닭고기 流通改善에 대한 서울市의 방침

崔 元 植
(서울시 농축과 가축위생계장)

닭고기 유통개선 이라함은 그 말이 뜻하는 바와 같이 과거에서 부터 유통되어 오는 방법을 현행 법령이 규제 허용하는 범위 내에서 나쁜점을 개선 시정하여 유통시키자는 것으로 어떠한 한가지 사실이 변화하는 데도 찬반이 있게 마련이다.

모든 문제에 있어 장단점이 따르게 되는 것인바 이 문제에 있어서도 생산 처리 유통 판매에 종사하는 사람들의 이해 관계가 결부 되어 여러가지 문제가 있으나 우리가 먼 앞 날을 바라보고 사회의 변화 발전에 따라 이 문제도 변화 발전하여 이상적인 닭고기 유통 판매가 이루어져야 할것은 누구나 바라는 바 일것이다. 그러므로 서울시에서는 이상적인 닭고기 유통을 위하여 우선 다음과 같이 닭고기 유통 개선 계획을 수립하여 추진키로 하였다.

1. 목적

가. 위생적인 닭고기의 처리공급

시장 노점이나 가정등의 장소에 구애 없이 아무곳에서나 닭을 처리하여 공급 하므로 닭고기가 비위생적으로 처리될 우려가 있어 일정한 위생시설을 설비한 장소에서 처리 하므로서 위생상의 위해를 방지 하고저 한다.

나. 닭고기의 유통 처리 개선으로 생산자와 소비자 보호

현재의 복잡 다양한 유통형태를 도계처리장을 주축으로 하여 생산자와는 계약 생산등의 방법으로 연결하여 생산비를 보장하는 가격에 생계를 출하토록하고 이를 도계 처리하여 소비자에게 일정 수준의 가격으로 공급 하므로서 지속적인 적정가격을 유지토록하여 생산자와 소비자를 공히 보호토록 한다.

다. 시장 정비및 환경위생 향상

시장안이나 노점에 생계를 계류 또는 방치하므로 오는 환경상의 문제를 위생적으로나 미관상으로나 여러가지 문제를 지니고 있어 이를 개선하여 깨끗한 시장 환경을 만들고자 한다.

2. 시책방향

우리가 바라는 이상적인 닭고기의 유통 방법이 하루 아침에 이루어 지기는 어려운 것이다. 그러므로 서울시는 다음과 같이 시책방향을 설정하여 놓고 이상적인 유통 방법의 정착을 위하여 추진코저 한다.

가. 생계유통의 일소

과거나 현재(일부지역)나 생계를 시장에 진열하고 즉석에서 도계 판매하는 방법은 일소되어야 하겠다.

나. 생산지에 도계장 설치 유도

생산지에서 생계를 서울까지 운반하여 도계처리 하므로 오는 운반비의 과중이나 도계처리 과정에서 생기는 환경 오염 요인등을 방지토록 닭을 산지에서 도계처리하여 소비자에 닭고기를 공급하는 방법으로 유도코저 한다.

다. 유관 기업가의 참여촉구

양계관계산업 분야에 종사하는 기업가가 본계획에 적극 참여하여 계열 생산판매 토록 유도 코저한다.

3. 방침

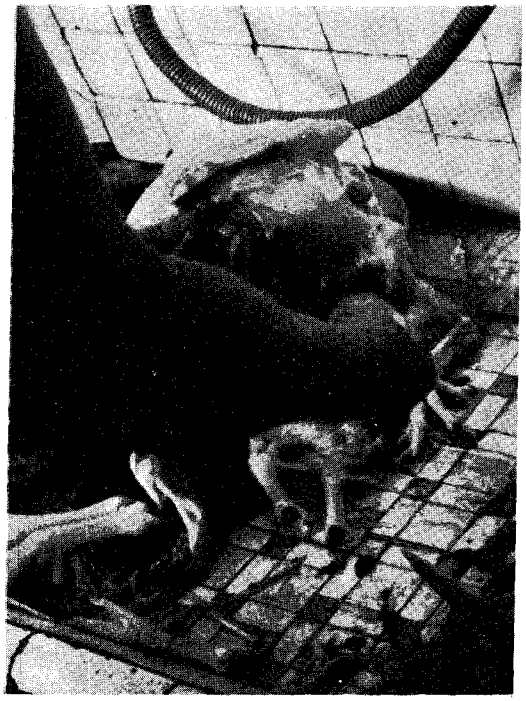
우리가 이상적으로 하는 닭고기의 유통 판매를 개선하기 위하여 전항에서 제시한 방향으로 추진함에 있어 개선 과정에서오는 부작용이나 모순을 최소화하고 현재까지 닭고기 유통에 참여 하여온 모든 사람이 서울시가 마련한 개선 계획에 참여하여 무리없이 이상적인 유통개선의 정착화를기하고저 다음과 같이 방침을 정하여 과감히 추진 양계산업의 건전한 발전을 기 하고저 한다.

가. 실시 지역과 시기

서울시 전역으로하고 실시시기는 관계자의 계몽 준비기간을 고려하여 1980. 4. 1부터 실시키로 하였다.

나. 간이도계장 설치허가

우리가 바라는 이상형은 시설이 잘 갖추어진 일반도계장에서 닭을 처리 공급하는 것이



지금까지 닭전에서 비위생적으로 잡아 주던 생계유통이 서울지역에 4월 1일부터 사라지게 된다.

지만 개선과정에서 오는 문제점을 최소화 하기 위하여 잠정적으로 간이도계장 설치허가를 하도록 하였다. 간이도계장 허가는 상업지역내에 건물용도가 "간이도계장"으로 되어있는 건물에 법이 정하는 시설을 갖추면 허가를 해주도록 하였다.

허가신청하는 시민의 편의를 위하여 구청장이 허가토록 하였으며 허가시에는 환경보전법 저촉 여부를 사전 협의하여 다음과 같이 허가조건을 부 하도록 하였다.

1) 허가기간 허가일로부터 82년 1월 31까지
2) 생계의 진열판매 금지
3) 자기가 판매하는 닭만을 도계처리(위탁도계금지)
4) 서울특별시장의 도계유통에 관한 지시사항 준수

다. 도심지(종로·중구) 허가억제

교통 공해등의 도심의 문제를 다소나마 덜기 위하여도 심지에는 신규허가를 억제토록 하였다.

라. 간이도계장의 기준면적

영세한 생계상인의 부담을 다소나마 덜게 하기위하여 간이도계장 기준면적을 7평이상에서 5평이상으로 인하 하였다.

4. 사후관리

본계획을 효과적으로 수행하고 우리가 바라는 이상적인 유통체계가 정착되도록 각 구청별로 지도 단속반을 편성하여 본 계획에 대한 내용을 사전에 지도 계몽하고 1980년 4월 1일부터는 허가없는 시설에서 닭을 잡거나 허가 받지않은 도계장에서 잡은 닭을 판매 하는 자에 대하여는 사직당국에 고발조치한다. 또한 밀도계육을 사용하여 조리 판매하는 업소(식육점및 음식점)에 대하여는 1차 15일 영업정지 2차 30일 영업정지 3차 허가취소 처분하며 밀도계품은 압수하고 업주는 사직당국에 고발조치 한다.

도계장 시설기준

1. 간이도계장

구분	시설기준	시 설 내 용
지역	상업지역	
면적	5평이상	
작업장 시 설	작업장	바닥은 불침투성 재료로 사용하고 배수가 편리한 구조. 내벽은 1.5m 타이루 등으로 축조
〃	계류시설	불침투성 재료로 축조 밖에서 보이지 않도록설치
〃	방혈통, 탕지통 탈모기 오물처리통	작업량에 적응하도록 설비
〃	수도및배수시설	상수도 및 하수시설
〃	냉장시설	도계육을 저장할 수 있는 냉장고
〃	환기 방충망시설	환기가 잘되고 창문에 방충망 설비
〃	기구세척시설	기계기구류 세척시설

2. 일반도계장

구분	시설기준	시 설 내 용
지역	공업지역 및 준공업지역	
면적	제한없음	
작업장 시 설	계류사	불침투성 재료로 축조하고 닭은 계류할 수 있는 시설급수 및 배수시설
〃	생체검사실	보정시설과 조명시설
〃	격 리 실	격리시설
〃	작 업 실	도살방혈을 할 수 있는 탕지소, 탈우소, 잔모처리소, 내장적출소, 냉각처리소를 구획 설치
〃	검 사 실	필요한 기구검사대 급수시설
〃	소 독 실	소독약품, 기계기구보관시설
〃	오물처리장	혈액 및 오수의 정화시설
〃	변 소	작업실에 영향을 주지 않는 위치에 종업원 수에적당한 시설