

도계유통실시에 따른 개선 방안



오 세 정

건국대 교수, 본회 자문위원
세계가금학회 한국지부회장

브로일러 산업은 1960년대초 외국에서 종계가 도입되기 시작한 이후 70년대부터 급성장을 가져와 이제 연간 2억마리가 생산 소비되고 있으며, 앞으로 수요는 더욱 급증될 것으로 예상되고 있다.

그런데 우리나라의 수도이며 인구가 900만이 되는 세계적 대도시 서울에서 금년 3월부터 도계유통이 본격적으로 시작되었음은 만시지탄은 있으나 다행한 일이 아닐 수 없으며, 앞으로 브로일러 산업은 생산구조의 개선, 고도의 기술산업으로 도약·변화하게 되었다.

회고하여 보면 지난 76년 축산물가공처리법(도계법)을 개정, 시행하고자 할 때 좀더 이해하고 참으며 협력을 하였다면 지난날 연중 주기적으로 반복되는 극심한 불황은 없었을 것이며, 진일보하여 더욱 안정되게 발전할 수 있지 않았나 반성과 후회를 하게 된다.

아쉬운 것은 행정당국에서 보다 적극적으로 도계시설을 지원하고 소신있는 강력한 집행을 하였다면 벌써 이루어졌을 것이다. 특히 소와 돼지에 대하여는 각별한 지원과 대책이 많은데 비하여, 닭에 대하여는 방임하고 자연추세에 맡기는 듯한 인상을 줬은 양계인들의 책임도 있겠지만 관계 당국의 냉철한 반성을 촉구하고 싶다. 이제라도 늦지 않았으니 선진화된 도계유

통으로 생산자를 보호하고 소비자에게 값싼 고단백식품을 많이 권장하여 수입쇠고기 대신 닭고기로 대체하도록 유도하는 것이 우리의 사명이라 생각하며, 몇가지를 제안하여 개선을 촉구하는 바이다. 먼저 생계유통과 도계유통의 문제점을 고찰하면

① 도심 시장내에 생계가 들어와 불결한 환경 위생과 공해가 많다.

② 적은 솥과 물에서 비위생적인 도계처리로 제육이 불결하다.

③ 닭잡는 것을 애들을 비롯하여 많은 사람이 보기 때문에 정서적인 면과 교육상 좋지 못하다.

④ 생계로 운반하여 닭장에 계류시키면서 판매하기 때문에 체중의 감량 즉 살찐 닭이 말라서 고기의 감량이 많다.

⑤ 중량판매가 아니고 마리당 적당히 흥정되어 소비자는 비싼 닭을 사서 먹게 된다.

⑥ 생계 수집상이 오토바이나 자전차로 농장을 수시로 드나들기 때문에 방역상 매우 좋지 못하며 질병의 전파가 많다.

⑦ 도체부산물(피, 깃털 등)이 효율적으로 이용되지 못하고 낭비가 많다.

⑧ 저장성이 없어 수급조절이 불가하므로 생산자 출하가격의 변동 및 차별이 많다.

⑨ 유통상인들에 의해 직판 또는 공급되어 판매 취급하는 곳이 적어 소비신장의 저해요인이 된다.

⑩ 생닭을 잡아서 판매한다는 것은 직업상(옛날 사고방식에서) 기피성이 있고 불결한 장사이기 때문에 일반식품과 같이 판매점의 증가가 어렵다.

⑪ 유통상인들이 쇠고기나 돼지고기와 같이 협정공사가격제가 아니기 때문에 임의로 독점과 횡포가 심하여 생산자나 소비자가 공히 손해를 본다.

⑫ 값의 하락기미, 또는 물량이 체화되면 사육자와 약속한 일자에 출하되지 않아 생산자에게 애를 먹이며 가격을 깎는 일이 다반사처럼 이루어진다.

⑬ 한번에 사육된 것을 전량 가져가지 못함으로써 조금씩 뽑아 가기 때문에 남은 것에게 큰 스트레스를 주어 발육의 정지와 사료효율을 나쁘게 한다.

⑭ 야간에 제근시 중량의 착오와 속는 일이 많다.

⑮ 야간에만 출하하게 되어 관리자에게 큰 과로와 불편을 주고 있다.

⑯ 방역과 위생면에서 철저를 기하기 어렵다. 이상과 같이 생계유통을 하는 동안 문제점과 결점이 많다.

이러한 것을 시정하고 개선하기 위해 도계유통을 하여야 되는 바 이제 늦은 감은 있으나 도계유통을 하게 되었는데, 한번에 완벽하게 할 수는 없으나 점진적으로 방향과 목표를 설정하고 생산자나 도계장 및 유통상인이 눈앞의 이익만 추구하고 사리사욕만을 채우기 위해 고집과 자기현실을 합리화하지 말고 선진국의 장점을 받아 들여 우리의 것으로 동화시켜 나가야 될 때라고 본다.

1. 당국은 도계유통의 선진화를 위한 시설자금을 과감히 지원해야 한다.

과거 도계시설능력의 부족을 이유로 반대에

부딪혀 지연되어 왔으나 현재 도계장의 시설실태를 관계담당관은 조사확인해 보았는지? 그리고 도계과정과 유통과정은 어떻게 되고 있는가. 알고 있는지? 알고 있다면 이것을 그대로 방임하여 자율적 또는 자체능력에 의해 해결토록 하고 있는지 당국에 문의하고 싶다.

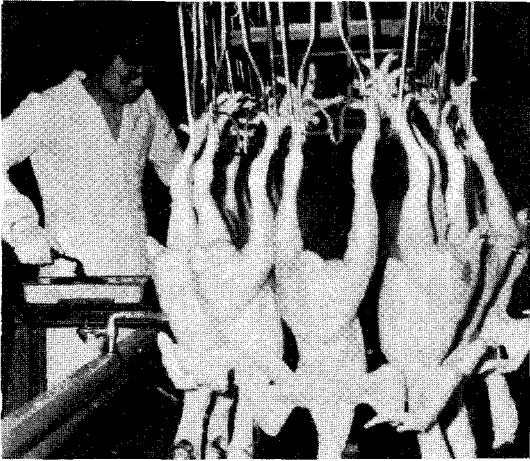
듣는 바에 의하면 축산진흥기금이 많이 적립되어 일부 타용도로 전용되고 있다는 설이 있는 바 과연 양계업자의 안정된 산업영위와 소비자의 권익을 보호하며 국민의 소득증대와 경제발전을 위하여 축산기금 중에서 도계공장 개수와 보완 및 새로운 근대화된 시설확장, 그리고 위생적인 계육유통과 수급조절을 위하여 저장시설, 급속냉동과 냉장시설에 보다 과감한 융자지원이 있기를 촉구하며 제언하는 바이다.

농업생산물인 일차산업에서 생산지원을 위한 자금지원보다 생산자의 적정이윤을 보장하는 가격정책과 물량의 수급조절기능강화 및 유통체제 개선이 우선되어야 한다고 보며 이것이 잘 되면 생산은 자연 안심하고 촉진되고, 능력향상으로 생산성을 높이는 고도의 기술과 경영개선은 자율적으로 이루어질 것이다.

2. 현존 도계공장중 냉동, 냉장, 제빙시설은 위생적 설을 급히 갖추어 가동하여 위생적인 계육을 유통공급하여야 한다.

현재 도계공장중 냉동, 냉장, 제빙시설은 위생적인 닭고기의 공급선도를 유지하며 소비자에게 공급하는데 기본적인 시설인데, 과연 몇 곳이나 시설되었으며 또한 시설이 있다 하더라도 가동시키고 있는 곳이 얼마나 되는지 묻고 반성과 시정을 촉구하는 바이다.

도계시 방혈이 완전히 된 것을 해체하여 전내장을 완전히 적출시킨 후 빙설수(0~4°C 수온)에다 1시간정도 담그어 놓음으로써 닭고기 온도가 냉각되며 세균의 번식이 적어진다. 일반적으로 지하수에 세척하고 담그는데 지하수온은 15°C 이하로 내려가는 일이 없다. 지하수도 유수식에다 담그어야지 고여 있는 물에 담그면 닭



△선도높은 닭고기가 공급되도록 개선되어야 한다.

의 온도가 높은 것이 동화되어 수온은 20°C 이상으로 상승되게 된다.

그러니 계육의 선도유지와 신선한 품질 좋은 닭고기 공급을 위하여 도계공장은 빙설시설을 갖추어 도계품의 냉각을 하도록 하며 냉장하였다가 출하시키는 제도가 되어야 한다.

또한 수급조절상 장기저장이 필요한 경우는 -80°C 이하의 급속냉동시설을 갖추어 급속냉동시킨 후 -20°C 이하의 냉장실에 저장하면 육류의 변화없이 1년간 보관이 가능하니 이점 고려하여 시설을 갖추는 것을 촉구하는 바이다.

현재는 유통상인들의 위탁도계에 의해 운영의존되고 있고 도계방법도 요구대로 순응하며 수당 40~80원씩만 받고 있는데, 앞으로는 자체도계물량을 확대하고 자체상표로 시장과 소비자의 신용도를 제고하며 소비시장을 확보해야 될 것이다.

자체도계이전 위탁도계이전 간에 도계규격의 통일성 즉 규격화되어야 하며 위생적인 도계처리로 선도좋은 닭고기를 소비자에게 공급하도록 유통개선이 되어야 한다. 즉 도계품을 운반하는 차는 반드시 보냉차로 하여야 하며 판매점에서는 반드시 냉장 쇼케이스에 진열하여 판매토록 하여야 한다.

시장내에서 좌판에 진열 또는 물통에 담그었

다가 판매하는 등은 하루 속히 없어져야 한다. 이는 비위생적으로 소비를 위축시키는 결과가 되며 소비자에게 값비싼 닭고기를 사먹게 하는 결과가 된다.

3. 앞으로 계육생산체제로 전환되어야 한다.

앞으로 유통주체가 도계공장, 유통상인, 부화장 사료공장등 어디가 되건간에 상호 협정에 의해 계육생산체제가 확립되어야 한다. 임의로 생산을 과다하게 하여 소비균형이 맞지 않아 가격의 하락을 가져온 것을 누구에게 책임을 돌리며 손해본 것을 어디서 보상을 받는단 말인가.

여태까지는 생계유통이라 할 수 없었지만 앞으로는 생산자도 각성하여 육계생산의 전문화, 시설환경과 위생관리의 철저로 생산성을 제고하는 전문농장이 있어야 한다고 본다.

정착된 전문생산이 아니고 계절따라 전망따라 사료와 병아리 외상따라 키우는 철새같은 브로일러 생산사업은 하루속히 지양되어야 한다.

앞으로 육계소비는 여름철에 편중되는 소비가 아니고 연중 평준화 경향을 보이고 있으며 오히려 겨울철에 값이 비싸고 수요가 많은 여름철에 과일 생산으로 가격이 떨어지는 경향을 수년간 나타내고 있다. 수급 적정으로 가격의 유지와 생산에 안심을 기하며 수요규격품의 생산공급으로 소비확대를 가져오게 할 수 있다.

4. 유통개선과 소비촉진방안

브로일러 소비확대는 생산자를 위한 것만이 아니라 소비자 즉 국민보건과 알뜰살림을 위하여 국가경제발전을 위하여 중요하다고 사료된다.

브로일러는 육류 중에서 가장 고단백식품이므로 단백질의 공급이 부족한 우리나라에서는 가장 좋은 공급원이며, 또한 가장 값이 저렴하여 가계지출을 절약하며 식물성단백에서 동물성 단백질을 생산하는데 가장 효율이 높다.

또한 육류 부족으로 쇠고기를 외국에서 막대한 양을 도입함으로써 외화의 손실을 가져오고 있는 바 수입육을 대체할 수 있는 것은 닭고기가 가장 유리하다. 그러니 브로일러의 소비를 확대하는 것은 일조사석의 유리한 점이라고 본다.

① 판매점의 확대설치

지난번 생계유통시는 서울시내 200여명의 유통상인에 의해 판매공급되고 있었으나 도계유통으로 정육점을 비롯하여 도계품 판매업소가 많아져 소비가 증가되고 있으며 앞으로 도계공장마다 직매점, 대리점 등 판매점을 확대 증설함으로써 더욱 손쉽게 구입할 수 있어 소비가 확대될 수 있다.

② 도계품의 규격통일과 부위별 판매확대

현재 시장에서 판매되고 있는 통닭에는 모이주머니(소낭), 폐, 콩팥, 식도와 전위, 비장, 간 등이 그대로 붙어서 판매되고 있는가 하면 완전히 제거한 것도 있다. 이는 소비자에게 새로운 인식을 주기 위해서 완전히 규격을 통일하여 판매케 하여야 한다.

그리고 통닭이 아니라 소비자의 기호와 형편에 따라 선택·구입하도록 부위별 또는 다리, 날

개, 간, 근위, 안심, 목, 발, 몸통, 정육 등으로 구분, 등급별 판매가 되어야 한다.

③ 중량판매와 등급별 판매가 되어야 한다.

가급적 완전포장을 실시하여 품질의 신용도를 높이고 오염을 방지하며 위생적으로 처리된 것을 등급별, 부위별, 중량판매가 되어야 공정 거래가 되어 소비를 확대시킬 수 있다.

④ 위생적이며 저온 냉장에 보관하여 판매토록 의무화 할 것

⑤ 시장에서 일명 손닭을 엄금토록 할 것

⑥ 가격표시 정찰제를 실시할 것

⑦ 소비홍보사업을 공동으로 방법은 다르겠으나 분야별로 참여하고 노력할 것

⑧ 도계시장(전문시장)을 개선할 것

⑨ 도계품의 품질향상과 국산품가치 제고로 소비확대에 기여

이상 몇가지 광범위하게 지적하였으나 앞으로 도약과 발전을 위하여 지난 날의 인습과 타성을 버리고 도계유통의 선진화로 육계산업의 발전을 다져야 한다. 소비자를 보호하고 국가경제에 기여하는 길이니 모두 개선하는데 협력과 참여로 공동목표를 달성하길 기원하는 바이다.

Feeding system (사료급이시설)

1. 아연도금 철판 사료저장조

2. FRP 사료저장조

과학적, 합리적 설계로 언제나 신선한 사료를 저장 보관하며, 외양이 미려하여 보기 좋으며, 견고하고 안정된 재료는 오랜 수명을 유지합니다.

3. 사료 반송시설

평 농 축 기

주소 : 경기도 평택군 진위면 가곡리 536-1
전화 : 평택 (1333) 4-7484