용기 · 포장 안전관리를 위한 제언

Suggestion on Food Packaging Safety

이 영 자
식품의약품안전청 용기포장팀 팀장

식품용 기구 및 용기 · 포장은 과거 단순한 도자기, 목기, 놋쇠 등에서 발전하여 이제는 합성수지를 포함하여 다양한 재질이 개발 및 사용되고 있습니다.

이러한 다양한 재질의 개발로 인하여 현대인들은 간편히 식품을 조리, 섭취할 수 있게 되었고, 좀 더 장기간 저 비용으로 식품을 저장 할 수 있게 되었으며, 좀 더 상품성 있는 식품을 저렴한 가격에 섭취할 수 있게 되었습니다.

이러한 많은 이점에도 불구하고 아직도 우리 소비자들은 합성수지 재질의 안전성에 물음표를 던지고 있으며, 일부 물질들은 내분비계장애물질 논란 등 아직도 많은 우려가 있는 것이 사실입니다.

합성수지뿐만 아니라 금속제 주방기구의 안전성 논란, 저급 도자기의 중금 용출 우려 등 어느 하나 논란이 없었던 재질이 없습니다.

물론 식품을 넣거나 담고 싸는 용기 · 포장은 위생적인 측면에서 재질이 식품과 아무런 상호작용을 하지 않아야 할 것입니다.

따라서 100% 완전히 inert하여 어떠한 물질도 식품에 이행되지 않는 그러한 재질이 가장 이상적인 식품용 기구 및 용기 · 포장의 재질일 것입니다.

그러나 이론적으로 그러한 재질은 존재하지 않을 것입니다.

이제 우리는 식품용 기구 및 용기 · 포장의 편리성은 그대로 유지하면서 보다 안전하게 사용하는 방법을 강구하여야 하며, 소비자가 믿고 안심하고 사용할 수 있도록 생산, 관리할 수 있는 시스템의 중요성이 그 어느 때보다 강조되는 시점에 있는 것입니다.

이러한 시스템 마련의 일환으로 기구 및 용기 · 포장을 포함하여 식품의 안전관리에 있어 최근 주목 받고 있는 단어가 바로 "위해평가"란

안전기준 설정 및 제도화에 각고 노력

단어일 것입니다.

이는 어떠한 위험(유해물질일 수도 있습니다)에 대하여 그 위해성을 정량적으로 평가하고, 비용 및 손실을 논리적으로 판단하여 안전하게 사용할 수 있는 방안을 모색하기 위한 일련의 과정을 의미하는 것일 것입니다.

사실 노출우려가 없는 위험은 더 이상 위해하지 않습니다. 일례로 이러한 비유를 하는 학자도 있습니다.

"물이라고해서 무조건 안전한가? 아니다, 물도 섭취량이 과하면 독성이 있다. 익사가 그것이다. 벤젠과 알코올 중 어느 것이 더 위해한가? 많은 사람은 벤젠을 더 우려한다. 그러나 벤젠은 일반인이 접하기 어려운 물질인 반면 알코올은 지금 이 시간에도 수많은 사람들이 섭취하고 있다. 벤젠 중독자 보다 알코올 중독자가 더 많고 사회문제가 된지 오래이다."

즉 얼마나 노출되는가가 해당 물질의 독성만큼이나 중요하다는 말입니다.

식약청에서는 식품용 기구 및 용기 · 포장에서 우려되는 유해물질에 대하여 독성자료를 검토하고, 용출실험을 통한 식품으로의 이행량 등 위해평가를 통하여 안전기준을 설정하고, 이를 제도화 하기위해 각고의 노력을 기울이고 있습니다.

또한 이와 더불어 용기 · 포장에 대한 막연한 소비자 불안을 해소하기 위하여 올바른 정보 제공에도 노력하고 있습니다.

이제 바야흐로 세계 각국 정부는 보편 타당한 논리적 근거에 기반하여 각종 규제를 실현하고 있습니다.

특히 보건, 환경과 관련된 분야 일수록 상존하는 불확실성에도 불구하고 그러한 과학적 근거는 더욱 강조되고 있습니다.

이러한 경향은 선진국을 중심으로 자국의 이익을 실현하는 수단으로 활용되기도 합니다.

이제 우리나라도 보건 환경분야에서 취약한 인프라에도 불구하고 이에 적극적으로 대응하지 않으면, 자국의 이익을 지켜내기가 어려운 실정이 되었습니다.

따라서, 이제는 지금까지 개발과 규제 사이에서 한 개인, 한 기업의 이윤을 위하여 서로 경쟁하던 것에서 과감히 탈피하여 국가 경제 및 국민 안전을 함께 지켜 낼 논리 개발에 기업, 정부, 학계, 소비자 등이 힘을 합쳐 노력할 때 입니다.

앞으로도 우리나라 기구 및 용기 · 포장 안전관리 제도의 발전을 위하여 업체, 연구소, 학계 및 소비자 여러분의 많은 관심과 애정을 부탁드립니다. ko