

水路를 바꾸되 막지는 말자

흐르는 물이 썩지 않는 것과 같이 닭고기의 유통도 막히는 곳 없이 계속 흐를 수 있도록 해야겠다. 수로를 바꾸되 막지는 말기를 바라며 어느 한 곳에서도 막히면 도계유통은 다시 76년도의 재판이 될지 모른다.

편 집 부

1976년 시행착오를 범했던 전국 7대 도시에 대한 도계유통은 다음 이유에서 그 시행이 유보되었다

1. 소비자의 도계품 기피
2. 유통구조 미비
3. 도계 처리능력 부족
4. 기존 유통업자의 비협조

1년반이 지난 지금 서울에 모든 여건은 76년말과 큰 변화가 없고 다만 변화가 있다면 몇개의 도계장이 문을 닫은 것 뿐이다

농수산부는 76년 실패 경험을 살려 77년 정기국회에서 축산물가공처리법 일부를 개정하고 이에 따라 시행규칙도 대폭 개정 하였다.

그 전문이 월간양계 7월호에 이미 게재되었기 여기에서는 생략하고 주요내용을 보면 다음과 같다.

1. 도계시간이 대부분 이른 새벽에 이루어 지므로 자체검사원 (교육을 받은 수의사)을 두어 검사를 받지 못하여 도계시간이 지연 되는 일이 없도록 하였고
2. 간이도계장 제도를 두어 도계장 허가를 받을수 있도록 하여 도계장 부족으

로 인한 문제를 해결 하려고 하였고

3. 과거에는 고시지역 내에서만 도계장 설치가 가능한 불편을 이번에 없앤것 등이다.

〈문제해결 되었나?〉

위의 3가지 이번 개정된 내용을 보면 하나같이 76년 실패원인을 도계처리능력 부족으로만 정부가 생각하지 않나하는 의심을 갖게한다. 물론 축산물 가공처리법이 도계처리 검사에 관한 것에 대한 법률임으로 다른 유통문제에 대한 것은 다룰 수는 없겠으나 문제는 유통문제를 위생적인 측면에서만 축산물가공처리법 하나로 시행 하려는데 어려움이 있는 것을 간과 해서는 안되겠다.

흐르는 물이 썩지 않는것과 같이닭고기의 유통도 막히는곳 없이 계속 흐를 수 있도록 하여야 되겠다 흐를수 있는 길을 만든후 막아 주기 바라고 水路를 바꾸되 막지는 말기를 바라며 도계장에서 막히건소매점에서 막히건, 어느 한곳에서라도 막히면 닭고기 유통은 마비되며 76년도의 재판이 안된다는 보장은 없다. 도계처리

능력 부족 한가지 해결만으로는 물이 막히는 곳이 아직 너무나 많다

〈도계처리 능력은 충분한가?〉

현 여건에서 간이도계장의 인정과 자체 검사제도의 도입은 불가피하나 다음 몇가지 우려되는 것을 지적하고자 한다.

우리나라 소비자는 지금 식품에 대한 불신감이 팽대되어 생닭이 비위생적인 줄을 알면서도 죽은닭이나 병든닭이 아님을 믿기 때문에 생닭을 구입하고 있다. (50~64.2%) 식료품·수입이 크게 최근 늘어나고 소비자에 큰 환영을 받고 있는 이유도 바로 국산 식품에 대한 불신때문이다. 농약주어 기른 콩나물, 석회 넣은 두부, 물벽인 쇠고기, 물감들인 생선등은 너무도 널리 알려진 이야기 이다. 자체검사는 회사의 분위기에 따라 더 철저할 수도 있으나 잘못되면 소비자의 현재 불신을 제거하는데 아무런 도움이 되지 않을수도 있다.

행정당국의 철저한 지도 제몽이 뒤따라야 될 것이다.

2. 간이도계장은 비록 3년이내의 기간

이지만 인정 하므로서 수익성이 낮은 도계장에 시설투자를 하지 않을 것으로 예측되어 불안하다. 대규모 도계장이 간이도계장과의 경쟁에서 불리하여 출현하지 않을 경우 3년후 다시한번 생산자가 고통을 겪어야 되기 때문이다.

축산진흥기금등으로 과감히 도계장 설비에 투자가 이루어 져야 될것이다.

〈소비자의 도계품 기피〉

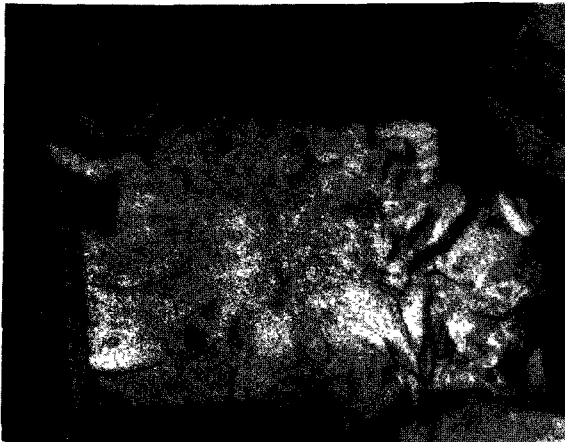
도계장의 규모가 반드시 대형화 하여야 되는것은 아니지만 다음표에서 설명하듯 소비자 인식을 새롭게 하는데는 효과적이기 때문이다.

76년 생계단속이 심할 때도 소비자는 도계품을 찾기 보다는 암거래 시장에서 암시장 가격을 지불하고서라도 과거의 습관대로 생계를 구입하였다라는 사실은 도계유통의 성패는 소비자가 결정 한다는 중요한 교훈이라 하겠다.

다행히 육계의 구입자가 40대 연령층으로 교육수준이 높아 신문 T.V라디오 반



나간다.
또한 전채점으로
이것은 슈퍼마켓
여포장하는 모습。
올년장과 관련된
죄이로 도계된 닭
도계장에서 위생



시장내에서 비위생적으로 도계한 노계등을 노집상에서 판매하는 광경
싼 값으로 소비자들을 유혹한다.

상회등을 통해 제공할 경우 그릇된 인식을 바로 잡을수 있겠다.

表 1 現代化된 屠鷄方法에 對한 消費者의 認識 (單位: %)

所得階層	區 分		
	알고있다	모르고 있다	기
30,000원 以下	13.3	86.7	100.0
30,000~50,000	41.6	98.4	100.0
50,000~70,000	36.2	63.8	100.0
70,000~90,000	46.2	53.8	100.0
90,000~110,000	36.2	63.8	100.0
110,000원 以上	50.0	50.0	100.0

表 2 市場안 屠鷄場에서 산 닭을 골라 그 자리에서 잡는 것을 보고 사는 理由 (單位: %)

所得階層	理 由							
	非衛生的이지만 숙은닭이나 아님올밀 기때문이다	過去부터그 렇게購入했 기때문이다	工場에서屠 鷄되어 숙 凍된 닭이 싫어서	잡은지오래 된닭은非衛 生的이기때 문에	잡은지오래 된닭은맛이 없어서	屠鷄工場에 서屠鷄된닭 이비싸기때 문에	其他	기
30,000원 以下	50.0	30.0	—	15.0	—	5.0	—	100.0
30,000~50,000	60.0	5.5	3.6	23.6	7.3	—	—	100.0
50,000~70,000	64.2	8.5	1.7	17.9	5.1	1.7	0.9	100.0
70,000~90,000	55.8	14.0	7.0	16.3	2.3	4.6	—	100.0
90,000~110,000	60.7	10.7	3.6	17.9	7.1	—	—	100.0
110,000원 以上	60.0	6.7	3.3	10.0	10.0	6.7	3.3	100.0

表 3 앞으로 닭이 現代化된 大規模工場에서 衛生的으로 屠鷄處理되는데 對한 消費者의 反應 (單位: %)

所得階層	區 分	
	衛生的이고 민을수만 있다 在來式屠鷄 工場에서 산 닭을 購入한다	민을수만 있다 在來式屠鷄 工場에서 산 닭을 잡는 것 을 보고 購入 한다
30,000 원以下	58.8	41.2
30,000~50,000	81.4	18.6
50,000~70,000	85.0	15.0
70,000~90,000	93.5	6.5
90,000~110,000	73.8	26.2
11,000 원以上	87.5	12.5

우리나라는 닭고기 요리방법이 특히 단조롭고 냉동육에 대한 조리방법을 잘몰라이에 대한 개발 연구가 필요하며 앞으로 인스턴트식품 시대에 맞게 미국의 쉐터기 후라이드지킨 같은 대량 육계를 소비할수 있는 회사가 필요하다.

〈유통 담당자의 필요성〉

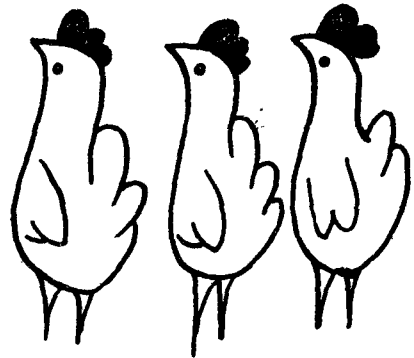
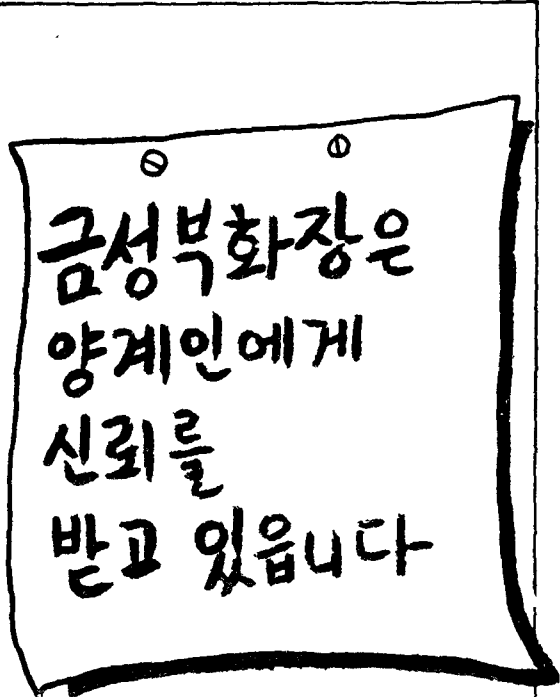
위생적인 닭고기를 소비자에게 보급하는 것은 중요하다. 그러나 현재와 같이 육류가 부족한 시점에서는 위생적인 닭고기를 대체육으로서 소비자에 더욱 많이 소비할 수 있도록 하는 것은 더욱 중요하다.

위생적인 닭고기를 공급하려다 기존 육계수요마저 쇠고기 등 타육류로 대체될 경우 더 많은 쇠고기, 돼지고기를 수입하게 되어 소뿔을 고치려다 소를 죽이는 결과를 가져올 수 있기 때문이다.

생계단속시 대체 현황

대체육비율	쇠고기	돼지고기	생선	육가공품	계
%	60.1	19.0	19.1	1.7	100

생산자가 생산에만 전념하고 소비자가 안정된 가격으로 위생적인 도계품을 구입할 수 있도록 유통의 담당자가 필요하다. 유통의 주체는 생산자가 담당하는 것이 바람직하지만 현재의 자금능력등 제반 여건으로 보아 기대하기 어려우므로 축산진흥회 등이 담당하여 주기를 바라며 사료공장도 생산물의 처리에 관여하는 우리가 바라는 80년대 양계산물의 대량생산 대량유통 대량소비의 꿈이 이루어지기를 바라며 이를 위한 정부의 강력한행정지원과 업계의 협조가 필요하다 하겠다. 유통의 주체도 없이 지금까지 유통을 담당했던 생계상인의 비협조로 76년의 재판이 다시 일어나는 것을 원하는 사람은 아무도 없다는 것을 법시행전에 명심하여 주기를 바란다.



한협 603

필취

금성부화장

안 병 진

안양시 안양 6 동 437-1

☎ (안양) 3757, 7888