식품의 공해

공해라 하면 인간활동에 수반되어 발생하는 대기오염, 수질오염, 토양오염, 소음, 진동 및 각종 악취 등으로 인하여 사람의 건강 또는 생활환경에 관계되는 피해를 말한다.

인간은 생명을 유지하기 위하여 외부로부터 각종 영양물질을 꾸준히 섭취하여야 한다.

매일 적어도 세 번 이상 음식물을 먹어야 하고 그 외에도 간식 등 많은 종류의 식품을 먹고 있다. 때로는 음식물에 묻은 흙을 먹기도 하며 유해세균, 잔류농약, 방부제 등의 식품첨가물, 항생물질, 잔류 세제, 중금속류 등을 알게 모르게 먹고 있다. 특히 중금속류 중에는 인체에 축적되어 치명적인 질병을 유발시키는 것도 있다.

1953년부터 60년 사이에 일본의 구마모또현 미나마따만 주변에서 괴질이 발생하였다.

많은 주민들이 사지와 입 주위가 마비되면서 지능저하, 우울증, 언어장애 등의 뇌신경장애 증상을 호소하였다. 한동안 원인을 밝히지 못한 채 전전긍긍하다가 아세트알데히드 제조공장에서 수은이 함유된 폐수가 바다로 배출되어 연근해 어패류에 오염되고 이것을 먹은 주민들이 만성 수은 중독증을 앓고 있음이 밝혀졌다. 그후 '미나마따' 병이란 새로운 병명이 생겨나게 되었고, 피해보상 신청자가 무려 일만 명이나 되는, 큰 공해피해 사건으로 기록되었다.

최근만 하더라도 공해식품에 관한 보도가 매스컴에 연일 등장하고 있다.

미국산 자몽에서 낙과방지용 발암성 농약이 잔류되었다 하여 큰 말썽이 일더니, 이번에는 미국에서 생산되는 딸기에서 발암성 물질인 캅탄이 함유된 것으로 드러났고 국내 제분회사가 외국산 밀로 제분한 밀가루 가공식품에서도 농약이 검출되었다.

얼마 전에는 피로회복 및 감기몸살 등에 복용하는 생약류 드링크제 19종에서도 방부제가 허용 기준치를 초과했다는 기사를 보았고, 비료 과다 사용으로 인한 오염물인 질산염이 한국산 야채보다도 다량 검출되었다는 한국소비자보호원의 발표도 있었다.

식품생산을 극대로 증가시키려다 보니 유기농법은 자연히 멀어져 비료를 사용하여야 하고 또한 각종 병충해를 막기 위해서는 많은 종류의 농약을 사용하지 않으면 안되게 되었다.

농약은 반드시 적정량을 사용하여야 하는데, 수확 2주전부터는 살포를 금하게 되어 있다. 그러나 이러한 규칙을 제대로 지켜주는 농장이 거의 없다보니 나무에서 직접 따서 옷에다 쓱쓱 문질러 먹던 시절은 추억의 편린으로만 아스라이 남아 있을 뿐이다.

우리 사회에 문제거리로 대두되고 있는 것은 농약뿐만이 아니다. 최근 인류의 장래는 물론 동물의 생존을 위협하는 환경 호르몬 문제는 공포의 대상으로 등장하고 있다. 각종 공장에서 나오는 중금속류와 화학물질은 공장 폐수와 같이 하천과 바다로 방류되어 환경을 오염시킨다. 이 중 PCB(polychlor biphenyl)나 다이옥신은 맹독성 환경호르몬으로 연어나 어패류를 통한 먹이사슬에 의해 인간이나 야생동물에게 엄청난 해를 끼치는 것으로 알려져 있다.

이러한 물질들은 내분비계에 성호르몬과 같은 작용을 하거나 각종 암을 일으키는 발암성 물질이기도 하며 생체내에 축척되는 성질이 있어 중독이 되면 식욕부진, 구토, 팔다리 감각둔화나 마비, 관절통, 월경장애, 기형아 출산 등의 증상을 보인다.

일본에서는 PCB에 오염된 식용유 때문에 900여 명이 고생한 경우가 있으며 미국 미시간주에서는 PCB와 비슷한 화학물질인 PBB 오염으로 2년 동안 소, 돼지, 양, 닭 등의 가축 수만 마리가 폐사되었고 동시에 엄청난 양의 계란, 치즈, 버터, 분유가 폐기처분된 적이 있다.

가공식품 또한 문제가 많다. 식품을 가공하는 과정에서 자연식품 그대로의 형태, 색깔, 향, 맛 등에 변화가 생기고 보관과정에서 부패, 변질된다. 또 부패를 방지하기 위하여 각종 첨가물이 사용되어지고, 맛과 향을 내기 위하여 인공조미료, 향료가 사용된다. 사용할 수도 안 할 수도 없는 이 아이러니를 해결할 방도는 없는 것일까…….

식품은 생산과정부터 우리의 건강을 위한다는 입장에서 이루어져야만 식품공해라는 말이 사라지게 될 것이다.