

1차가공에서 부분육가공 경영으로 전환해야 한다

□ 취재/김용화 기자

육 계산업의 위치는 날로 성장세를 보이고 있는 가운데 가장 중요하게 다루어져야 할 부분, 즉 닭을 도계하여 소비자에게 공급하는 도계장의 발전이 지금까지는 생산성 향상의 뒷전에 밀려 육계산업과는 아무런 연관이 없는 것 처럼 취급되어져 왔다.

닭고기 소비는 여름철을 피크로 하는데 여름철 성수기를 앞둔 현재의 도계장 시설 수준은 특급도계장 일부를 제외하고는 위생처리를 제대로 할 수도 없거나와 해야 한다는 생각조차 갖고 있지 못한 실정이다.

근간 점차 계열화사업이 활기를 띠면서 계열주체가 상품의 고급화를 위해서는 도계장을 직접 운영해야 할 필요성을 느끼기 시작하여 기존 도계장을 인수 시설개선을 하거나, 다시 허가를 얻어 지을 계획을 하고 있다.

축산물위생처리법에 식용으로 사용되는 닭을 도살하기 위해서는 도계시설을 갖춘 곳에서 하도록 되어 있으며, 이에 따른 처리기준을 정해놓고 있다.

축산물위생처리법시행규칙 제22조 축산물의 처리방법을 알아보면 다음과 같다.

가금 및 토끼

조제·처리·저장하는 작업과정은 완전히 청결하고 위생적인 방법에 의하여야 한다.

가. 가금의 처리는 도살·열탕·탈모·박피·해체·수세·냉장 및 포장등의 순서에 의하여 처리하여야 한다.

나. 도살은 충분한 방혈을 거쳐야 하며 도체식용부위에 상처나 울혈이 생기지 아니하도록 하여야 한다.

다. 탕지는 완전히 죽은 후에 하여야 하고, 과일등을 피하여야 하며 열탕은 항상 청결하도록 유지되어야 한다.

라. 탈모는 외모 및 자모를 완전히 제거하여야 하며 도체에 상처를 주지 아니하도록 하여야 한다. 다만, 토끼는 박피

를 하여야 한다.

마. 가금의 해체작업은 머리, 발, 모이주머니, 허파, 식도, 기도, 내장등이 완전히 제거되도록 하고, 해체된 가금육 또는 토끼육은 더럽혀지지 아니하도록 하여야 한다.

바. 냉장·냉동 및 포장은 해체되어 식용부위로 분리된 부분을 신속히 빙수에 냉각하여 실시하여야 한다.

(1) 포장된 형태로 공장에서 운반될 가금은 온도를 5℃이하로 유지하여야 하며, 포장된 형태로서 24시간 저장할 가금은 내부온도를 2℃이하로 유지하여야 한다.

(2) 빙수냉각

(가) 음료수에 적합한 물로 제조된 얼음만을 사용할 수 있으며 위생적인 방법으로 취급·저장되어야 한다. 다만, 제빙기가 없는 도계장에서는 수냉각 장치에 의하여야 한다.

(나) 해체된 가금은 다음에 규정된 기간내에 5℃이하로 냉각하여야 하며 포장 시까지는 이 온도가 유지되어야 한다.

도체중량

1.8kg 이하	4시간
1.8kg 초과 3.6kg 미만	6시간
3.6kg 이상	8시간

(다) 계속 재가공을 위하여는 5℃이하의 온도를 유지할 수 있는 냉각탱크에 24시간 보존할 수 있다.

① 보존기간중에는 5℃이하의 온도를 유지할 수 있도록 얼음의 보충이나 기타의 조작을 하여야 한다.

② 24시간 냉각탱크에 보존될 가금은 5℃이하의 온도로 가금을 유지할 수 있는 냉각시설안에 두어야 한다.

③ 세척·냉각계수는 포장시의 습기흡수율 및 수분함유율을 최소한으로 하도록 하여야 한다. 검사원은 습기흡수도



△도계장의 시설 현대화가 이루어져야 한다.

및 수분함유도를 조사하기 위하여 필요하다고 인정할 때에는 중량검사를 할 수 있다.

④ 판매용으로 포장·냉동 또는 냉동 포장될 가금의 세척·냉각계수로 인한 최대허용습기흡수량 및 수분함유량은 포장시에 다음에 정한 백분율을 넘지 못한다.

가금처리품의 종류 및 중량세척후 증가된 중량의 백분율

칠면조 9kg 이상	4.5%
칠면조 4.5kg 미만 9kg 미만	6%
칠면조 4.5kg 이하	8%
계류 2.2kg	8%
기타가금	6%

⑤ 냉장용 가금의 최대허용습기흡수량 및 수분함유량은 증가된 중량의 백분율이 빙장때에는 12%를 넘지 못한다.

⑥ 냉각시설의 냉각부위의 온도는 가장 고온의 부분이 15℃를 넘지 못한다.

(3) 공기냉각의 경우에는 해체후 24시간내에 체내부온도가 5℃이하로 되어야 하고, 공기유통이 잘 되어야 한다.

현재 우리나라 전역에서 가동되고 있는 도계장은 특급도계장과 1

급도계장을 합하여 50여개소 안팎이다. 이중 특급도계장이 70% 정도를 차지하고 있는데 연평균 가동율이 40%를 넘지 못하고 있다.

여기에서 70%정도의 비율로 위탁도계를 주로 하고 있어 영세성을 더욱 면할 길이 없다는 지적들을 하고 있다.

도계장의 크기도 대부분 250평 정도로 수집운반된 닭을 도계하여 통닭으로 출하하고 있기 때문에 부가가치를 높일 여력을 갖추지 못하고 그저 도계 수수료만 받고 있다. 1차 도계부분에 1만수정도를 처리하는 특급도계장에 약 30명정도가 투입되어 있어 낮은 가동율과 작업상의 능률이 떨어져 경영의 부실성을 더욱 자아내고 있다.

충청권에 있는 D도계장의 경우만 보더라도 도계장 건립 11년 만에 업주가 무려 34번이나 바뀌는 불안정한 사업임을 단적으로 보여 주고 있다.

도계장 수준이 앞서 있는 일본의 경우에는 건평이 800여평 이상에 급속냉동실, 냉동보관실, 냉장육보관실 등으로 되어 있으며 자동화로 1차 도계과정에는 7~8명 정도가 투입되고, 20~30여명 정도가 부분육을 가공하는 2차 가공분야에서 일을 하고 있어 1일 12,000수를 도계하여도 부가가치를 높이는 쪽으로 경영이 이루어져 무리가 없다는 이론을 들을 수가 있다.

닭고기는 도계후 일단 체온을 5℃정도로 떨어뜨리는 작업이 제일 중요하다. 방법에는 냉각수를 이용하거나 공기에 의한 온도강화 방법이 있으나 우리나라의 대부분은 냉각수를 이용하고 있다.

시행규칙상에서도 5℃ 온도에서 24시간 이내로 보관할 수 있어 우리나라의 여름철 온도가 30℃를 웃도는 때에는 더욱 위생처리 및 운송과정이 중요한 것이다.



△부분육 생산에 비중을 두어 부가가치를 높여야 한다. (일본 도계처리 장면)

여름철에는 아무래도 닭고기가 삼계탕 소비 위주로 비교적 1kg 이하의 세미 닭이 많이 생산된다.

도계장은 이때가 연중 제일 바쁜 때라서 위생처리가 대단히 소홀해지기 십상이다.

요즘 도계장은 대도시 근교에 위치하고 있어 지가(地價)가 엄청나다. 소유주 대부분이 4~5년전에 부실한 도계장을 헐값에 인수하여 땅값이 폭등하자 도계장 운

영에 대한 관심보다는 도계장 자체를 부동산화하여 소유하고 있는 곳이 허다하다.

그렇기 때문에 도계장을 새로 확보하려는 계열주체는 기존 도계장을 인수한다는데 무리를 안게 되는 셈이다.

100%에 가깝게 털과 내장, 다리, 목만 잘라 통닭으로 도매상인이나, 위탁상인에게 출하하는 도계산업은 부가가치가 낮아 발전하지 못하고 있다. 여기에 작업장의 열악한 환경과 고임금으로 더욱 어려움을 당하고 있다.

기존 도계시설에 부분육 가공까지 일괄작업이 가능케 개선하는데 약 10~15억이 소요되고 있어 사실상 계열화산업이 발전해야 할 시점에서 커다란 문제점으로 지적되고 있다.

또한 도계장이 닭을 계약사육하고 있지 않기 때문에 자연 위탁도계를 할 수 밖에 없고 가동율이 낮아 현재의 위탁도계비 100원으



△도계후 빙장하는 과정(일본)



스여름철 닭고기 성수기를 앞두고 위생처리에 만전을 기해야 한다.

로는 운영이 어려워 대부분이 200 원선은 받아야 한다고 주장하고 있는데 외식산업에 참여, 도계장

을 인수한 모도계장은 150원선이면 충분히 도계장을 운영할 수 있다고 제시하고 있다.

앞으로 우리나라도 닭고기가 전면 수입개방이 이루어지게 되면 현재와 같은 수준의 도계시설은 소비자가 원하는 고급품을 생산할 수 없을 것이다. 통닭부터 부분육 또는 가공품에 이르기까지 상품화하려면 도계장을 중심으로 계열화가 이루어져야 하는데 기존 도계장들이 계열화사업에 적극 참여해야 한다. 외식산업체간 조합이건 사료회사건 간에 양계산업 발전을 위해 계열주체가 누가 되건 다같이 협조하여 1차도계를 벗어나 2차, 3차 또는 4차, 5차 가공까지 하겠다는 각오로 육계산업발전을 위해 노력해야 하리라고 본다. **양계**

日本 養鶏現代化施設資材展

일 시 : 1990년 6월 27일(수) ~ 28일(목)

장 소 : 일본 名古屋市 특별전시장

전시품목 : 양계 현대화시설 및 최신기계, 공해방지기기

(계분처리 시설) 등 일본 기계·기구업체

100여社 참가 예정

기 타 : 인력난·공해대책, 육계·계란 유통 및 산업발전

강습회도 동시에 개최

참가문의 : 본회 편집부 (588~7651~4)