

## 도계검사 업무발전을 위한 개선방안

### 조 규 장\*

국내 육계산업의 역사는 산란계에서 도태되는 노계 및 폐계를 몇 마리씩 방사 사육 하던 '50년대부터 시작하여 '60년대 영계사육시대, 도입 육용종계시대, '70년대 전용종계를 겸용종 또는 난용종 암컷에 수정시켜 생산한 '브로일러' 시대 등을 거쳐 현재에 이르고 있다.

이 같은 변화와 함께 닭고기의 소비량도 꾸준히 늘어나 '70년도 45,000여톤(1인당 1.4kg), '80년도 90,800여톤(2.4kg), '84년 127,027톤(3.1kg)으로 높은 증가를 나타냈다.

쇠고기, 돼지고기의 소비량을 보면 쇠고기는 '61년 13,303톤(0.5kg), 돼지고기 60,043톤(2.3kg)이던 것이 '70년도는 쇠고기가 37,340톤(1.2kg)으로 약 2.8배로 증가하였고, 돼지고기는 82,546톤(2.6kg)으로 약 1.4배로 증가하였다. '80년에는 쇠고기가 99,974톤(2.6kg)으로 2.1배로 돼지고기는 241,842톤(6.3kg)으로 2.4 배로 증가하여 닭고기와 함께 급진적으로 성장하였다. 이와 같이 축산업의 발전과 식생활의 근대화는 동물성 단백질인 식육류의 급속한 소비증대를 가져오게 하였다. 그러나 이들 식육류의 생산처리 및 유통과정에 있어서 위생관리 수준은 식육류의 소비신장속도에 미치지 못하고 있는 것이 현실이며 특히 닭고기의 경우에 있어서 더욱 그러한 것으로 지적되고 있다. 최근 닭고기의 수요가 현저히 증가한 것은 식생활에 차지하는

\* 삼성부로이라

비중이 커지고 대중화 되었기 때문이다. 이는 도계식품의 위생적 처리시설이 점차 근대화 내지는 현대화되어 우수한 도계식품의 생산을 가능케 해준데 있다고 추정된다.

도계식품의 생산과 유통이 점점 확대됨에 따라 생산의 다양화 및 유통구조의 다변화로 전국적인 대량 생산 및 소비시대로 들어가게 되었다. 이에 정부에서는 이와 관련된 축산물가공처리법을 강화, 특급도계장을 설립하는 등 위생적이고 우수한 도계식품을 생산하는데 주력해 현재에 이르고 있다.

한편 우리나라에서는 '65년 6월 29일 농림부령으로 수출가금 및 동가공품의 의뢰검사 규칙을 제정 공포하여 군납을 포함한 수출에 대비한 검사규칙을 처음으로 제정하였다. 그러나 이는 주한미군에 대한 군납품에 적용하는 규정에 지나지 않았다. 그후 정부에서는 매년 수요가 증가되는 닭고기의 유통을 근대화하기 위하여 도계식품의 유통대상지역을 고시하고 '76년 1월 1일부터 시행하도록 하였으나 서울을 중심으로 한 생계 유통업자들의 반발로 그 집행이 유보되었다. 그러다가 '78년 8월 5일 수출의 적용지역을 개정 고시하여 전국대상에서 대도시(서울, 부산, 수원, 대전, 광주, 대구)에 한하여 적용하여 1979년 2월 1일부터 닭고기의 위생관리를 본격적으로 규제하기 시작하였다. 또한 축산물가공처리법 개정령('78년 6월 13일 724호)

을 공포하여 축산물 검사원 및 자체 검사원에 운영요령 등 필요한 규정을 제정 시행하게 되었다.

그 구체적인 것은 지난 6월20日 가축위생연구소 강당에서 있었던 수의공중보건학회 제19차 춘계학술심포지움 내용을 보면 쉽게 알 수 있어 이를 발췌해서 소개해 본다.

#### 첫째, 自體檢査員의 公營管理와 職域擴大

이것은 법에서 지정하거나 승인한 사단법인체 또는 법에 의하여 새로히 구성할 수 있는 축산물위생처리협회(가칭)로 하여금 자체검사원의 임명, 배치, 감독 등 모든 영업관리를 주관하도록 함으로써 공영화가 가능하며 주무부처인 농림수산부는 그 단체에 대한 승인과 감독업무를 수행할 수 있도록 제도화한다.

#### 둘째, 畜産物衛生管理基金의 設置

축산식품의 위생적관리와 시설의 현대화를 촉진시키기 위한 사업에 필요한 재원을 충당하기 위하여 기금의 설치와 활용방안을 강구한다. 즉 그 기금의 확보方案과 사업의 내용은 다음과 같다.

##### 1) 축산물 위생관리진흥기금의 확보방안

- (1) 검사수수료의 징수금 중 일정배율
- (2) 축산진흥기금(축협)의 보조금
- (3) 관련업계의 출연금
- (4) 행정처분에 가ભ한 과징금
- (5) 기금운용 수익금
- (6) 기타 보조금(국고 등)

##### 2) 진흥기금의 활용방안

- (1) 자체검사원의 관리운영사업
- (2) 영업시설 개선을 위한 용자사업(작업장 등)
- (3) 교육 훈련 및 홍보사업
- (4) 조사평가, 시험검사 및 연구사업
- (5) 경영지도 및 후생복지사업
- (6) 정부가 위탁하는 공익사업
- (7) 기타 공동 목적달성을 위한 필요한 사업

##### 3) 검사업무 발전을 위한 改善 方案

###### (1) 도계시설

도계검사원의 업무를 원칙적으로 수행하기 위

해서는 시행규칙의 시설기준이 세분화되어 표시하여야하며 관계당국은 시설점검을 강화하고 미비점을 개선하도록 노력한다.

2) 현재 도계장 특급35개소, 1급 34개소 등이 있는데 그 시설기준을 강화하여 1급도계장도 타 시도반출을 허가하는 한편 특급 도계장도 운영유지가 될 수 있도록 해야 할것이다.

3) 당해도계장의 모든 생산품의 라벨에 도계장과 등급의 표시를 의무화한다.

###### 3) 검사업무 및 관리

(1) 시행규칙의 검사기준에 도계검사기준을 구체적으로 표시한다.

(2) 검사원이 검사하여야할 질병 및 이상상태를 명시하고 도계금지, 전부 폐기하거나 부분폐기사항을 구체적으로 명시한다.

(3) 부분육의 분할포장시 도계장의 명칭과 등급을 표시하도록 하며 포장은 도계장 관련건물에서만 시행할 수 있도록 한다.

(4) 야간업무 자체가 문제가 아니며 냉장유통라인 육계 사육농장 수송방법이 개선 발전되면 야간근무는 자연히 줄어들겠으며 야간에도 자체검사원이 지켜서 도계검사를 하여야 할것이다.

(5) 도계장 종사원의 위생관리, 위생복 및 보건증 등을 필히 지참한다.

###### (6) 소독

작업전 전염성 질병을 예방하기 위하여 기구 소독 및 바닥소독을 철저히 한후 충분히 물로 세척해야 한다.

(7) 도계장 닭운송 상자는 전염병의 매개체로서의 역할이 크며 도계장에 들어온 어뢰장은 매번 나갈때마다 세척 소독한 후 사용하도록 하여야 한다.

(8) 닭고기 중에서 세균이 많은 것은 허파, 기관지, 식도, 총배설강, 항문주위이기 때문에 위생적인 닭고기의 기본 조건으로 이런 부분은 불가식부위로 제거되어야 한다.

(9) 마지막으로 도계장은 물은 처음부터 끝까지 사용하고 있음으로 평균 마리당 2~2.5ℓ의 물이 필요하며 하절기에 칠라탱크에서 마지

막으로 나가는 부분에 냉각수가 도계품의 품질을 좌우한다.

#### 4) 결론

'75年度부터 위생도계 유통을 위한 행정적조치는 10여년이 지난 지금 생닭 판매형태가 없어지고 포장유통이 정착되는 등 나름대로 발전의 효과를 가져왔다.

이렇게 발전된 과정은 관계기관 기업, 협회가 협조하여 현재의 수준에 이르렀으나 지금부터는 내용이 충실하고 실속있는 발전이 되어야 할 것이다. 위생도계 생산을 위한 궁극적인 목표가 검사원을 공직화하고 검사업무만 강화한다고 달성될 수는 없다. 전체관련 산업이 발전하고 위생도계품의 수용에 문제점이 없을 때 비로소 도계생산기술 유통과정상의 운반시설, 보관시설, 판매시설 등과 함께 소비자의 인식도가 높아져 완전한 도계품이 생산될 수도

있다.

시대에 뒤떨어진 정책도 문제지만 현실보다 너무 앞선 정책도 실효를 거두기 어렵다. 최근 여러 현대식 도계장이 사용도 제대로 못해보고 문을 닫은것은 무엇을 의미하는가? 지금은 검사업무 부재만이 선결문제는 아니다. 관련산업의 발전을 위한 방법, 도계장시설, 재정비개선, 냉장·냉동유통의 확립 등이 이루어져야 되고 검사기준의 구체적인 개정작업이 확립돼 세부규칙이 마련되어지면 자체검사원의 임무와 권익도 상당히 신장될 것이다. '88 올림픽을 치루고 나면 소비자의 의식수준이 상당히 선진화될 것이며 소비자의 소리도 점점 높아질 것이다. 앞으로 소비자가 믿고 즐겨 찾을 수 있는 위생도계품을 생산 정착시키기 위해서는 우리모두의 각오와 노력이 필요 할 때이다.

## ■ 신간안내 ■

이장락(李長洛) 역음(編著)

# 수의약리학 (獸醫藥理學)

46배판, 양장, 660면, 11,000 원

1987. 2. 28 : 서울대학교 출판부 발행

\*구입을 원하시는 분은 대한수의사회(서대문구 대현동 104-41)로 책값(11,000)과 송료(1,300)를 우편환으로 보내주시기 바랍니다.