

# 닭고기 수출은 가능한가?

- ◇ 수년전부터 닭고기 해외수출은 축산인의 관심사
- ◇ 가 되어왔고 많은 사람에 의하여 추진되어 왔지만
- ◇ 이렇다할 성과가 없었다.
- ◇ 이러한 우리의 관심사를 수많은 악조건을 무릅
- ◇ 쓰고 대항사료에서 성취시켰다. 그러나 수출을 실
- ◇ 험하기까지의 허다한 난점중 우리의 힘으로는 도
- ◇저히 해결하지 못할 수입국의 20%관세부과 문제
- ◇는 정부의 적극적인 뒷받침이 절실히 요구되며 이
- ◇문제의 해결이야말로 한국의 축산업 발전에 크나
- ◇큰 공헌을 할 것으로 믿는다.

원 용 택  
(대한 사료 부장)

「닭고기를 수출하는 것이 부로일러 사육업자가 사는 길이다」 「우리나라와 같이 기호 시기가 뚜렷하고 년중 가격의 변화가 심한 곳에서 안심하고 사육할 수 있는 길은 수출의 길 밖에 없다. 외화를 많이 들여 수입한 곡류를 먹여 싸게 수출할 수가 있을까?」, 어느 모임에서나 이야기하여 보면 대개 이러한 이야기들을 한다. 모두 일리있는 의견이다. 그러나 막상 상담이 진행되어 수출코저하니 자세히 아는 사람이 없고 막연한 이야기만 한다. 이렇게 해야한다, 아니다, 저렇게 하여야 한다는 등 참으로 답답하고 피로운 나날이었다. 일본에는 현재 닭고기 수입품에 관세를 20% 부과하고 있어, 이 시점에서 손익을 따져 이익을 내기는 무척어 렵다. 그러나 만약 이 관세 20%가 없어진다면 가격상으로 수출할 수 있는 좋은 상품인 것 만은 틀림이 없다. 왜지오기도 관세의 부과에 따라 손익에 미치는 영향은 크다. 금년에 왜지오기 수출로 1,000萬弗이 초과하였다는데 하물며 축산의 대중을 이루는 양제인으로서는 어려운 난점을 해결하여 꼭실천하여야 할 과제라고 나는 생각한다. 한순가락에 배가 부를 수는 없다.

실패를 거울삼아 한보 한보 경험을 쌓아 터

전을 닭아 가면 언젠가는 큰 서광이 있을 것이라고 확신하는 바이다.

지난 6월 22일 일본으로 해체품 닭고기 10%를 시험 수출하였다. 작년가을 부터 계획하여 10만개월만에 이 꿈이 실현되었다. 이것이 이루어지기까지 무척이나 많은 고통과 실수를 저질렀다. 막상 닭고기 수출을 하려고 하니 이에 대하여 자세히 아는 사람이 없었다. 이리 뛰고 저리뛰며 아는대로 문제점을 하나 하나 해결하여 무사히 수출하고 나니 충치를 뽑아낸 것과 같이 후련하다.

앞으로 이 사업을 착수하시는 분을 위하여 몇가지 문제점을 적어 볼까한다.

## 1. 국내의 제 법규 및 양식

### 1) 수출가금 및 동 가공품 의뢰검사 규칙 (1965. 6. 29 농수산부령 제184호)

제 1조 (목적) 이 경은 가금 및 동 가공품을 수출(군납을 포함한다. 이하 같다) 하고자 하는 자의 의뢰를 받아 행하는 위생검사에 관하여 필요한 사항을 정함을 목적으로 한다.

제 2조 (정의) 생략.

제 3조 (검사의뢰) 수출용 가금 및 동 가공

품의 위생검사(이하“검사”라 한다)의 신청자는 “별지 제1호서식”에 의하여 농수산부 장관에게 검사를 의뢰하여야 하며 작업 개시 3일 전에 신청서를 제출하여야 한다.

제 4조 (도제장) 검사를 받고자 하는 가금 및 동 가공품은 “별표 1”의 설비기준에 적합한 도제장에서 이를 처리하여야 한다.

제 5조 (시설의 검사) 생략.

제 6조 (검사방법) 수출용 가금 및 동 가공품의 위생검사 방법은 “별표 2”와 같다.

제 7조 (검사합격증의 교부) 생략.

제 8조 (합격의 표시) 생략.

제 9조 (검사 세척) 생략.

제 10조 (검사 증명) 검사를 필한 가금 및 동 가공품에 대하여는 신청자의 요청에 따라 검사원을 “별지 제2호 서식”의 검사 증명서를 교부한다.

제 11조 (처리 과정) 생략.

[별표 2] 참조

[별지 2호 서식] 참조

## 2. 닭고기의 일본수출에 있어서 수입국이 요구하는 조건

### 1) 생산지의 조건

(i) 수출용 가금육의 생산국에서 과거 90일 이상 가금 폐스트의 발생이 없어야 한다.

(ii) 수출용 가금육을 생산한 지역(적어도 생산농장을 중심으로 한 반경 50km의 지역을 말한다)에서 과거 90일간 이상 뉴캐슬 병, 가금코레라 및 수출국에서 악성이라고 인정하는 가금 전염병의 발생이 없어야 한다.

### 2) 가공처리의 조건

(i) 가공처리장은 정부에서 공인하여야 하며 정부 검사관 또는 위촉한 가금 위생 검사관이 수시 처리한 가금의 검사를 시행하여 위생적인 조치를 받은 곳이라야 한다.

(ii) 2)~(i)의 검사관이 생체검사 및 해체 후의 검사결과 건강하다고 인정한 것을 합격품으로 한다.

(iii) 머리, 기관, 내장(근위, 심장은 제외)을 제외하여 처리 할것.

### 3) 용기 포장에 대한 조건

포장제는 위생적으로 처리된 자재를 사용하여야 하며 외면에는 정부 검사관의 합격 수출 점인을 찍어야 하며 제조처리장을 표시하여야 한다.

### 4) 보관 수송에 대한 조건

수출할때까지 방역상 안전하게 위생적인 보관을 하여야 하며 수송시는 보관시의 온도를 유지 내용물은 변질이 없어야 한다.

따라서 1) - 2)의 각 항목은 수출국 정부기관의 증명서를 첨부하여야 한다.

또한 일본국은 닭고기 수입 항공과 공항을 엄격히 규정하고 있으므로 명심하여 처리하지 않으면 실수를 하게 된다. 위에서 본바와 같이 아무리 내가 잘기르고 병이 없다고 하여도 50km이 내에서 타인이 뉴캐슬병이 발생한다면 도저히 수출할 수 없는 결과가 되는 것이다.

## 3. 수출 과정에서 겪은 제반 문제

### 1) 질병 관리 철저

우리는 이러한 여러가지 문제점을 감안 집단 사육을 행하였으며 병아리 사료의 공급 및 기술적인 관리를 철저히 한결과 별로 문제점이 발생하지 않았으나 결국 생산 원가가 비싸게 되었으며 시간적으로 작업을 오래 하지 않으면 안되었다. 따라서 수출대상지역 전체의 질병 예방관리를 철저히 실행하지 않으면 도저히 수출할 수 없다는 결론이 나온다.

### 2) 세균 문제

공장내에서 작업 과정중 오염되는 세균도 무시할 수 없다. 대장균, 살모넬라균 등은 시비의 대상이 되며 그 한계성이 명확치 않아 무척 고심하였다. 따라서 인부의 관리와 소독에

무한한 신경을 경주하게 되어 보이지 않는 세균과의 싸움은 관리기술자들로 하여금 노이로제 증상까지 발생시켰다. 어디에서 언제 오염할지 모르는 세균과의 대결이야 말로 참으로 괴로운 문제이고 우리나라의 현재 시장에서 비위생적으로 처리하여도 된다는 풍조를 하루 빨리 일소하여야 되겠다는 것을 새삼스러히 느끼었다.

### 3) 가공처리시의 기술적인 문제

손에 익숙치 못한 해체작업은 난제중의 하나였다. 처음에는 손실품이 많이나와 애를 먹었으나 날이 갈수록 익숙하여져 우리나라 사람들의 손재주가 우수함을 새삼 느끼었으며 말기에는 외국의 성적 수치에 대등한 실적을 올리었다.

### 4) 수입국의 관세부과 문제

현재 일본에서는 수입닭고기에 대하여 20%의 관세를 부과하고 있는데 이와같은 조건하에서는 사실상 수출이 어려운 상태이다.

돈육의 경우는 관세가 면제됨으로 오늘과 같은 호황을 맞고 있는데 닭고기에만 관세를 부과시키는 이유는 일본에서 환경공해의 문제로 돼지사육을 억제시키고 있으므로 사육두수 및 생산량이 부족되며, 닭은 아직 그 범주에 속하지 않은 때문인 것으로 알려지고 있다. 이유야 어떠하던 정부에서 앞장서서 관세의 인하 또는 면세를 위하여 적극적인 외교를 벌여 우리 양계인들도 80년대의 수출 100억불 달성에 일익을 담당할 수 있게되기를 기원하는 바이다. 참고로 수출한 해체품명과 수량은 다음과 같다.

- |                  |                |
|------------------|----------------|
| 1) 다리 정육 3,660kg | 5) 날 개 밀 756kg |
| 2) 가슴정육 2,364kg  | 6) 날 개 끝 852kg |
| 3) 잡 육 940kg     | 7) 껍 질 432kg   |
| 4) 사 사 미 540kg   | 8) 근 위 456kg   |

이며 2kg 씩 비니루 포장 6개를 한상자에 담아 수출하였다.

끝으로 이 사업을 위하여 바쁘신중에 현지까지 출장하여 물심양면으로 지도하여 주신 인천 검역소 이창림 소장님과 김 검역관님 가

축위생연구소의 박근식과장님과 과원일동에게 감사의 뜻을 새삼 드리며 이번에 비록 적자는 났으나 그 의의는 지대하였음을 천명하며 이만 끝을 맺겠다.

## 「별지 제 2 호 서식」

### 위생검사증명서

장소	국명	일자			
생체검사 해체검사에 이상이 없으며 본 검사규칙에 의한 제반 위생검사에 합격하였음을 증명합니다					
종류	중량	검사자			
포장수량	주소	작업장번호			
검사 신청자	성명	생체검사			
구분	검사수량	합격수량	폐기수량	폐기처리비	고
종류					
총 계					
해체검사					
검사수량					
합격수량					
폐기수량					
결 핵					
백 혈 병					
패 혈 증					
부 중					
기 생 충					
오 염					
과 열					
과 상					
중 창					
기 타					

[별표2] 위생 검사 방법

1. 검사사항

구분	검사사항	
생리검사	식용적부	
생체검사	시진	모색, 모양, 건강상태
	촉진	영양상태 특히호흡기계통을 세분검사함
내장검사	해체검사	각 장기의 병변 및 이상유무
	도육검사	피부, 근육, 골의 이상유무
시설검사	작업전사	작업장의 청결, 정돈, 종업원의 복장, 기계기구의 미적부
	작업중사	처리방법 작업과정 오물처리 폐기처리 냉장실 온도유지의적부
	작업후사	오물처리, 폐기물처리, 기계기구 및 작업장의 청결, 정돈여부
포장검사	내수성 착색 완전소독 여부	
가공검사	방부제, 착색제, 조미료, 살균 온도 등의 적부	

2. 소독 방법

구분	소독방법
도체	가. 화씨 236도 이상에서 30분 이상 자비 또는 완전소각함을 원칙으로한다. 나. 3% 크레졸수 또는 3% 석회산수를 충분히 산포한다.
기구	화씨 236도 이상에서 30분 이상 자비함을 원칙으로한다.
모류	도체의 경우와 같다
작업장의 계류 통로 오물처리장	3%크레졸수, 3% 석탄산수, 생석회, 크로주석회 또는 5% 크로주석회수를 충분히 산포한후 온수로세척 한다.
내장	일정한 장소에 수집하여 3% 크레졸수, 생석회 또는 3% 석탄산수를 충분히 산포한다.

- 주: 1. 검사는 당일에 행한다.  
2. 불합격품의 처리 가공은 불가하며 검사원 입회하에 폐기한다.

◎ 가 축 예 방 약

◎ 치 료 제

◎ 소 득 약

◎ 사 료 첨 가 제

◎ 기타국내외약품

총판

★ 가축질병상단

★ 지방주문환영

TEL 주간 97-8779  
야간 96-9231

협성가축약품공사

서울 동대문구 제기동 654  
청량리 오스카극장 앞.  
한일은행 청량리지점 옆

