

다이옥신 검사 믿어도 되나

식약청 발표 파장

‘우리나라 사람은 외국인보다 독성물질인 다이옥신에 많이 노출돼 있는가. 그렇다면 암에 걸릴 위험이 외국인보다 높을까.’

식품의약품안전청의 한국인 다이옥신 섭취량은 이같은 논란을 불러일으킬 것으로 보인다.

이번 발표는 당국의 첫 조사 결과이고 한국인이 자주 먹는 13가지 식품을 검사대상에 포함시켰다는 점에서 주목을 끈다. 지난해에는 모유와 탄산음료, 식혜, 커피 등 캔식품을 조사했다.

식약청은 또 환경호르몬의 위험에도 불구하고 한국 남성의 정자 수는 최근 5년간 크게 변화하지 않았고 연령별로도 다른 점이 없는 것으로 조사됐다고 밝혔다.

▽과연 안전할까? 이번 식약청의 조사결과에 의문을 표시하는 전문가들이 적지 않다.

상당수의 국민은 ‘평균 식사량’(표 참조)보다 많이 먹는다. 예를 들어 △아침에 밥 한 그릇, 갈치 한 토막, 계란 1개를 먹고 △점심과 저녁에 각각 밥 한그릇, 고등어 2토막, 쇠고기 100g을 먹는 사람은 식사만으로 300pg 이상의 다이옥신을



한국인의 하루 다이옥신 섭취량

음식	섭취량(g)	다이옥신노출량(pg)
쌀	246.1	0.4922
콩	3.2	0.0192
쇠고기	26.2	3.4584
돼지고기	27.7	1.1634
닭고기	9.0	0.1890
계란	21.9	0.5256
고등어	6.1	5.2338
갈치	2.6	3.7752
조기	4.3	0.1849
굴	1.0	0.1470
조개	3.4	0.4568
총계	351.5	15.6455

※pg(피코그램)은 1조분의 1g. 채소 제외.

WHO-美환경청 기준따라 안전-위험 혼동

16개품목만 조사... 객관성-신뢰성에 의혹

▽다이옥신 섭취량 논란=국내 유통 중인 식품의 다이옥신 검출량은 외국과 큰 차이가 없고 국민 1인당 다이옥신 섭취량도 세계보건기구(WHO) 권장량과 비교하면 아주 적다는 게 식약청의 설명이다.

그러나 미국 환경보호청(EPA)은 다이옥신의 ‘실질 안전량’을 체중 1kg당 하루에 0.01pg(피코그램·1조분의 1g)으로 엄격히 정해 놓고 있다. 체중이 55kg인 사람은 하루 0.55pg이 한계치.

식약청은 “EPA가 최근 다이옥신 섭취 기준을 체중 1kg당 1pg으로 하기로 했다”고 설명했다. 이 기준으로 보면 한국인의 하루 평균 다이옥신 섭취량(15.65pg)은 EPA 허용량의 28%에 불과하다는 얘기이다.

식약청 발표에 따르면 한국인의 평균 일일 다이옥신 섭취량(15.65pg)은 일본(175pg) 캐나다(140pg) 독일(130pg) 영국(125pg)보다 낮다.

섭취하게 된다.

서울대의대 예방의학교실 강대희(姜大熙)교수는 “기본적으로 식품의 정량화가 이뤄져 있지 않은 상태에서 16개 품목만 조사하고 안전하다고 공표하는 것은 문제가 있다”면서 “학계에선 이번 조사의 투명성과 객관성에 대해 의문을 품고 있다”고 밝혔다.

또 연세대의대 예방의학교실 신동천(申東千)교수는 “우리나라에선 환경부에서 수질 공기 등의 다이옥신 양만 검사하고 식약청에선 식품의 함유량만 검사하는데 이런 방법으로는 국민이 환경호르몬으로부터 안전할지를 알 수 없다”면서 “소변 혈액 모유 등의 인체검사와 대기 수질 식품 등을 종합해 기준을 세우는 미국과 비교하는 것 자체가 난센스”라고 말했다.

따라서 이번 식약청 발표를 계기로 국민들이 마음놓고 음식을 먹도

식품당 다이옥신 잔류농도

	종류	최고~최저	평균
곡류	쌀	0.001~0.007	0.002
	콩	0.001~0.026	0.010
	수입콩	0.001~0.005	0.002
육류	국산 쇠고기	0.053~0.280	0.132
	수입 쇠고기		0.132
	국산 돼지고기	0.011~0.148	0.058
	수입 돼지고기		0.026
	국산 닭고기	0.005~0.032	0.021
어류	계란	0.001~0.050	0.024
	갈치	0.022~2.939	1.452
	고등어	0.250~1.388	0.858
	조기	0.011~0.083	0.043
패류	홍합	0.001~1.226	0.374
	굴	0.002~0.274	0.147
	꼬막	0.001~0.123	0.028
	바지락	0.001~0.019	0.008

록 다이옥신 등 환경호르몬에 대한 철저한 연구가 필요하다는 것이 전문가들의 견해다. <송상근기자>

songmoon@donga.com

환경호르몬 피하려면

거의 모든 음식에 적은 양이지만 환경호르몬이 있는 것으로 밝혀졌으나 음식을 아예 안 먹을 수는 없는 일. 전문가들은 “현실적으로 특정 음식을 멀리 하는 것보다 유해 화학물질 투성이인 플라스틱 제품을 조심하는 것이 더 효과적인 환경호르몬 피해 예방법”이라고 말한다.

▽어느 정도로, 어디에 해로운가? 아직 뚜렷이 밝혀진 것이 없다. 다만 거듭되는 생태계 이상과 동물실험 결과에 비춰 환경호르몬이 체내에서 여성호르몬 에스트로겐과 비슷한 역할을 해서 남성의 여성화를 앞당기고 정자수를 감소시킨다는 것은 ‘정설화’되고 있다. 환경호르몬의 공식명칭이 ‘내분비장애물질’인 것도 이 때문. 발암성

데운 어패류

플라스틱 용기에

담아먹지 말도록

에 대한 경고도 나오고 있으며 뇌와 신경계 면역계에 해롭다는 주장도 있지만 아직 논란 중이다.

▽환경호르몬 벗어나기=컵라면을 용기째 전자레인지에 넣고 끓여 먹으면 스티렌다imer 등 독성물질이 나오므로 피한다. 플라스틱젓병보다는 유리젓병을 이용하는 것이 좋다. 특히 화려한 무늬가 있는 젓병을 피한다. 이밖에도 가능하면 플라스틱

용기에 뜨거운 음식을 넣어 먹지 않는 것이 좋다. 특히 연근해의 어패류가 환경호르몬에 오염됐다는 보고가 잇따르고 있으므로 데운 어패류를 플라스틱 용기에 담아 먹는 것은 좋지 않다.

식품 포장용 랩에는 노닐페놀과 벤젠류의 발암물질이 들어있으므로 전자레인지로 음식을 데울 땐 랩 대신 뚜껑을 씌운다.

또 음료 캔의 내부 코팅 소재에서 환경호르몬인 비스페놀A가 검출됐으므로 가능하면 커피 녹차 등을 캔으로 가열해 먹지 않는 것이 좋다.

가장 해로운 것은 쓰레기 태우는 곳 근처에 가는 것. 쓰레기 연기를 마시면 독성물질과 환경호르몬을 ‘포식’하는 것이나 마찬가지이다.

<이성주기자>

stein33@donga.com

다이옥신

어패류에 최다

곡류·두류에 비해 최고 104배 함유

■ 식약청, 잔류량 조사

섭취 허용량엔 크게 밑돌아

식품 섭취를 통해 90% 가량이 인체에 유입되는 것으로 알려진 환경호르몬 물질 '다이옥신'이 국내 유통 다소비 식품 중 어패류에서 가장 많이 검출됐다.

식품의약품안전청은 지난 한해 서울 부산 광주 대전 춘천 등 5개 지역 시장과 백화점 등에서 수거한 육류 어패류 난(卵)류 두류 및 곡류 등 5개 품목 71종의 식품에 대해 다이옥신 잔류량을 조사한 결과 어패류에서 평균 0.416pgTEQ/g이

검출돼 가장 높게 나타났다고 15일 발표했다. 1pg(피코그램)은 1조분의 1g으로, 이는 지방 1g당 0.416pgTEQ의 다이옥신이 검출됐음을 의미한다.

어패류의 평균 다이옥신 잔류 농도는 곡류 및 두류(0.004 pgTEQ/g)에 비해 무려 104배, 난류(0.024pgTEQ/g)의 17.3배, 육류(0.065pgTEG/g)보다는 6.4배 각각 높은 수치다.

특히 어류 중 갈치의 다이옥신 검출 농도가 1.452pgTEQ/g으로 가장 높았고 고등어(0.858pgTEQ/g), 조기(0.043pgTEQ/g) 등 순이었다.

육류의 경우 국내 및 수입산 소고기는

평균 0.132pgTEQ/g으로 같았으나 돼지고기는 국내산(0.058pgTEQ/g)이 수입산(0.026pgTEQ/g)보다 다소 높았다.

식약청은 조사에서 나타난 식품의 다이옥신 잔류 수준이 세계보건기구(WHO)와 우리나라에서 정한 다이옥신 1일 섭취 허용량(220pgTEQ/g)보다 크게 낮아 식품 섭취로 인한 위해 우려는 없다고 설명했다.

그러나 이번 조사에서 어패류의 경우 국내 및 수입산 구분을 하지 않아 샘플링이 잘못됐다는 지적이 일고있고, 개별 식품내 다이옥신 허용 기준치도 정해지지 않아 안전성 논란이 불가피할 전망이다. 미국은 환경보호청(EPA)에서 모든 식품의 다이옥신 허용기준치를 설정해놓고 있다. /김진각기자 kimjg@hk.co.kr

“구제역을 막으려면
농업을 바꿔야 한다.”
구제역으로 전세계
축산업에 비상이
걸리면서 영농 개혁의
바람이 거세게 불고
있다. 공장식
집약농업과 농산물의
대량 수출입은 구제역
확산의 좋은 조건이기
때문에 이를 막으려면
소규모 및 유기농으로
농업 방식을 바꿔야
한다는 주장이
환경주의자를 중심으로
제기되고 있다.



“자식같은 가축들이...”

구제역이 전세계로 확산되는 가운데 14일 프랑스 파리 동부 모 지역의 한 가축 도매업자가 자신의 양들을 도축하기 위해 한 곳에 모아놓고 이들을 바라보고 있다. /모 AP=연합

“집약농업 안된다” 개혁 목소리

“수출입 따라서 구제역 확산”
환경론자 유기농 대안 주장
소랑고가생산 시장성엔 의문

구제역의 진원지인 영국은 지난해 76만 마리의 양을 프랑스, 네덜란드, 이탈리아, 그리스, 독일 등으로 수출했다. 프랑스 등 다른 농업 국가들도 각국에 대규모로 가축을 수출하고 있는 실정이다.

유럽 각국들은 또 사료용 곡물을 아시아, 아프리카, 남미 등에서 수입한다. 이 같은 대량의 가축·곡물 수출입 체계가 언제든지 구제역을 전세계로 전파할 수 있는 기회를 만들어 준다고 파이낸셜 타임스 등 유럽 언론들은 15일 지적하고 있다. 또 가축 수송과정에서 먹이와 운

동을 위해 충분한 휴식 기간을 두도록 한 유럽 연합(EU)의 동물수송규정도 구제역 전염을 부추기고 있다.

레나테 퀴나스트 독일 농무부 장관은 광우병과 구제역 발생 이후 “독일은 공장식 농업을 버리고 소규모 유기농을 도입해야 한다”며 “10년 안에 유기 영농 비율을 현재의 3%에서 20%까지 끌어올리겠다”고 말했다. 프란츠 피슬러 유럽연합(EU) 농업담당위원도 환경 기준에 맞는 농업 체계 도입과 함께 그 동안 대부분 집약농업에 지원했던 농업 보조금을 재검토할 뜻을 내비쳤다.

하지만 소규모 유기 영농이 넘어야 할 산은 높다. 자유무역체제에서 생산량이 적고, 가격이 높은 유기농산물이 어떻게 시장성을 확보하느냐가 관건이다. 농민들이 저소득을 감내하면서 과감하게 유기농으로 전환할지도 의문이다.

■ 유럽 농가 가축·축산품별 비중 (단위: %)



가장 높은 장애물은 역시 소비자다. 아무리 질 높고 안전하더라도 소비자들이 대량 생산된 값싼 농산물을 선택한다면 소용이 없기 때문이다. 결국 소비자와 생산자들이 서로 납득할 수 있는 선에서 수요와 공급을 조절해야 가축들의 질병을 막고 안전한 육류를 먹을 수 있다는 것이다.

/김범수기자 bskim@hk.co.kr

광우병과 구제역 공포가 만연한 유럽에서 소비자들이 쇠고기와 돼지고기 대체식품으로 캥거루 고기를 찾고 있다고 호주 무역위원회의 파터 애미 유럽담당 위원이 14일 밝혔다. 애미 위원은 “유럽에서 캥거루 고기에 대한 수요가 증가했다”면서 “주로 소시지용 저지방 육류로

캥거루 고기 인기 ‘경충’

광우병·구제역파동 여파

濠, 유럽수출 20%증가 기대

찾고 있다”고 말했다. 호주 캥거루 산업협회는 지난해 500만kg이었던 유럽지역 수출이 올해 20% 증가할 것으로 기대하고 있다. 협회 관계자는 “유럽 전역에서 주문이 쇄도하고 있는데 대량 구매처는 독일, 벨기에, 덴마크, 프랑스 등”이라고 말했다.

/캔버라 AP=연합

사람치아 보세요 고기먹으라고 네모로 생겼나요?

2001 한국인 이렇게 산다

<10> 채식하는 사람들

잔인한 살육과 도축의 포악성, 비만이나 성인병을 유발하는 건강의 적, 육식. 그 오래된 인류의 '폐습'을 우리네 식탁에서 몰아내자고 부르짖는 사람들이 있다. 채식주의자. '건강을 망치고 세상을 망치는 육식'('베스킨 라빈스'상속자 존 로빈스의 저서명) 대신 그들은 식탁의 자연주의, 채식을 선택했다. 멀리 보릿고개를 넘어 적어도 식탁에서만은 서구의 풍요를 따라잡은 2001년 한국, 질병의 유형이나 발생, 식생활의 패턴이 갈수록 서구를 닮아가는 이 땅에서도 채식주의는 조용히 뿌리를 내리고 있다. 성인병의 예방과 치료를 위한 건강식으로, 환경오염이나 동물학대와 같은 윤리적 문제를 놓고 있는 육식의 안티 테제로 힘을 얻고 있다.

종교적 이유와는 무관하게 채식주의를 고집하는 순수 동호인 모임도 활발하고, 채식 전문식당도 늘고 있다. PC통신 하이텔(vega)이나 천리안(vege), 인터넷 포털 다음(채식사랑, 지구사랑), 프리챌(생명채식동호회) 등엔 채식주의자들을 위한 공간이 속속 등장하고 있다. 서울 강남구 포이동의 'SM채식 뷔페'를 비롯해 '시골생활 건강식당' '산골채식 건강식당' '뉴스타트 건강식당' 등 전문점들도 성업 중이다.

"사람의 네모난 이(齒)를 잘 보세요. 사자나 표범 같은 육식 동물과는 달리 풀을 씹어먹기에 적합하게 생겼잖아요." 채식주의단체 '푸른생명채식연합'의 회원인 이승섭(33·베지푸드 대표)씨는 동물성 식품은 계란이나 우유도 입에 대지 않는 골수 채식주의자이다. 채식을 처음 시작한 것은 대학교 4학년 때인 1993년 5월. 당시만 해도 고기반찬이 없으면 밥도 잘 먹으려 들지 않았던 평범한 젊은이였다. 학교 앞에서 자취 생활을 하던 이씨는 어느날 밤 "달그락 달그락" 신경을 긁는 소리에 잠에서 깨어났다. 소리의 진원지를 찾아 부엌을 살살이 살피던 그는 소스라치며 놀랐다. 된장찌개 감으로 저녁나절 사다 놓은 조개들이 하나 둘씩 입을 벌리며 소리를 내고 있는 것이었다. '생명에 대한 외경심'을 느끼게 해 준 이날 '사건' 이후로 그는 채식을 결심했다.

푸성귀만 먹다 보니 처음엔 온 몸에 힘이 빠지고 영양부족으로 정신이 몽롱해지는 것만 같았다. 직장에 들어간 뒤에는 회식 자리마다 동료들의 눈치를 살피느라 불편도 이만저만이 아니었다. 하지만 채식 습관이 오래될수록 몸은 점점 가벼워

졌고, 건강에 대한 자신감도 생겨났다. 소문난 골초에 애주가였지만 채식을 하면서 술과 담배는 자연스럽게 끊게 됐다. "입맛이 극도로 예민해지고 순해지면서 허부터 독성 있는 기호품을 거부했기 때문"이다. 남편의 권유로 뒤늦게 채식을 시작한 아내는 임신기간 중 고기와 생선 대신 우유와 곡물, 야채와 과일만으로 영양을 섭취했지만 3.2kg의 정상체중을 가진 딸 지혜를 낳았다. 일곱 살이 된 지혜는 오늘까

"건강·환경보호등 위해 푸성귀만" 동호회·전문음식점들 점차 늘어

●영양성분 비교

식품	칼로리	단백질	당질	지방	칼슘	철분	비타민 B1	섬유질
	cal	g	g	g	mg	mg	mg	mg
쇠고기	140	19.8	X	6.8	11	1.8	0.08	X
닭고기	103.2	23.1	X	1.2	11	0.7	0.07	X
조기	80	18.3	X	0.8	26	1.5	0.02	X
강남콩	340.6	20.2	60.9	1.8	139	6.7	0.54	4.5
대두	392.6	41.8	18.8	17.8	213	7.5	0.32	4.5
원두	138	8.0	25.2	0.6	51	1.6	0.33	3.2

지 잔병치레 한 번 없이 건강하다.

이씨는 99년 1월 콩 소시지나 콩 햄버거, 밀고기 등을 만들어 보급하는 채식 전문업체 '베지푸드(www.vegefood.co.kr)'를 설립했다. 생명에 대한 외경에서 출발한 채식습관이 이제 생업이 된 셈이다. "채식이 몸에 좋다는 것은 누구나 인정하지만 실천하기는 어려운 것이 현실입니다. 무엇보다 우리의 혀에서 육식의 기억을 지우기가 어렵습니다. 이제부터 대중의 기호와 입맛에 맞는 다양한 채식 제품을 개발해 채식의 저변확대에 기여하고 싶습니다."



채식전문업체를 운영하는 이승섭씨가 서울 강남구 포이동 'SM채식뷔페'에서 직장 동료들과 함께 회식을 즐기고 있다.

/박서강기자

왜 채식주의가? 채식 운동가들은 건강과 환경, 윤리의 세 측면에서 채식의 필요성을 역설한다. 육식은 암이나 고혈압, 심장병 같은 성인병의 원인이 될 뿐 아니라, 산림훼손이나 식수오염 따위의 환경문제를 만들고, 소중한 생명을 학대하고 살육하는 윤리적 문제까지 얹혀 있기 때문에 반드시 중단해야 한다는 주장이다.

200여 명의 회원이 활동 중인 하이텔 채식동호회는 채식의 취지를 이렇게 밝히고 있다. "한 근이 채 못 되는 소고기를 얻기 위해선 7kg의 곡물과 콩, 그리고 1만 톤의 물이 필요하다. 1,350kg의 콩과 옥수수는 22인분의 식사량이 되지만 소에게 먹여 고기와 우유를 얻을 때 겨우 한 사람이 먹을 만한 양에 불과하다. 우리는 과연 누구를 위해 육식을 계속할 것인가." 평생 한 번도 날갯짓을 해보지 못하고 알만 날는 양계장의 닭들, 스트레스 때문에 동료의 꼬리를 물어 뜯는 돼지들, 끊임없는 우유 생산으로 유선염에 시달리는 젖소들... 오로지 인간의 식습관을 충족시키기 위해 처참히 희생당하고 있는 사육장의 가축들 역시 채식주의자들에게 정당성을 부여한다.

전체 인구의 4분의 1이 채식주의자라는 대만에 비하면 우리의 채식주의운동은 아직 걸음마 단계. 제7일 안식일교회나 불교 등 일부 종교인들까지 포함하더라도 순수 채식주의인은 40만~50만 명 수준에 머물고 있다. 하지만 광우병이나 구제역 등 지구촌 곳곳에서 출몰하는 세기말적 역병의 영향으로 채식에 눈을 돌리는 잠재인구는 눈에 띄게 늘고 있다. 채식주의자들은 오늘도 그들에게 구원의 손길을 뻗치고 있다.

/변형섭기자 hispeed@hk.co.kr

비건·락토·페스코... 채식주의자도 級이 있다

채식주의자는 풀만 먹나? 물론 아니다. 채식주의자 중에는 생명체로부터 채취하는 벌꿀이나 우유도 피하는 '비건', 우유와 치즈 같은 유제품은 먹지만 계란은 피하는 '락토', 유제품과 계란까지는 허용하는 '락토오보', 여기에 생선까지도 먹는 '페스코' 등이 있다. 국내 채식주의자들은 대부분 '락토'나 '락토오보'에 해당된다.



콩고기로 만든 햄 등 식물성 요리 재료들.

채식자들을 위한 식품개발이 활발해지면서 요즘엔 '비건' 같은 골수 채식주의자라 하더라도 '고기'를 맛 볼 수 있게 됐다. 밀이나 콩, 두부, 버섯 따위로 만드는 '식물성 고기'다. 재료는 엄연히 식물성이지만 모양이나 색깔, 맛이나 질감이 엉악없이 고기를 닮은 이 육류 대체 식품은 채식 붐을 타고 일반인 사이에도 건강식으로 인기가.

식물성 고기의 원료는 크게 밀가루와 콩, 두 가지. 밀가루 반죽을 찬 물에 넣고 계속 주무르면 찰고무처럼 질긴 점액질(글루텐)만 남게 되는데, 이를 얼렸다 사용하는 것을 '밀고기', 콩에서 추출한 단백질로 만든 것을 '콩고기'(베지버거)라고 부른다. 웬만한 채식 전문식당에 가면 밀고기 탕수육이나 돈가스, 밀고기 장조림이나 잡채, 콩고기로 만든 햄이나 소시지 요리 등을 맛 볼 수 있다. '베지푸드' 같은 전문업체는 인터넷 등을 통해 육류대체 식품을 팔고 있다.

/변형섭기자

지난해 악몽 떨치려 파주·홍성 '방제전쟁'

“구제역 다시오면 끝장” 온마을 소독약 뒤덮어

‘온 마을을 뒤덮은 소독약 연기, 거리를 가득 메운 방제차량, 신경과민 상태에 빠진 농민들...’

구제역이 ‘페스트’처럼 영국에 이어 유럽 전역과 남미, 중동지역까지 휩쓸고 있다는 비보가 전해진 15일, 지난해 구제역 발생으로 큰 고통을 당했던 경기 파주와 충남 홍성지역은 전쟁터를 방불케했다.

방역차와 방역요원들이 축사 안팎은 물론 이면도로, 농로에서 방제작업을 벌여 온 마을에 하루 종일 소독약 냄새가 진동했고, 농민들은 밤잠을 설치며 축사를 지켰다.

진입로엔 소독약 뿌린 깔판

축산농가 잠 못 이루는 밤 특히 지난해 3월 국내에선 66년만에 구제역이 첫 발생, 소 106마리를 도축했던 파주 파평면 지역 축산농가들은 불안감을 감추지 못한 채 외부로부터의 감염을 막기 위해 방제에 안간힘을 다했다. 파평면 지역에서 소, 돼지, 염소 등을 기르는 축산농가는 142세대. 사육중인 가축은 무려 2만9,000여두에 이른다.

면사무소와 농협, 우체국 앞 등 차량과 사람이 많이 다니는 곳마다 소독약을 흙

뿌린 대형 깔판을 도로 바닥에 깔아 놓고 ‘자동 방역’이 한창이다. 지난해 구제역 발생으로 애지중지하던 소 15두 모두를 잃은 김영규(金英圭·52·금파리)씨는 “죽은 소들이 악몽처럼 나타나 잠을 설치기 일쑤”라며 “정부지원과 대출로 소 13마리를 다시 마련했는데 구제역이 또 오면 이전 끝장”이라고 말했다. 역시 지난해 젖소 28두를 도축해야 했던 이근창(李根昶·53·금파리)씨도 “소를 또 잃으면 먹고 살 수 조차 없다”며 축사에 소독약을 뿌려댔다.

방제차량으로 종일 북새통

안방에도 소독약 냄새 진동 이곳 축산농민들에게 ‘방역’은 일상사가 된 지 이미 오래다. 기온이 다소 올라가기 시작한 지난 1월 말 부터 매일 소독이 실시되고 있고, 하루에 3~4차례 축사에 소독약을 뿌어대는 농가도 쉽게 발견할 수 있다. 농가의 안방에 들어서도 소독약 냄새가 진동한다. 장석호(張錫鎬·37·덕천리)씨는 “이 와중에 황사까지 오지 않을까 걱정이 크다”며 “하루에도 20번 이상 소들을 살펴보곤 한다”고 절박한 상황을 전했다.

15일에는 구제역 특별 방역대책의 일환으로 전국 일제 소독이 실시돼 축산농가에는 방제차량의 소음과 뿜어 나오는 소독약에 놀란 가축들의 뿔박질 소리와 비명이 그치지 않았다.

24시간 비상체제로 대비

홍성지역도 초긴장 지난해 4월 구제역 발생으로 한우와 돼지 등 1,868마리가 도살됐던 홍성군 일대에도 불안과 긴장감이 교차되고 있다. 지난해 입은 손실은 무려 457억원.

재앙을 막기 위해 지난달 초부터 비상방역체제에 돌입한 홍성군은 민·관 방역반을 편성, 매일 축사와 사료에 대해 순회소독을 실시하고 있고, 15일에는 군청과 11개 읍·면, 축협 직원 1,000여명이 동원돼 ‘방제 전쟁’을 벌였다.

홍성군 관계자는 “지난해 구제역의 정확한 발생원인조차 밝혀지지 않았고 최근 황사가 자주 발생해 결코 안심할 수 없는 상황”이라며 “24시간 비상체제로 대비하고 있다”고 말했다.

/홍성=전성우기자 swchun@hk.co.kr

파주=정녹용기자 itrees@hk.co.kr



佛 돼지 소각

프랑스 서부 라발 인근의 라 바로슈 공동농장의 한 농장에서 14일 방역 당국자들이 구제역 예방을 위해 이 지역에서 키운 돼지

유럽 축산업 붕괴조짐... 관광·교역도 직격탄

■ 구제역 관련 미국의 대 EU 금수조치 내용

수입금지 품목

- 살아있는 소, 돼지, 양, 염소
- 냉장이나 냉동된 쇠고기, 돼지고기, 양고기
- 쇠고기, 돼지고기, 양고기로 만들어진 냉장, 냉동 제품
- 냉장이나 냉동된 소, 돼지, 양, 염소의 분비기관, 내장 추출물 (악제용은 일부 예외)
- 소, 돼지, 양, 염소의 정자



수입금지 제외품목

- 캔에 밀봉되거나 조리된 육류 제품
- 말린 고기
- 치즈, 요구르트, 초콜릿
- 영구저장용기에 봉인된 우유 제품
- 분유 제품
- 연유, 카세인, 젓당



수입허가 품목

- 비가공 가죽
- 비가공 양털
- 동물 사체의 힘줄 등 아교 원료
- 공업용 혈액, 가루, 혈액 알부민, 뼈 가루 등
- 분비기관, 장기, 황소 담즙



■ 감염경로·국내 검·방역 실태

방역당국은 우리나라의 구제역 감염 경로를 대체로 황사, 건조, 해외 여행객 등 3가지로 보고 있다. 특히 올해에는 황사가 예년보다 심할 것으로 예보되고 있어 축산농가의 우려가 크다. 농림부 이주호(李周浩) 가축위생과장은 "기상청과 핫라인을 연결해 황사예보를 농가에 신속히 전달하고 있다"며 "황사는 무차별적이기 때문에 미리 가축을 축사로 몰아 넣고, 건조 더미 등은 비닐로 덮어두는 방법 밖에 없다"고 말했다.

황 사

기상청 핫라인 연결
축산농에 신속 예보

수입건조의 경우 중국 등 구제역 발생지역에서 들어오는 물량은 전량 소독조치를 취한 뒤 통관시키고 있다. 그러나 육류와 달리 구제역 발생국가에서 들어오는 건조에 대해서는 수입금지를 할 수가 없다. 지난해 이후 구제역 발생국가에서 수입된 건조는 모두 4만4,000톤. 이에 따라 정부는 가축전염병예방법을 고쳐 올 7월부터 건조도 수입금지를 할 수 있도록 했으나, 그 때까지는 다른 방도가 없는 셈이다. 해외 여행객에 대한 공항과 항만에

건 조

수입 금지는 불가능
전량 소독한뒤 통관

서의 소독조치와 이들이 반입하는 휴대 육류에 대한 검사도 대폭 강화됐다. 지난해 이후 적발된 해외여행객 휴대 육류는 4,393건, 27톤에 달한다.

방역당국은 그러나 구제역, 광우병 등 각종 전염병의 세계적 확산으로 업무는 폭주하는데도 검역 및 방역 인력은 태부족해 애로를 겪고 있다. 수의과학검역원 서울지원의 경우 1999년 전체 인원 21명이 4만2,962건을 처리했으나, 지난해에는 검역건수가 4만6,419건으로 늘어

여 행

공항·항만 소독강화
휴대육류 철저 검사

났는데도 인원은 15명으로 오히려 줄어들었다. 검역원 관계자는 "원활한 검역업무를 위해서는 인력이 현재보다 1.5~2배로 늘어야 한다"고 말했다.

검역업무를 총괄하는 수의과학검역원과 현장 방역활동을 책임지고 있는 일선 시·도간의 유기적인 협조체제도 부실하다는 지적이다. 검역원 관계자는 "2급인 검역원장이 각 시·도지사를 지휘해야 하는 어려움이 있다"며 "검역과 방역 체계를 전반적으로 재검토할 필요가 있다"고 말했다.

/김상철기자 sckim@hk.co.kr

FAO “구제역 안전한 나라 없다” 국내도 방역 ‘초비상’

공항·항만검역 대폭강화
내달까지 특별대책 기간
예방백신 추가확보 추진

가축 구제역(口蹄疫)이 유럽, 동남아, 남미, 중동 등 전 세계로 확산됨에 따라 우리나라도 방역에 비상이 걸렸다. 특히 지난해 우리나라에서 발생한 구제역의 감염경로가 아직까지 명확히 밝혀지지 않은 데다, 최근 광우병 파동의 홍역을 치른 뒤여서 방역당국과 축산농가의 불안감은 커지고 있다. ★관련기사 3·14면

농림부와 국립수의과학검역원은 이에 따라 구제역 발생국가의 소, 돼지 등 육류 수입을 금지하는 등 공항과 항만 검역 및 국내 축산농가에 대한 방역활동을 대폭 강화했다. 특히 지난해 66년만에 처음 발생한 구제역이 3월 하순부터 4월 중순 사이에 집중 발생함에 따라 4월30일까지 두 달간을 구제역 특별대책기간으로 정해 경계의 고삐를 조이고 있다.

방역당국은 지난 9일 강원 원주에서 구제역 발생에 대비한 가상훈련을 한 데 이어 15일에는 전국 축산농

가에 대한 일제 소독을 실시했다.

방역당국은 특히 황사로 인한 감염 가능성에 대비해 기상청의 공식 예보에 앞서 일선 시·군을 통해 축산농가에 미리 황사예보를 알려주기로 했다. 또 구제역으로 의심되는 증상이 발생하면 곧바로 신고하도록 전용 신고전화(지역번호 없이 1588-4060)를 개설했다. 신고 포상금도 20만원에서 50만원으로 올렸다. 방역당국은 이와 함께 구제역 발생에 대비해 예방접종 백신 358만마리분을

확보하고, 추가로 영국 퍼브라이트 연구소 항원뱅크에 500만마리분을 계약해 놓았다.

/김상철기자 sckim@hk.co.kr
전세계적으로 구제역 예방 비상이 걸린 가운데 유엔 식량농업기구(FAO)는 14일 구제역이 유럽 대륙은 물론, 그 동안 발병이 없었던 다른 지역으로도 전파될 가능성이 있다고 경고하면서 조속한 국제적 대책 마련을 촉구했다.

FAO는 이날 인터넷 웹사이트를

통해 발표한 성명서에서 “국제 무역의 확대, 관광, 동물과 육류제품, 음식물 이동 등으로 어느 나라도 구제역의 위협으로부터 안전하지 않다”면서 모든 여행객들과 항공기, 선박 등의 반입물에 대해 더욱 엄격한 통제 조치를 요구했다.

한편 이날 구제역 진원지인 영국에서는 25건이 더 발생, 총 발생건수가 230건에 달했으며 사우디 아라비아와 콜롬비아에서도 구제역이 발생했다. /런던·로마 연합뉴스



구제역 공포가 전세계를 강타하고 있는 가운데 15일 경기 과천시시의 한 한우축사에서 시 방역요원들이 구제역 방제작업을 벌이고 있다. /오대근기자

냉동 수산물

‘先검사後통관’

납이 든 꽃게 등 유해 수산물의 반입을 막기 위해 일부 수산물에 대해 ‘선(先)검사 후(後)통관’제도가 도입된다. 정부는 16일 이 같은 내용을 골자로 하는 식품 안전관리 종합대책을 마련, 하반기부터 실시하기로 했다. 정부는 그동안 수산물의 경우 신선도 유지를 이유로 검역을 얹고 일단 통관시키는 ‘선통관 후검사’제도를 시행해 왔다.

기존의 ‘선통관’제도가 적용되는 활어, 10도 이하의 냉장 수산물이라도 수입 후 부적합 제품이 발견될 경우 수입한 국가의 해당 품목을 ‘선통관 금지 품목’으로 지정키로 했다. 통관에 앞서 검역을 실시하는 ‘선검사’ 대상은 냉동제품과 소금에 절인 염장품, 건제품 등 신선도 유지에 문제가 없는 수산물이다. /박진용기자 hub@hk.co.kr