켜야 할 원리다. 동적 평형은 우리의 몸이 물질이나 에너지가 끊임없이 출입하며 동적 평형을 이루는 하나의 계(system)라는 사실에서 출발한다. 물질이나 에너지의 섭취량과 소모량이 일치하지 않으면 동적 평형이 기울어져 체중이나 건강상태의 변화를 초래한다.

20세기에는 영양부족이 문제였으나, 21세기에는 영양과잉이 문제다. 특히 선진국에서는 에너지, 포화지방 등의 과잉섭취로 인해 여러 가지 건강문제가 발생하고 있다. 우리나라도 소득의 증가와 맞물린 외식의 활성화로 개인과 사회의 동적 평형이 쉽게 무너지고 있다. 몇몇 선진국에서는 비만을 유발하는 패스트푸드나 탄산음료의 과소비를 억제하기 위해 비만세를 도입하고 있다. 이것은 비만이 흡연 다음으로 중요한 공중보건 상의 문제인데다가, 비만

으로 인해 의료비 등의 사회적 비용이 심각할 정도로 증가하고 있기 때문이다. 비만세 도입이 법률에 의한 타율적인 통제인데 반해, 동적 평형의 원리는 비만을 예방할 수 있는 자율적인 음식윤리의 원리이다. 동적 평형의 원리는 개인윤리나 미시윤리 차원의 '절제'를 벗어나, 거시윤리 차원으로 확대된 개념이다. 동적 평형이 깨지면서 비만뿐 아니라 음식물 쓰레기 문제도 심각해졌다. 두 이슈는 모두 사회적인 문제면서 국가나 지구 차원의 공동체적 문제가 되었다. 이런 이유로 동적 평형은 개인을 넘어 공동체의 평형을 의미하는 것이다(5).

특히 아동·청소년비만은 전 세계적으로 가장 흔한 영양 장애로서 매년 그 빈도가 증가하고 있다(28). 이 비만은 성인 시기까지 이어지는 경우가 많고, 비만이 지속되면 지방간, 고콜레스테롤 혈증, 고혈압, 당뇨병, 심혈관 질환, 호흡기 질환, 중앙, 불임, 우울증, 사회 부적응 등이 발생할 수 있으며, 결국에는 수명 단축까지 초래할 수 있다. 아동·청소년비만은 당사자와 그 가족뿐 아니라 소속된 사회의 안녕에도 좋지 않은 영향을 끼치고, 지속되어야 할 미래사회에도 바람직하지 않다. 윤리적으로 살아야 하는 이유가 개인과 사회의 행복이라고 할 때, 비만인 아동·청소년과 그 가족 모두 음식 윤리로부터 자유로울 수 없다. 우리는 모두 음식을 개체적으로 먹으면서 동시에 공동체적으로도 먹기 때문이다.

안전성 최우선의 원리 위배사례

음식의 위험 여부를 판단하기 어려울 때는, 경제성이나 효율성보다 안전성을 최우선으로 삼아, 먹지 않도록 해야 한다. 안전성이 효율성이나 경제성보다 우선이어야 하는 이유는, 생명이나 건강이 효율성이나 경제성보다 훨씬 더 중요하기 때문이다. 안전한 음식이란 마음이 편할 정도로 온전한 음식, 다시 말해 걱정하지 않고 마음 편히, 즉 안심(安心)하고 먹을 수 있는 음식이다.

몇 해 전에 법적 규제치 이상의 벤조피렌(benzopyrene)을 함유한 가쓰오부시를 라면 스프에 넣은 것이 문제가 되었다. 벤조피렌은 불완전연소 때 생성되는 다환 방향족 탄화수소(polycyclic aromatic hydrocar-

표 3. 식품과학기술인 현장

구분	내용
전문	식품과학기술인은 인류의 식생활 발전에 기여해 왔으며 국가의 경제와 문화 발전에 초석이 되고 있어 식품과학기술에 대한 자부심을 갖는다. 식품과학기술이 이룩한 오늘의 풍요로운 식생활 속에서 파생하는 여러 가지 건강문제와 식품 안전의 문제들에 대하여 식품과학기술인은 책임을 느낀다. 이에 우리 식품과학기술인은 무한한 연구와 창의력으로 인류의 삶의 질을 향상시키고 건강하고 안전한 미래사회의 주체로서 다음과 같은 각오를 다진다.
선서	<ol style="list-style-type: none"> 우리는 식품과학기술이 국민의 건강에 직결된다는 책임의식을 갖는다. 우리는 안전한 식품생산과 유통의 지킴이로서의 역할을 다한다. 우리는 국가의 올바른 식량안보와 식품안전 정책 수립에 적극 참여한다. 우리는 세계적인 식품과학기술 발전에 선도적 역할을 한다. 우리는 우리의 전통음식문화 보존과 발전 및 세계화에 기여한다.

bon, PAH)로서, 숯불구이, 담배 연기, 자동차 배기가스, 쓰레기 소각장 연기 등에 포함되어 있다. 벤조피렌은 국제암연구소(International Agency for Research on Cancer, IARC)에서 발암성(Group I)으로 지정한 물질이다. 식품의약품안전처는 가쓰오부시에서 기준치를 초과한 벤조피렌이 검출됨에 따라, 해당 제품의 판매를 금지하고 회수 조치했다. 그런데 일부 라면회사가 이 가쓰오부시를 소량 배합하여 라면 스프를 만든 사실이 보도되면서 커다란 파장을 일으켰다. 식품의약품안전처는 관련된 라면스프의 벤조피렌 함량을 검사한 결과 안전한 수준이라고 발표하면서, 라면 스프 같은 가공식품에 별도의 벤조피렌 함량기준을 정한 나라는 없다고 덧붙였다. 식품의약품안전처의 해명이 결코 틀린 것이 아니지만 안심하고 먹기를 바라는 소비자들은 이를 받아들이지 않았다. 소비자는 ‘안전’여부를 넘어 ‘안심’을 원하는 것이다. 소비자의 불안이 확산되자 식품의약품안전처는 식품위생법을 적용하여 ‘부적합’원료를 사용한 관련 제품의 회수를 명령하였다(29-31).

2008년 미국산 쇠고기 수입 문제로 광우병 파동이 일어났다. 광우병은 발생원인, 감염경로 등이 아직 명확하게 밝혀지지 않았고, 광우병의 발병과정 뿐만 아니라 사람에게 전염되는 과정도 분명하지 않다. 그러나 세계적으로 볼 때 광우병 발생은 현재 진행형이다. 2015년에도 캐나다에서 광우병에 감염된 소가 발견됨에 따라 캐나다산 쇠고기에 대한 검역을 중단한 바 있다. 광우병의 위험관리는 기술적 위험이 불확실한 상황에서 이루어진다. 광우병의 대규

모 발생을 직접 경험했던 유럽은 예방적 차원에서 ‘안전성’위주로 대응하는 반면, 쇠고기를 파는 입장의 미국은 ‘경제성’논리로 대응한다. 우리나라는 유럽과 미국의 중간 정도의 위험관리를 하고 있는데, 대응방안의 차이는 근본적으로 안전성 최우선의 원리를 얼마나 중요시하느냐, 그리고 얼마나 철저히 지키느냐에 따라 좌우된다. 음식윤리의 관점에서 볼 때 안전성 최우선 원리의 준수 여부가 광우병 파동의 핵심이었다(3,32-33).

음식인 윤리강령

음식윤리는 ‘인류의 지속가능한 생존’을 제1원리로 삼는 보편윤리이자, 핵심원리를 적용하여 음식 관련 윤리적 문제를 해결하는 응용윤리이며, 음식을 만들고 팔고 먹는 음식인에 적용하는 특수윤리이다. 특수윤리는 의사, 교사, 군인 등의 집단에 적용되는 윤리로서, 직업윤리와 일맥상통한다. 집단이나 직업마다 윤리강령이 필요하듯, 음식인에게도 윤리적 실천을 돕는 윤리강령이 필요하다. 이 윤리강령은 음식윤리의 여섯 가지 핵심원리인 생명존중, 환경보전, 정의, 소비자 최우선, 동적 평형, 안전성 최우선을 근거로 한다.

음식인 윤리강령을 살피기 전에 식품과학과 산업 분야의 전문인을 위한 식품과학기술인 현장(표 3. 참조)을 살펴보자(34). 식품과학인 현장은 인간의 건강, 식품의 안전성, 그리고 식품과학 기술의 발전을 핵심내용으로 기술하고 있다. 건강에는 동적 평

표 4. 음식인 윤리강령

구분	내용
전문	음식의 본질은 생명이고, 생명은 그 자체로 가치가 충분한 것이므로, 음식은 소중한 가치를 지닌다. 생명은 생명을 먹으며 생명을 유지하고, 생명을 유지하기 위한 음식이 다른 생명체이기에, 우리는 인간의 생명은 물론, 모든 생명체의 생명을 최선을 다해 존중한다. 우리가 만들고, 팔고, 먹는 음식은 모두 자연에서 비롯되었으므로, 우리는 환경보전의 고귀한 책무를 통해, 자연과의 공생적 평형관계가 지속되도록 최선을 다한다. 우리는 비록 개인으로 먹고 살지만, 공동체가 없이는 존재할 수 없기 때문에, 음식의 나눔이라는 분배의 정의를 지키고, 참된 것을 추구하기 위해 최선을 다한다. 음식을 만드는 사람이든 파는 사람이든 모두 음식을 먹는 사람이므로, 이 모든 관점에서 음식을 먹는 소비자를 최우선으로 배려한다. 인간이나 공동체는 모두 동적 평형을 이루어야 제대로 존재할 수 있으므로, 음식의 절제와 균형을 통해 동적 평형을 유지하도록 최선을 다한다. 안전하지 않은 음식은 우리의 생명을 위협하고 건강을 해치므로, 과학적으로 안전성이 입증되지 않은 경우에는, 경제성이나 효율성보다 안전성을 최우선으로 여긴다.
선서	<ol style="list-style-type: none"> 우리는 음식을 통해 인간의 생명과 모든 생명체의 생명을 존중한다. 우리는 음식을 통해 환경을 보전함으로써 지속가능성을 추구한다. 우리는 음식을 통해 나눔의 정의를 실현하고 거짓 행위를 배격한다. 우리는 음식을 통해 만들고 팔고 먹는 행위의 초점을 소비자에게 둔다. 우리는 음식을 통해 개인과 공동체의 동적 평형을 절제하며 유지한다. 우리는 음식을 통해 안전성을 해칠 우려가 있는 모든 행위를 거부한다.

형의 원리가 적용되고, 안전성에는 안전성 최우선의 원리가 적용되며, 식품과학 기술의 발전은 식품과학인의 고유한 책무이다. 식품과학인 현장에는 아쉽게도 생명존중, 환경보전, 정의, 소비자 최우선의 원리는 잘 드러나 있지 않다.

이제 음식인 윤리강령(표 4)을 살펴보자(5). 음식인 윤리강령은 전문과 선서로 구성되어 있고, 음식윤리의 여섯 가지 원리를 반영하며, 음식을 만드는 사람, 파는 사람, 먹는 사람의 세 입장을 망라하는 보편성이 있고, 복잡하지 않으면서도 꼭 필요한 내용이 다 들어있다.

결론

음식윤리의 개요를 마무리하면서, 음식인의 윤리적 마인드의 심화를 위한 몇 가지 제언으로 결론을 짓고자 한다(5).

1) 먹는 행위는 사람이 공통으로 지닌 가장 낮은 수준의 공통분모다. 음식을 먹을 때 배고프다는 것 외에 어떤 다른 특별한 조건이나 자격 없이 모든 사람이 함께 동참할 수 있다.

2) 사람은 공동체에서 나고 죽으며, 공동체의 바탕이 음식이기에, 공동체 구성원의 권리이자 의무

의 핵심은 음식 나눔이다. 나눔이 없는 공동체는 단기적으로는 유지되겠지만, 장기적으로는 결국 붕괴되고 만다.

3) 누구나 음식을 먹기에 음식을 먹는 행위는 보편적이며, 음식윤리도 보편적이다. 음식을 만들거나 파는 사람이, 음식을 먹는 사람을 제3자로 차별화한다면, 음식윤리의 보편성을 위배하는 것이 되므로, 음식윤리는 설 자리를 잃게 된다.

4) 사람은 누구나 다른 생명체를 음식으로 먹는다. 음식의 생산과 소비 사이의 거리가 확장되어, 음식이 생명체임을 깨닫기 어렵다 하더라도 생명체임은 분명한 사실이다. 사람은 자신만큼 다른 생명체의 생명도 고귀하다는 것을 인지하고 존중하여야 한다.

5) 음식문화는 상대적이지만, 음식윤리는 상대적이지 아니다. 김치와 케밥과 같은 문화의 다원성이 윤리의 상대성을 의미하는 것은 아니다. 인간이 서로 인사하는 것이 윤리이고, 인사하는 방법의 차이가 다원성이다. 윤리는 절대적으로 선을 행하고 악을 피하는 것이다.

6) 윤리적인 조직에서 일하는 음식인이 음식윤리에 합당한 음식을 만들고 판다. 윤리문화가 살아 움직이는 조직은 구성원과 리더의 파트너십(partnership)이 긴밀하다. 구성원과 리더의 윤리적 파트너

쉽이 확산되면 음식을 만들고 파는 조직 전반에 좋은 영향을 준다.

7) 가공식품이 문제가 아니라, 비윤리적인 가공식품이 문제다. 인류는 원시시대부터 자연을 문화로, 즉 음식을 조리하여 먹어왔다. 가공은 조리의 규모를 키운 것일 뿐, 좋고 나쁨이 성립되지 않는다. 다만 음식윤리에 부합되지 않는 일부 가공식품이 문제일 뿐이다.

8) 음식으로 인해 생긴 사건이나 사고에 정당방위는 없다. 음식을 만들고 파는 사람의 부주의에서 비롯되는 경우가 대부분이기 때문이다. 특히 식중독은 이종결과의 원리가 적용되지 않는, 결코 변명이 통하지 않는 비윤리적 행위의 결과이다.

9) 과학이 발달하면 음식윤리도 진화한다. 일례로 3-D 프린터로 만든 음식이 윤리적 문제를 일으킬 수도 있다. 다행히 새로 등장한 윤리도 대부분 과거의 윤리에서 비롯되기에, 음식윤리의 근원적인 관점에서 새로운 윤리를 받아들일 수 있다.

10) 사람이 윤리를 위해 존재하는 것이 아니라, 윤리가 사람을 위해 존재한다. 윤리는 사람에게 행위의 방향과 지침을 제시할 뿐이다. 마찬가지로 음식윤리도 사람을 위해 존재한다. 모든 사람이 공통적으로 음식을 먹는다는 점에서, 음식윤리는 특히 먹는 사람을 위해 존재한다.

요약

본 총설은 음식윤리의 개요를 식품과학과 산업 분야의 전문가에게 설명하고자 한 것이다. 음식윤리는 음식과 관련된 윤리 또는 윤리적 고려이고, 음식윤리의 핵심어는 생명, 행복, 지혜이다. 음식윤리의 제1원리이자 궁극적인 목적은 인류의 지속가능한 생존이다. 그 목적을 달성하기 위해서는 자연과의 공생, 인간과의 공생, 그리고 음식의 본질적 요소의 충족이 필요하다. 그 필요로부터 생명존중, 자연보전, 속임수나 가짜가 없는 분배의 정의, 소비자 최우선 고려, 절제와 균형, 그리고 안전성 확보의 여섯 가지 정언명령이 산출된다. 정언명령에 상응하는 핵심원리는 생명존중, 환경보전, 정의, 소비자 최우선, 동적 평형, 안전성 최우선이다. 핵심원리 접근

법은 윤리문제의 해결에 간단하고 명료하며 실질적인 방법이다. 음식윤리강령 역시 핵심원리를 기반으로 한다.

참고문헌

1. Clark JP, Ritson C. Practical Ethics for Food Professionals. Ethics in Research, Education and the Workplace. IFT Press, Wiley-Blackwell, Oxford, UK (2013)
2. Mepham, B. Food Ethics. Routledge, London, UK (1996)
3. 김석신, 신승환. 잃어버린 밥상 잊어버린 윤리. 북마루지, 서울. pp. 14-15, 122-125 (2011)
4. 변순용, 김명식, 김완구, 맹주만, 장승희, 최훈, 함규진. 음식윤리: 음식에 대한 윤리적 성찰. 어문학사, 서울 (2015)
5. 김석신. 음식윤리학: 모든 음식인을 위한 응용윤리. 궁리, 파주. pp. 5-7, 28-29, 41-43, 44-45, 51-53, 289-293, 388-389, 401-404 (2016)
6. 도요카와 히로유키. 복잡계로서의 식. pp. 13-26. 식(食)의 문화. 식의 사상과 행동. 도요카와 히로유키 편집. 동아시아식생활학회 옮김. 광문각, 파주 (2012)
7. 김종욱. 복잡계로서 생태계와 법계. 철학사상. 44: 7-36 (2011)
8. 황재관. 권두언: 품(品)을 품자. 식품과학과 산업. 48(2): 1 (2015)
9. 네이버 지식백과. 빛의 3원색. <http://terms.naver.com/entry.nhn?docId=270000&cid=42641&categoryId=42641>
10. 네이버 지식백과. 아메바. <http://terms.naver.com/entry.nhn?docId=1692573&cid=49027&categoryId=49027>
11. Coff, C. The Taste for Ethics. An Ethic of Food Consumption. Springer, Dordrecht, The Netherlands. pp. 13-21 (2006)
12. 조기식. 요나스(H. Jonas)의 생명 이해와 책임 윤리. 서울대학교 대학원, 석사학위논문. pp. 31-37 (2008)
13. 한스 요나스. 기술 의학 윤리-책임 원칙의 실천. 이유택 옮김. 솔출판사, 서울. pp. 41-50 (2005)
14. 김명식. 생태윤리의 새로운 쟁점: 기후, 물, 음식. 범한철학. 71: 237-263 (2013)
15. 가바야마 고이치. 서구 세계와 식(食)의 문명사. 식(食)의 문화. 식의 사상과 행동. 도요카와 히로유키 편집. 동아시아식생활학회 옮김. 광문각, 파주. pp. 43-55 (2012)
16. 김영준, 김석신, 노봉수, 박인식, 이원중, 정구민. 좋은 음식을 말한다. 백년후, 서울. pp. 224-228 (2012)
17. 김완구. 음식윤리의 주요 쟁점과 그 실천의 문제. 환경철학. 18: 1-34 (2014)
18. Mepham, B. Ethical principles and the ethical matrix. In: Practical Ethics for Food Professionals. Ethics in Research, Education and the Workplace. Clark JP, Ritson C (ed). IFT Press, Wiley-Blackwell, Oxford, UK. pp. 40-56. (2013)
19. 신동민. 동물복지형 축산에 대한 국내외 정책 동향 및 소비자인식에 관한 연구. 강원대학교 대학원, 석사학위논문. pp. 9-10 (2015)
20. 김주진. 관행농업, 유기농업, 자연농업으로 재배된 배추 및 김치

- 의 성분분석 및 기능성 연구. 건국대학교 대학원, 박사학위논문. pp. 1-3 (2014)
21. 홍성걸, 강종호, 마임영. 김 양식어업 발전을 위한 정책방향. 한국해양수산개발연구원 연구보고서. pp. 1-88 (1999)
 22. 네이버 지식백과. 공정무역 커피 <http://terms.naver.com/entry.nhn?docId=1342856&ref=y&cid=40942&categoryId=32127>
 23. 경향신문. 기업을 밀치고 판다, 왜? http://bizn.khan.co.kr/khan_art_view.html?artid=201504032148275&code=920401&med=khan
 24. 이철호, 맹영선. 식품위생사건백서. 고려대학교 출판부, 서울. pp. 146-150 (1997)
 25. 공정거래위원회. 파스퇴르유업(주)의 고름우유 광고건 공정거래위원회 대법원 승소 판결. http://ftc.go.kr/news/ftc/reportView.jsp?report_data_no=12&tribu_type_cd=&report_data_div_cd=&curpage=509&searchKey=&searchVal=&startdate=&enddate=
 26. 김민지. 병 음료 속 유리아물 조심하세요! 소비자시대. 4: 26-27 (2014)
 - 27.곽성희. 블랙컨슈머의 악성적 행동에 관한 사례분석: 식품과 공산품을 중심으로. 성신여자대학교 대학원, 석사학위논문. pp. 1-20 (2014)
 28. 네이버 지식백과. 소아비만. <http://terms.naver.com/entry.nhn?docId=926656&mobile&cid=51007&categoryId=51007>
 29. 식품의약품안전처. 기준·규격 부적합 “가쓰오부시”제품 등 유통판매 금지 및 회수조치. 2012년 6월 29일 식품의약품안전처 보도자료 (2012)
 30. 식품의약품안전처. 식약처, 벤조피렌 검출 관련 후속 조치 발표-4개사 9개 제품 회수, 폐기. 2012년 10월 25일 식품의약품안전처 보도자료 (2012)
 31. 식품의약품안전처. MBC가 10월 23일 9시 뉴스데스크에서 보도한 ‘라면스프에 1급 발암물질 검출’내용과 관련하여 다음과 같이 설명합니다. 2012년 10월 23일 식품의약품안전처 설명자료 (2012)
 32. 한세현. 광우병의 병리학적 측면에서 언론보도 및 시민 인식에 대한 연구. 경북대학교 대학원, 박사학위논문. pp. 10-11 (2014)
 33. 농림수산식품부. 농식품부, BSE 발생으로 캐나다산 쇠고기 검역중단. 2015년 2월 13일 농림수산식품부 보도자료 (2015)
 34. 한국식품과학회. 식품과학기술인 현장. 식품과학과 산업. 40: 100 (2007)