

돈육판매장에서 돈육취급자 의식조사

유영모, 박범영, 조수현, 채현석, 김진형, 안중남, 이종문, 김용곤
축산기술연구소

본연구는 돈육판매장에서 돈육의 품질향상 및 위생도 향상을 위하여, 돈육 판매장 12개소의 돈육취급자에 대한 의식조사를 직매점, 슈퍼마켓, 및 백화점으로 구분하여 조사하였다. 냉장돈육의 판매기간, 판매기간이 경과된 식육의 처리방법, 식육 취급기구의 소독방법, 식육의 위생도 향상을 위한 관리방법, 지방정형방법, 돈육감량정도 등에 관하여 문답식 조사를 실시하였다. 조사된 판매장전체의 냉장돈육의 판매기간은 1-2일까지가 33%, 3-5일까지가 67%로 나타났으며, 특히 백화점에서는 1-2일까지 판매가 75%로 나타나 판매기간이 더짧은 것으로 나타났다. 판매기간이 다소 경과된 식육의 처리방법으로는 적정기간 이내 판매가 42%로 나타났으며, 그 외에도 양념처리 또는 분쇄후 이용이 25%, 냉동처리후 이용이 8%, 폐기한다가 25%로 나타났다. 식육취급기구의 소독방법으로는 물청소(35%), 알콜소독(29%), 가열소독(18%), 자외선등 소독(12%), 햇볕건조(6%) 순으로 나타나, 식육취급기구의 적극적인 소독방법 모색이 필요한 것으로 조사되었다. 돈육 판매장에서 위생도 향상을 위한 방법으로는 포장처리(40%), 취급자 청결유지(30%), 온도관리(25%), 살균처리 등(30%)의 순으로 나타났다. 돈육의 지방정형 방법으로는 소비자의 요구대호가 50%, 2~3mm두께로가 42%. 완전제거가 8%로 나타나, 지방정형 방법은 소비자유구대로나 2-3mm 이내로 지방정형정도가 과도한 추세로 조사되었다. 돈육 판매장에서 돈육판매중의 감량 정도는 직매점에서는 없는 것으로 조사되어, 진열판매보다는 소포장의 진공포장으로 판매를 하고 있었으며, 백화점에서 25%정도가 많다고 답하였고, 유통점에서 60%정도가 많다고 답하여, 이는 주로 상품화과정 및 진열시에 일어나는 감량으로서 유통점에서 돈육감량을 줄이는 대책이 필요한 것으로 조사되었다. 돈육 판매장에서 돈육 판매시 애로사항으로서는 삼겹지방 과다, 목살 마블링 불균일, 판매단가 높고, 상품 및 육질의 균일성 부족, 브랜드에 대한 소비자 인식부족, 중소브랜드와의 차별화 및 고급화 부족등으로 조사되었다. 돈육 판매장에서 돈육판매 취급자의 고품질 돈육보급에 대한 의식은 돈육의 품질향상 및 안전성 확보를 위한 판매장 관리체계 확립이 필요하며 돈육의 위생적 취급 및 돈육 품질고급화가 필요하다