



정 홍 식

농약오염 문제는 더이상 '강건너 불'이 아니다. 우리가 매일 같이 섭취하는 과일과 채소, 곡물 등의 농작물에는 잔류농약이 그대로 남아있다. 특히 오이와 하우스 재배 딸기, 맥주의 원료인 호프, 풋고추 등은 잔류농약이 매우 많은 것으로 알려져 있다.

오이의 경우 저녁에 살충제를 뿌리고 이튿날 아침에 거두어 시장에 내다 파는 일이 적지 않으며, 풋고추도 농약을 뿌린 후 곧바로 시장에 내놓기 때문에 잘 씻지 않고 먹으면 보통 설사를 일으키기가 쉽다.

기름에 풀어 쓰는 농약의 종류가 많이진 것도 문제를 더욱 심각하게 하고 있다. 예전처럼 물에 섞어 쓰는 농약은 비가 오거나 물에 씻기면 상당량이 없어지지만 기름

에 풀어 쓰는 농약은 그대로 남아 있어 좀처럼 없어지지 않는다. 사과에 뿌리면 70~90%가 수확기까지 껍질에 그대로 남아 있고 5%는 껍질을 뚫고 과육에까지 침투한다. 결국 아무리 깨끗이 씻어도 안심할 수 없다는 말이다.

또한 국내에서 생산되는 농산물만 조심한다고 해서 잔류농약 문제가 해결되는 것은 아니다. 1989년 미국산 수입 자몽에서는 발암물질인 다미노자이드(상품명 알라)가 검출되었으며, 네덜란드와 오스트리아에서 수입한 유가공식품에서는 소련 체르노빌 원자력발전소의 사고로 인한 방사능이 다량으로 검출되어 소비자를 불안하게 했다. 안심하고 먹을 수 있는 농산물이 드문 지경에 이른 것이다. 어쩌다가 이 지경에까지 이르게 되었을까?

1930년이래 농사가 기계화되고 대규모화 하면서 단일작물을 재배하게 되자 해충의 번식이 늘어 이의 해결책으로 농약사용이 선택되었다. 물론 당시에는 농약사용에 따른 2차적인 문제, 즉 토양과 곡물, 물, 야생동물, 인간 그리고 환경 등에 미치는 피해 따윈 미처 생각도 못했다. 우리는 농약을 사용한지 고작 50년만에 그것의 가공할만한 피해를 감수해야 하는 한계에 부딪치고 말았다.

물론 농약은 농산물을 재배하는 데에 만 국한해서 사용되는 것이 아니라 수없이 많은 분야에서 사용되고 있다. 농약사용량은 매년 12.5%씩 증가하고 있다.

이렇듯 농약이 우리의 생명과 주변환경, 생태계를 위협하고 있는데도 우리는 아직 까지도 농약이 우리의 인체와 건강에 얼마나 유해한 영향을 끼치고 있는가에 대해서는 아는 바가 거의 없고, 우리가 섭취하는 식품에 잔류농약이 어느 정도나 함유되어 있는지도 거의 알려지지 않고 있다.

다만 문제가 심각해진 최근에 이르러서야 농약의 사용으로 인한 환경변화를 감지했을 따름이다.

1987년 2월 미국의 환경청이 발표한 「미완성의 사업」이라는 보고서는 “식품속에 잔류하는 농약은 미국에서 가장 심각한 건강문제와 환경문제를 일으키는 요인중의 하나”라고 평가하고 있다.

종류도 다양하게 식품에 사용된 많은 농약들은 암을 일으키거나 암을 일으킬 가능성을 지니고 있는 것으로 알려졌으며 그 밖의 다른 농약들은 기형아 출산이나 유산등을 일으킬 수 있으며, 유전인자에 영향을 미친다거나 돌연변이를 유발시켜 다음 세대로까지 그 피해를 전가시킨다고 한다.

종류도 다양하게
식품에 사용된 많은
농약들은 암을 일으키거나
일으킬 가능성을 지니고
있는 것으로 알려졌다.



우리나라의 농약잔류 감시체계를 보면 환경보전법에 의한 농작물 중 농약잔류 허용기준과 보건사회부의 식품위생법에 의한 식품중 농약잔류 허용기준(28개 농산물, 17종의 농약, '90년 9월 시행)이라는 두가지에 의해서 규제를 받도록 되어 있다.

물론 농약의 개발과 관리는 농림수산부에서 맡고 있다. 여기서 말하는 농약의 잔류허용기준이란 어떤 농산물을 일생동안 먹어도 해로운 작용이 전혀 없는 잔류농약 성분의 양을 식품위생법에 의거하여 정한 값이다.

현재 정부에서는 건강을 위협하는 잔류농약의 문제를 안심할만한 수준이라고 말하고 있다. 하지만 설령 잔류농약이 허용기준치보다 낮다고 하더라도 서로 다른 농약성분이 체내에서 상가·상승작용을 일으킬 수도 있고, 농산물 생산업자에 따라 농약잔류량이 달라질 수도 있다는 점을 간과해서는 안될 것이다.

또한 문제는 허용량과 허용 한계에만 있는게 아니라 그 보다 훨씬 중요한 잔류농약의 검출능력에 있다.

농약과 관련해서 각종 검사와 분석을 할 전문연구기관이나 검사소가 없고, 더군다나 현대 과학기술로도 식품에 포함된 잔류농약의 양과 성분을 완벽하게 검출해 내지 못하고 있는 형편인데, 1990년 9월에야 잔류농약의 허용종류를 결정한 우리 형편에 그것들의 안전도를 심사한다는 것은 무리

“
 농약오염 문제는
 더이상 ‘강건너 불’이
 아니다.
 우리가 매일
 섭취하는 과일과
 채소·곡물 등의
 농작물에는 잔류농약이
 그대로
 남아있다.
 ”

이며, 따라서 농약문제 해결은 앞으로도 오랜 시일이 걸릴 것으로 보인다.

그렇다면 채소와 과일 등 농산물과, 수입농수산물에 남아 있는 잔류농약으로부터 우리의 건강을 지켜내는 방법은 무엇인가? 장기적으로 볼 때 가장 좋은 방법이란 역시 생산과정에서부터 농약사용량을 줄이거나 사용하지 않는 것이다. 이것은 우리의 과제이고 현재의 심각한 농약공해의 위험은 상존하고 있다.

소비자들은 어떻게 대처할 것인가? 먼저 관계당국은 농약의 사용을 엄격하게 규제해야 하며, 잔류농약의 허용기준을 보다 엄격히 함으로써 식품속에 남아 있는 잔류농약의 양이 안전한 수준이 되게끔 해야 한다.

또한 소비자들이 올바르게 농산물을 선



잔류농약으로부터
우리의 건강을
지키는 최선의
방법은
생산과정에서부터
농약사용량을
줄이거나
사용하지 않는
것이다.

택할 수 있도록 하기 위해서는 농산물이 어디서 재배된 것이고, 어떤 종류의 잔류농약이 그 속에 포함되어 있는가를 알 수 있게 모든 상품에 상표를 부착시켜야 한다.

다음으로 소비자들이 상품 및 농산물을 보다 안전하게 섭취하려면 다음과 같은 것을 실천해 보면 좋다.

- 국내에서 재배된 제철에 생산된 농산물과 식품을 구입한다.

수입된 식품들은 국내에서 재배된 과일이나 채소에 비해 훨씬 많은 양의 잔류농약을 포함하고 있다. 그것의 안전도는 확신할 수 없는 실정이다.

- 유통 공간을 이용하여 농산물을 스스로 재배해 보자

- 모든 식품은 깨끗이 씻고, 가능한 한 껍질을 벗겨야 한다.

이렇게 하면 식품표면에 묻어있는 잔류농약을 어느 정도는 제거할 수 있다.

- 무공해 농산물 구입을 적극 실천하고 이웃들에게 권장하자

소비자들이 농약을 사용한 식품을 거부하지 않는한 농약사용을 줄일 수 있는 방법은 희박하다.

- 흠집이 전혀 없는 제품은 일단 의심해야 한다.

채소와 과일의 외관을 보기 좋게 하기 위해 많은 양의 농약을 투입하기 때문이다. **㉘**

〈필자=녹색의 전화 상담원〉