

전국 축산물 판매업소의 원산지 표시 실태 및 위생 상태 모니터링

남정옥 · 남보라 · 박정민 · 김진만*

건국대학교 축산대학 축산식품생물공학

서 론

식품 안전관리의 중요성을 인식하고 위생적이고 안전한 축산물을 안정적으로 공급하여 소비자의 건강보호와 축산산업의 안정적 발전을 이룩하기 위하여 축산물의 생산, 가공·처리, 소비에 이르기까지 전 과정에서 축산물의 안전성을 확보하려는 다양한 제도를 시행하고 있다. 예를 들면, 식품에 대한 유해 물질 잔류검사의 강화, SSOP(Sanitation Standard Operating Procedures; 위생표준운영절차), 식품위해요소중점관리기준(HACCP; Hazard Analysis Critical Control Point), 회수제도(Recall system) 그리고 제조물책임제도(PL) 등이다(Moon, J.S. *et al.*, 2005). 따라서 본 연구에서는 SSOP, HACCP, 회수제도(Recall system), 제조물책임제도(PL) 등 축산물의 안전성을 확보할 수 있는 효율적인 시스템을 시행하고 있는 가축의 사육단계, 축산물의 도축·가공단계와 아울러 소비자와 직접적으로 접촉하고 있는 축산물 판매업소(백화점, 대형할인마트, 정육점 등)의 “원산지 표시실태 및 위생상태 수준”을 점검·파악하고자 전국의 축산물 판매업소를 5개 권역의(서울시-25개 구; 중부권역-고양시, 수원시, 안산시, 강릉시; 충청권역-충청남·북도; 호남권역-전라북도; 영남권역-부산시) 쇠고기 판매 영업소 및 영업장을 대상으로 축산물의 위생적 관리와 표시규정의 준수여부를 점검하기 위해 총 1007곳 영업장의 ‘축산물 원산지 표시실태 및 위생상태 모니터링 실태조사서’를 중심으로 이 연구를 수행하였다.

재료 및 방법

1. 조사대상

전국의 축산물 판매업소를 5개 권역(서울시-25개 구; 중부권역-고양시, 수원시, 안산시, 강릉시; 충청권역-충청남·북도; 호남권역-전라북도; 영남권역-부산시) 총 1,007곳의 쇠고기 판매 영업소를 방문하여 축산물의 위생적 관리와 표시규정의 준수여부를 점검하기 위해 ‘축산물 원산지 표시실태 및 위생상태 모니터링 실태조사서’를 작성하였다.

2. 조사기간

자료수집 및 설문지 작성은 2005년 7월 18일부터 7월 31일까지 수행하였고 축산물 원산지

표시실태 및 위생상태 모니터링은 2005년 8월 1일부터 9월 30일까지 진행하였다.

3. 조사내용 및 분석방법

축산물가공처리시행규칙(농림부) 중 「축산물보관업·축산물운반업·축산물판매업의 영업자 및 종업원 준수사항」(제51조 제2항 관련)에 의거하여 축산물판매업소 규모에 따른 분류, 쇠고기 포장 상태에 따라 구분한 표시규정 준수 여부, 축산물(식육) 판매업소의 위생 상태에 관한 모니터링, 조사 항목별 전국 평균 적합률 비교 등의 사항들을 중심으로 실태조사서를 작성하였다. 분석은 문항별 백분율을 산출 후 분석·정리하였다.

결과 및 고찰

1. 전국 축산물판매업소의 규모에 따른 분류

서울시의 축산물판매업소의 규모를 보면 대규모의 할인점이나 백화점, 대형 도매점 등의 대규모 영업소가 16%였고, 중간규모의 영업소가 18%로 나타났다. 소형 도·소매점은 66%로 가장 많았다. 중부권역은 고양시, 수원시, 안산시, 강릉시를 조사하였으며 각각 70, 73, 70, 40곳의 영업소를 조사하였고 68%가 소형 영업소로 나타났다. 충청권역은 충청북도와 충청남도로 나누어 조사하였다. 전체 150곳 중 대형영업소는 27곳으로 조사되었다. 호남권역은 소형영업소가 78%로 가장 우세하였으며 중형과 대형영업소가 각각 29곳, 4곳이 분포하고 있었다. 영남권역에서는 중형영업소보다 대형영업소가 약 2배 정도 많은 것이 특징으로 나타났다.

2. 5개 권역별 비포장 및 포장 쇠고기 판매 영업소의 항목별 적합 여부

조사 항목에 대한 결과를 살펴보면(Table 2), 비포장육과 포장육의 표시여부에 관한 규정의 준수는 대체적으로 잘 지켜지고 있는 것으로 조사되었으나, 포장육의 조리방법 표시 및 보관방법 표시 등 일부 항목에 대해서는 아직 일부 영업자에게 그 필요성이 인식되지 않고 있어 영업자에 대한 교육 및 개선 조치가 필요한 것으로 조사되었다. 특히 호남권역(전라북도)의 적합률은 전체적으로 저극히 저조하여 이 지역에 대한 시급한 개선조치가 필요한 것으로 조사되었다.

3. 5개 권역별 축산물(식육) 판매업소의 위생 실태에 관한 모니터링

축산물 판매업소의 위생실태에 관한 모니터링에서는(Table 3) 조사지역에 관계없이 금속류

Table 1. Classification of market scales for butcher shops in Korea.

	대형 영업소	중형 영업소	소형 영업소	계
서울시	47	54	199	300
중부권역	33	49	171	253
충청권역	27	34	89	150
호남권역	4	29	118	151
영남권역	29	13	111	153

Table 2. Itemized suitability ratio of the butcher shops for unpacked and packed beef at 5 regions in Korea. (unit : %)

내용	서울시	중부권역	충청권역	호남권역	영남권역
비포장 쇠고기의 영업장내 부위별 표지판 준수 여부	96	99	99	56	99
비포장 쇠고기의 영업장내 등급별 용도 표지판 준수 여부	85	97	93	43	98
비포장 쇠고기의 영업장내 그램당 가격 표지판 준수 여부	95	98	98	56	99
비포장 쇠고기의 영업장내 식육의 종류 표시 준수 여부	97	97	98	55	99
비포장 쇠고기의 영업장내 원산지 표시(한우/수입육) 준수 여부	96	98	98	61	99
포장 쇠고기의 영업장내 식육의 부위명 표시 준수 여부	100	97	100	61	100
포장 쇠고기의 영업장내 원산지 표시(한우/수입육) 준수 여부	100	97	100	65	100
포장 쇠고기의 영업장내 제조일자 표시 준수 여부	97	95	93	70	98
포장 쇠고기의 영업장내 유통기한 표시 준수 여부	100	95	93	65	98
포장 쇠고기의 영업장내 보관방법 표시 준수 여부	92	87	80	20	88
포장 쇠고기의 영업장내 조리방법 표시 준수 여부	82	66	13	4	72

및 이물질 검출, 기계·기구류의 세척 및 소독, 위생적 보관, 종업원의 장신구 접촉 예방 등의 항목에서 상대적으로 저조한 적합률을 나타내어 이에 대한 교육 및 홍보, 관계 당국의 적절한 단속 등의 조치가 필요한 것으로 조사되었다. 특히 위생 복장(위생복, 위생모, 위생화 착용)에 대한 축산물 판매업소의 영업자나 종업원의 개념이 지극히 낮아 식육 등 축산물에 대한 작업자의 재오염에 관한 교육 및 홍보가 절실하다는 것을 알 수 있었다.

요 약

전국의 축산물 판매업소의 규모를 보면 소형 영업소는 14%, 중형 영업소는 18%, 대형 영업소는 68%로 조사되었다. 비포장 쇠고기의 등급별 용도 및 식육의 종류 표시 준수, 포장 쇠고기의 보관 방법 및 조리방법 표시 준수 등의 시급한 개선이 필요한 것으로 조사되었으며, 축산물 판매업소의 위생 실태에 관한 모니터링에서는 조사 지역에 관계없이 금속류 및 이물질 검출, 기계, 기

Table 3. Monitoring of sanitation conditions for butcher shops at 5 regions in Korea
(unit : %)

내용	서울시	충부권역	충청권역	호남권역	영남권역
식육의 적절한 보관(냉장육: 5℃)	97	99	99	79	93
식육의 적절한 보관(냉동육: -18℃)	76	98	90	47	90
냉동지육의 해동 시 오염물에 대한 지육의 위생적 조치	86	88	87	100	77
금속류 및 이물질 검출 여부 (육안검사)	84	75	89	11	15
기계·기구류의 세척 및 소독	34	78	93	26	73
작업 완료 후 기계 및 기구류의 위생적 보관 여부	33	77	97	25	79
위생복 착용 여부	46	48	23	22	58
위생모 착용 여부	28	31	13	7	45
위생화 착용 여부	37	26	9	4	41
종업원의 장신구의 축산물 접촉 예방여부	85	86	54	97	60

구류의 세척 및 소독, 위생적 보관, 종업원의 장신구 접촉 예방 등의 항목에서 상대적으로 저조한 적합률을 나타내어 이에 대한 시급한 개선 및 교육이 필요한 것으로 조사되었다.

참고문헌

1. Moon, J. S. et al. (2005) *Journal of Korean Society for Quality Management*, 33(3), 41-46.
2. Yi, J. Y. (2005) *Chungang Law Association*, 7(2), 41-61.
3. Chun, H. J. et al. (1994) *Journal of Korea Society of Food & Cookery Science*, 10(3), 277-283.