

■ 닭고기 상품을 진단한다

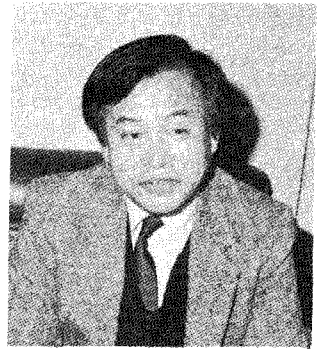
한국 브로일러 상품의 품질 향상을 위한 제언



닭고기의 품질을 높여야 한다는 데는 모두 의견을 같이 한다. 정부당국에서도 도계품의 포장유통을 의무화한데 이어 5월 16일부터는 특급도계장에 한해서 타 시도 반출을 허용한다고 한다.

이러한 일련의 조치들이 닭고기의 품질을 높이는데 얼마나 공헌할 것인지는 두고 보아야 하겠지만 전문가들이 지적한 품질 향상을 위한 시급한 문제들은 무엇인지 알아 본다.

이 글은 지난해 본회와 미국사료곡물협회에서 초청한 미농무성도계검사관 어형선 박사의 보고 내용을 편집자가 요약한 것이다.



어 형 선

(미국농무성 도계검사관)
수의학 박사

한국에 있어서 많은 도계장들이 외국으로부터 새로운 시설을 도입하여 탕적, 탈모 등 닭을 잡는 시설은 근대화되어 있으나 위생적으로 품질을 높이기 위한 시설은 미비하다.

앞으로 5년간 브로일러 소비량이 매년 10% 정도씩 증가될 것으로 전망되어 시급히 위생면에서 개선되지 않는다면 중대한 위험에 직면할 수도 있을 것이다.

더군다나 86아시안게임과 88올림픽게임 등의 국제적인 행사 관계로 관광객이 많이 증가할 것으로 예상되어 소비자들에게 닭고기는 안전하고 위생적인 식품이라는 것을 확신시켜야 할 것이다.

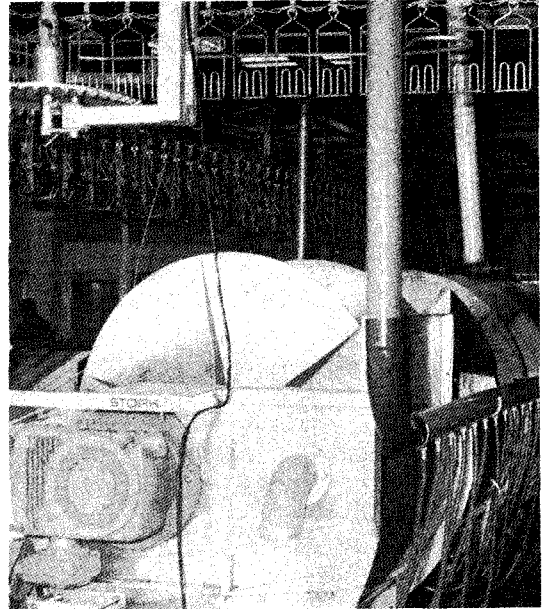
이를 위해서는 우선 도계장에서 사용하는 지하수에 대하여 최소한 6개월에 한번씩 수질검사를 하여야 하며, 염소수를 상시 사용할 수 있도록 하여야 한다. 많은 도계장들이 하수도 개울, 강, 연못, 논, 주택지와 밀집되어 오염된 지하수의 사용이 우려된다. 또 수질검사를 하고 정수하여 물을 사용한다 해도 현재는 일반적으로 너무 물을 적게 사용하고 있다.

도계 과정에서 작업원들이 비위생적으로 처리하고 있는 것이 자주 보이며 도계장에서 작업원에 대한 교육도 별로 하지 않는 것으로 보인다.

도체를 냉각하는 냉각기의 물이 교체되지 않고 사용됨으로써 냉각중 도체간의 오염만 가중시키는 도계장도 있어 시급히 개선되어야 할 것이다. 또 플라스틱 용기에 채워진 닭들이 비위생적으로 취급되는 경우가 많으며, 도계하는 순간부터 오염되어 가고 있다. 도계품이 실수로 바닥에 떨어진 것은 염소수에 충분히 세척하여야 하는데 도계품이 쌓여있는 것은 이해할 수 없다.

훌륭한 도계시설을 갖춘 곳도 위생적인 수세 시설이나 화장실이 부족하며, 여기에 방충망 시설도 되어있지 않았다.

현재의 문제점들을 하루속히 개선하기 위해서



는 생체검사와 도체검사를 반드시 개체별로 실시하여야 하며, 수의사 또는 검사원이 검사할 수 있도록 시설과 여건이 갖추어져야 한다. 수의사와 검사원에 대한 교육제도도 확립되어야 함은 물론이고 도계품 및 축산물에 대한 수의학적 검사를 담당할 부서가 국가적인 차원에서 있어야 한다. 또 검사원은 도계장 소속으로 되어 있는데 도계품이 위생적으로 처리되도록 법을 강력히 시행하려면 국가 또는 대한수의사회 같은 기관의 소속으로 해야 할 것이다.

현재 미국에서도 축산물 검사원이 농무성 소속으로 되어 있으나 이들의 급료는 도축장이 농무성에 납부하는 방법을 사용하고 있다.

현재 축산물 가공처리법에 의하여도계처리가 시행되고 있으나 도계장에서 이를 철저히 지키지 못하고 있으며, 법 자체도 세계 선진국의 법을 검토하여 생체검사나 도체검사의 세부적인 지침을 정하고 병계나 품질이 나쁜 닭에 대한 처분기준, 오염된 제품에 대한 취급규정 등이 정해져 구체적이고 세부적인 법의 보완이 필요하다.

검사원에 너무 많은 재량권을 주면 품질의 균



일성이나 품질의 향상을 위해 좋지 못하며 세부적으로 정해진 법에 의해서 검사가 시행되도록 강력한 행정조치가 필요하다.

현재는 법이 제대로 시행되는지에 대한 책임 소재와 검사원에 대한 감독이 불충분한 것으로 보여진다. 효과적인 검사를 위해서 책임감 있고 강력한 추진력을 갖춘 탁월한 검사제도가 정착되어야 할 것이다.

도계품은 충분히 냉각되지 못한채 출고되고 있으며, 운반차량도 도계품을 운반하기에 부적합한 것이 많고, 특히 소매점에서도 도계품이 모두 판매될 때까지 냉장도 되지 않은 채로 쌓

여서 진열되고 있다. 더군다나 다시 도계품을 물로 씻기 위해서 시멘트 바닥에 쌓아 놓고 있는 등 도계품 취급에 대한 교육이 불충분한 것으로 보였다.

가장 기본적인 것들에 대한 세부적인 품질기준과 강력한 시행력이 없어서 도계품에 대한 소비자들의 식품으로서도 안전과 위생면에서 신뢰가 떨어지고 있다.

그간 미국사료곡물협회(USFGC)는 도계장을 비롯한 브로일러 산업에 관계하는 각계 인사들을 초청하여 미국의 브로일러 산업을 시찰토록 주선하였으며, 미국 일본의 저명 관계인사를 초청하여 한국의 브로일러 산업발전에 많은 노력을 하여 성과를 얻었는데 이러한 노력들이 계속되어야 할 것이다.

이상 몇가지 우리가 선진국 수준으로 브로일러 제품의 품질을 높이기 위하여 개선되어야 할 점들을 열거하였으며, 이러한 점들이 개선되어 품질이 향상될 때 한국의 브로일러 산업은 크게 발전하여 해외에 수출도 할 수 있게 될 것이다.

한편 앞으로 예상되는 외국의 도계품 수입을 방지하기 위해서도 품질면에서 만든 외국 제품에 손색이 없는 수준으로 하루속히 발전되어야 할 것이다.

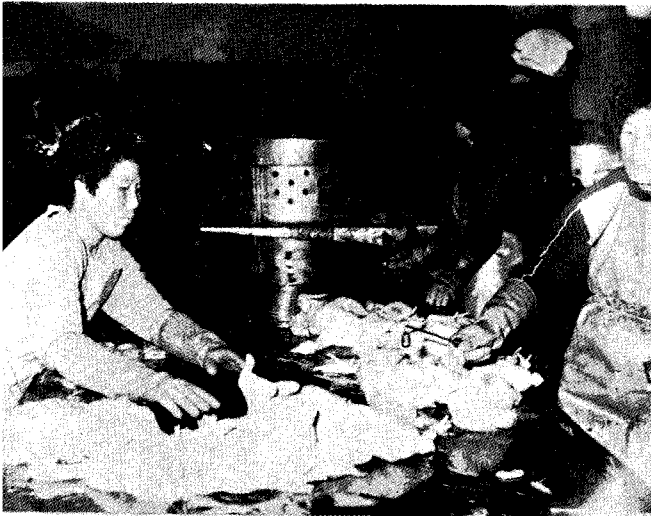
한국의 브로일러 산업이 하루속히 선진국 대열에 이르기 위하여는 마음에서 몇가지 느낀 점을 제언한 것이며 잘하고 있는 점들은 이미 여러분들이 충분히 알고 있기 때문에 생략한다.

「병아리 및 노계시세엽서」

「시세속보」 「사료관측엽서」

구독문의 : ☎ (752) 3571 ~ 2 양계협회 지도조사부

닭고기 포장육 유통, 특급도계장만 타시도 반출 생산자는 초조하고 불안하다



南斗熙
(월간양계 편집과장)

축산물가공처리법 시행규칙 개정에 따라 지난 3월16일부터 도계품에 대한 포장을 의무화 하였고 오는 5월16일부터 도계육의 타도시 반출은 특급도계장에만 허용이 된다.

1974년 축산물가공처리법(법률 제2738호)이 개정 통과된 이후 우여곡절속에 지난83년 3월부터 서울시 도계유통이 본격 시작되면서 닭고기의 유통은 새로운 전기를 맞았다. 이는 관계 당국의 실천의지와 서울시의 피나는 노력, 도계장, 상인, 생산자, 소비자의 협조로 현재 서울시를 포함한 전국 고시지역에 닭고기의 도계품 유통이 순조롭게 되고 있는 것이다.

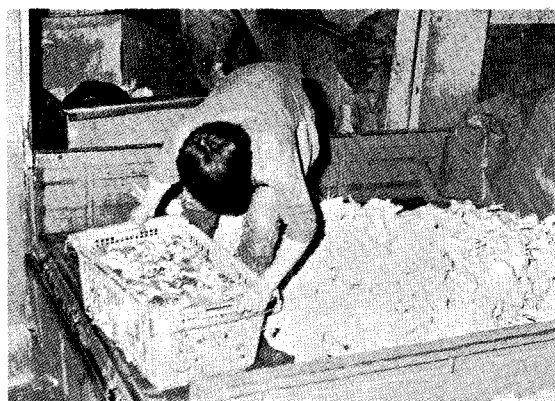
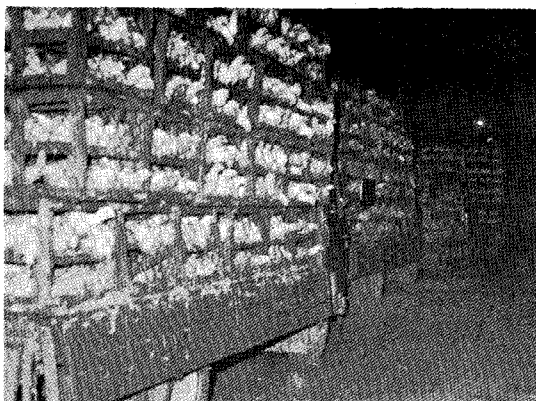
이에 고삐를 늦추지 않고 위생적인 도계육 공급으로 국민보건향상에 이바지하기 위하여 의무적으로 도계육의 목과 다리를 찌르고 포장을 의무화하는 단계적인 유통의 근대화를 추진하고 있다.

지난 3월16일부터 실시하고 있는 도계품 포장의무화는 밀도계근절 뿐만아니라 제조업체 자체검사 필증을 붙이거나 포장지에 도계처리장을 표시해 유통시킴으로써 도계장이 유통의 주체로 부상하고 선의의 상품경쟁을 유도할수 있어 깨끗하고 위생적인 도계품을 소비자에게 공급한다는 의지에서 '86' '88세계제전을 앞두고 고무적인 일이라 하겠다.

그러나 현재 시장의 유통상황은 많은 문제점이 있어 브로일러 생산자와 관련업체에 종사하는 모든 사람들의 심한 불안감을 배제하지 못하고 있다.

닭고기 포장유통으로 상품성 떨어져 소비위축

유통주체가 소수의 도계장이 아닌 다수의 상인에 의해 수수료를 내고 위탁도계하여 소매점에 건내주는 방법에 의해서는 포장함으로써 오히려 비용부담이 가중되고, 도계육 체온이 높아 포장시 변질이 빠르고, 작업시간이 부족해 운반중 포장내에 핏물이 고여 오히려 상품성은



△ 새벽에 소매점에 대기 위해 야밤에 도계장을 찾고 있다(하 도계장에서 새벽 2시 촬영)

반감된다. 실제로 소매점에서는 닭고기가 도착하는 즉시 포장지를 개봉하여 진열하고 있다. 소비자들은 핏물이 고인 닭고기보다는 진열대에 노출되어 있는 닭고기를 구입하게 된다. 이는 위생적이기보다는 오히려 세균오염을 도와 변질을 가속화시켜 닭고기에 대한 신뢰도를 떨어뜨려 소비위축을 부채질한다.

위탁도계만으로 업을 영위하는 일부 도계장의 경우 도계료 인하경쟁(?)으로 위생계육 처리가 제대로 이루어지지 않아 싼 도계장을 찾는 상인은 닭의 변질이 빨리 된다고 불평을 한다.

기자가 만나본 소매상 주인은 「닭이 도착하면 포장지속에 50~60g의 빨간 핏물이 고여 포장지를 개봉안할 수 없으며, 잔털제거와 내장을 깨끗히 처리하기 위해 재작업을 한다」고 밝히며 도계장에서 완전한 위생닭고기를 처리공급해 줄것을 바란다.

또 A상인은 「최고기 돼지고기는 포장 하지않아도 잘 유통되는데 유독 변질이 쉬운 닭고기만 포장을 의무화하는 것은 모순이다. 도계장에서 도계처리가 잘 되어있지 않아 오히려 더 비위생적이다.」라고 불만을 토로한다.

상인B는 「포장자재비와 인건비 등 제비용 부담이 더들고 포장지에 처리도계장뿐만 아니라 취급상인 상호도 함께 표시해주어야 한다」고 주장한다.

그러나 또다른 상인은 「관계당국에서 소비자

홍보가 너무 미흡해 소비자들은 불가식부위까지 함친 무게를 둔주고 사서 집에 가서 300~350g씩 버리게 되는데 정부의 강력한 단속으로 먼저 도계장에서 위생적으로 처리한 냉장닭을 출하하고 유통단계에 깊이 개입한다면 단기 간내에 소망스러운 닭고기유통이 기대된다.」는 의견을 피력하고 있다. 실제로 한 상인 단체에서는 대당 1천 2백만원을 들여 냉장 운반차를 30여대 확보해 놓고 있다 한다.

유통상인들은 이구동성으로 현재 유통되는 닭고기의 대부분이 장기간 보관이 어렵고 완전한 위생처리가 되었다고는 보지 않는데 입을 모으고 있어 무엇보다도 도계처리장에서부터 위생적인 처리가 되어 자체수의사 책임하에 도체온도가 냉장온도(0℃~5℃)에 이른 후 출하하는 것이 가장 급선무라는데 이견은 없는듯 하다.

도계장에서 수의사책임하에 온도 낮춰 출하해야

도계품 포장유통에 대하여 생산자들은 3월 16일 이후 포장의무화로 닭고기 소비가 급격히 줄어 생산자 가격이 급락하여 정책의 변동이 있을 때마다 생산자의 손해는 막대하다는데 불만이 고조되고 있다. 더우기 오는 5월16일부터 도계장을 특급·1급으로 분류하며 타시도 반출은 특급도계장에 한해 냉장출고 한다는데

대하여 심한 우려를 표명하고 있다

이는 과거 간이도계장 설치로 유통의 혼란이 있어 생산자들이 곤욕을 치루었고 현재 도계장 시설이 경기도 일원에 편중되어 있으며, 경기도의 경우 대부분 서울지역 판매를 목적으로 작업을 하는만큼 서울에 반입이 필수적인데 경기일원의 도계장 20여개중 다수의 도계장이 특급도계장으로 전환이 어려운 실정에 놓여 있어 또다시 소비위축이 올지도 모르며 이를 핑계삼아 수집상들이 닭출하를 기피할 것을 심히 걱정하고 있다.

특급도계장의 시설기준은 부지면적 2천㎡이상(606평 이상), 냉동시설66㎡ 이상을 갖추어야 하는데 경기도 일원의 도계장 20여개중 현재 시설여건에 적합한 6~7개를 제외 하고는 시설기준에 맞추어 용도변경 또는 증·개축이 불가피한데 현행법상 건설부의 수도권정비계획(자연보존권역), 상공부의 공업배치법 등에 저촉되어 공장증설, 시설보완이 사실상 어려운 실정이다.

농수산부에서 관계당국과 협조하여 농축산물(닭고기 도계처리 만이라도)에 대하여 별도규정이라도 삽입하거나, 도계장축의 개수하고자 하는 의지만큼 위생닭공급이라는 국민적 보건차원에서 효율적으로 수행될 수 있도록 지원을 아끼지 말아야 한다.

브로일러 생산자 P씨는 「닭고기 포장으로 작업시간은 많이 들고 도계장 처리시설은 모자라 제대로 닭온도를 떨어뜨리지 않고 탈모, 내장적출, 목·다리만 짜른채 출고하는데다 포장으로 인한 비용부담으로 소비자가격이 인상되어 소비가 안된다」고 울상이다.

또 L씨는 「지금 현재 실정으로 보아 전체적으로 도계장시설이 절대 모자라는데 특급도계장에만 시도반입이 허용되는 경우 예년과 같은 복중 성수기 파동을 면치 못할 것으로 생각되어 5월16일을 전후하여 출하하는 브로일러 입추를 중지했다」고 밝힌다.

김포지역의 생산자 J씨는 「5월16일 이전에

각 도계장에서 특급도계장 시설을 한다 할지라도 상인들이 유통주체가 되어 위탁도계품을 처리한다면 아침 소매점에 대기위해 야밤을 기해 일시에 도계장에 모여들게 되어서 도계장에서는 도체온도를 떨어뜨릴 충분한 시간이 없게되어 유통의 문제는 마찬가지이다. 게다가 목·다리를 치라고 하니 목은 눈부위를, 다리는 발톱을 잘라 유통시키는 상인도 보았다. 도계장에서 유통을 책임질 시기가 왔다고 본다」고 밝혔다.

문제 야기되면 생산자만 손해본다

결론적으로 유통일선의 상황과 법입안·집행자 책상과의 거리는 상당히 멀게 느껴지고 있어 혼란이 예상되고 지난 74년 이래 계속 그래왔듯이 육계유통에 정책적 변화가 있을때마다 가격폭락으로 막대한 손실을 보고 도산해업자가 바뀌는 일이 재연될것 같다. 브로일러 생산자들은 또다시 태풍의 눈가까이 접근하고 있다. 육계생산자들을 보호하는 차원에서 효율적으로 운영되기를 바란다.

궁극적으로는 육계산업은 계열화생산체계에 의한 닭생산→도계처리→유통으로 되어야만 한다. 현재 양계업계를 중심으로 활발히 이러한 작업이 진행되고 있다. 그러나 하절 성수기를 눈앞에 둔 지금 모든 도계장에서 도계품 출하시 자체수의사 책임하에 닭온도(도체체온)를 4℃~5℃ 이하로 낮추어 출고하는 것만이라도 의무화하고 관계당국도 이 포인트만이라도 지도감독을 철저히 한다면 문제해결이 훨씬 앞당겨질 것 같다.

또하나 만일 도계유통으로 인한 문제점이 야기된다면 책임의 주체가 불분명하다. 도계장은 경기도의 문제인데 경기도로 보면 자체 유통물량이 충분하다. 시설에 대한 문제점은 관심 밖이다. 문제는 서울시내 닭고기 유통량에 문제가 생길 수 있다. 소비자는 닭고기를 먹지 않으면 된다. 상인은 닭 취급숫자를 줄이고 어떤 방법이든 절대 이윤만 확보하면 된다. 결론적으로 육계생산자들만 초조하다. ■