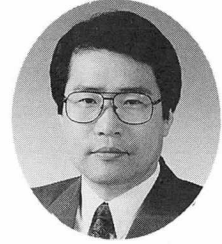


냉장육 유통기간 연장과 국민 건강



신현길 교수
(한동대 생물식품공학과)

1. 서론

육류 유통시장의 개방으로 영세하고 낙후된 우리나라의 식육 유통업계와 축육생산 농가는 어려운 국면을 맞게 되었다. 특히 냉장육의 국내 수입을 촉진하기 위한 수출국의 유통기한 연장을 위한 집요한 요구에 의하여 협상은 계속되고 있다.

본래 식품의 유통기한은 선진국에서는 생산업체의 재량에 맡기고 있으나 개발도상국에서는 국민의 건강보호 차원에서 국가에서 규정하고 있으며 국내에서는 식품공전(食品公典)에서 규정하고 있어 타당한 근거에 의해서 다시 개정할 수 있다.

현재 국내에서 유통되고 있는 냉장육(chilled meat)은 중심온도 5°C 이하에서 14일간 유통이 가능하나 미국에서 소고기와 돼지고기의 유통기한을 100일과 50일로 각각 요구하고 있다. 물론 특별하게 관리하여 도축중 미생물의 오염수준을 최소화한다면 유통기한을 이와 같이 늘여도 부패 등의 큰 문제가 없겠으나 우리나라 현실을 살펴본다면 일반 축육이 냉장상태에서 도축후 2~5일만 지나면 부패하는 상황에서 그 기간을 이와

같이 늘린다는 것은 설득력이 전혀 없다. 더구나 수입냉장육은 유통기한을 길게 하고 국내 생산육은 짧게 한다면 그것 또한 더 큰 문제를 야기할 것이다.

돈육은 냉장상태에서 쉽게 숙성(熟成)이 되며, 맛이 쇠고기처럼 숙성에 의하여 크게 영향을 받지 않기 때문에 냉장육으로 수입된다고 할지라도 소비량의 빠른 증가는 없을 것이라 생각된다. 일본의 수입돈육 중 냉장육의 비중은 93년도와 94년도 계속 27% 정도의 수준이며 이는 우육의 55%에 비하여 절반 정도의 낮은 수치이다. 국내의 위생상태로 볼 때 냉장육의 유통은 현재로서는 거의 불가능하며 국내 생산 축육의 경우에도 거의 동결하여야만 판매가 가능하다. 마찬가지로 우리나라 식품공전(食品公典)에 의하면 냉장육은 동결시킬 수 없으며 냉동육도 해동시켜 냉장육으로 판매할 수 없도록 규정하고 있어 수입 냉장육의 국내판매를 위해서는 결국 수출국의 냉장육 유통 전문회사가 국내에 진출하여 식육 판매가 가능하므로 우리나라의 유통업계에 참여할 것이라 본다.

돈육은 우육과 달리 숙성기간이 짧고 또한 숙성이 빨리 진행되기 때문에 외국에서 수입하여

소비자가 소비하게 될 때 맛의 개선이 크지 못하고 육즙액의 삼출이 많아 오히려 소비자들이 기피할 가능성도 많으나 쇠고기의 경우 오랫동안의 숙성에 의하여 맛개선 효과가 크므로 한우육의 시장을 쉽게 잠식할 것이라 생각된다. 쇠고기 수출국의 식육가공회사들은 우리날 식육판매 업소를 체인화하는 등 독자적인 판매망을 구축하여 자체 브랜드 상품의 고기로 소비자의 신뢰도를 높이기 위하여 노력하여 갈 것이며 또한 자국 육류의 우수성 홍보를 강화할 것이다.

국내 소비자들도 소고기 본래의 맛을 느낄 수 있는 냉장상태의 브랜드육을 먹어 보고 이에 대한 선호도가 높아질 것이며 소비자가 냉장육의 우수성을 인식할 경우 브랜드없이 냉동상태로 유통되는 국내산 육류는 맛이나 가격 측면에서 경쟁력이 떨어져 소비기반이 크게 위축될 것으로 예상된다.

2. 도축장의 영세와 시설낙후로 비위생적인 육의 생산

축산물을 비롯한 육류의 품질, 즉 상품가치는 최종 소비자에 의하여 결정된다. 따라서 상품가치를 높이기 위해서는 가축개량이나 사양방법 등의 개선에 의해서 육질을 좋게 할 수 있으나 가축의 도축과 운송 및 유통중에 상품의 품질저하를 막아야 한다. 하지만 우리나라 유통구조를 보면 사양은 사양대로 유통은 유통대로 전혀 통합이 이루어지지 않고 서로 견제가 되지 못하므로 예를 들자면 도축의 경우 전혀 개선이 되지 않고 그 필요성도 느끼지 못하고 있는 우리의 실정이다.

도축장은 사실 서비스 기관이며 따라서 공공기관에서 운영되어야 한다. 하지만 우리나라 대부분의 도축장은 77%가 민간에 의하여 운영되고

있으므로 경영수지를 높이기 위해서는 위생처리에 대한 노력이 전혀 되지 않고 있는 실정이다. 육의 고급화를 위해서 결국 위생적인 도축이 필수적이거나 국내 대부분의 도축장은 영세하며 가동률이 낮아(소 23%, 돼지 57%) 경영수지가 악화상태이며 도축업이 사회적으로 인식이 좋지 않아 재투자가 거의 이루어지지 않고 있어 전혀 개선이 되지 않고 있는 실정이다. 도축장은 고급육을 생산하기 위한 아킬레스건과도 같다. 이곳의 개선이 이루어져야 냉장육의 유통이 가능하며 또한 동결육이 아닌 냉장육 유통이 이루어져야 그 만큼 우리나라에서 생산한 육류의 경쟁력이 높아지게 된다.

현재 국내에는 115개소의 도축장이 있으며 1994년도 우리나라 전체의 1일 평균 도축수는 소 2,592두, 돼지 32,796두로서 대부분의 도축장의 통제함과 함께 시설 현대화도 이루어져야 할 것이다. 이러한 시설 현대화는 위생적인 축육생산에 무엇보다 중요하지만 더욱 중요한 것은 도축장의 경영주 및 종사자들의 의식개혁이 이루어지지 않으면 불가능하다. 필자가 방문한 유럽의 도축장 중 시설장비는 대단히 낙후되어 있었으나 우리가 상상하지 못할 정도로 위생적인 축육을 생산하는 도축장을 많이 보아 왔다.

3. 식육 판매 업소의 영세성

우리나라의 식육 판매 업소는 4만 5천여 곳이 되며 신고에 의하여 누구나 개점할 수 있다. 따라서 해마다 수천 곳의 정육점이 문을 닫고 또 새롭게 개업하게 되므로 이들 종사자들은 육과 육의 취급에 대한 전문지식이 전혀 없다. 통계에 의하면 식육판매업소 중 71.5%가 점포를 임대 운영하고 있으며 월세가 40.2%로서 자가 점포를 운영하고 있는 곳은 28.5%에 불과하다. 1994년도

1개 정육 판매 업소의 평균 월 판매 지육두수는 소 1.7두와 돼지 17두로 금액으로 환산하면 월 1,000~1,200만원의 육을 판매하고 임대비용과 가족의 생계비를 충당하여야 하므로 육류의 부정 유통의 원인이 될 수 있다.

특히 업소가 영세하므로 한 마리의 지육을 판매하기 위해서는 오랜기간이 소요되므로 동결하여 보존판매하여야 하므로 냉장육 유통정책의 큰 걸림이 되고 있다. 따라서 선진국과 마찬가지로 일정한 자격을 갖추게 한 후 정육업소의 영업을 할 수 있도록 하여야 할 것이다. 냉장육은 부분육으로 유통이 정착되어야만 냉장육의 유통이 확립될 것이다.

4. 식육산업 종사자들의 전문지식의 결여

육류의 소비량은 1960년대에 비하여 6~7배 늘어났으나 유통구조나 육에 대한 인식은 조금도 높아지지 않고 있어 이에 대한 교육이 뒤따라야 할 것이다. 과거에는 고기의 소비량이 극히 미약하였으나 이제는 거의 주식에 가까워지고 있다. 하지만 이에 따른 소비자나 고기를 취급하는 종사자들에 대한 교육이 전혀 이루어지지 않고 있어 마치 성년이 된 사람에게 어린이때 입던 옷을 입히는 형상이다.

매스컴에서조차도 건전한 식육소비에 대한 교육이 전혀 되지 않고 있으며, 그냥 “식육은 성인병의 원인이 된다”는 정도의 정보를 전하고 있을 뿐이어서 건전한 육류의 소비문화를 정착시키기 위해서는 육류의 등급별, 부위별, 용도에 따른 요리방법이나 육류 보관방법 등에 대한 교육이나 홍보를 통해서 건전한 고기 소비문화를 정착시키고 국내 생산육의 우수성을 홍보함으로써 냉장육의 수입개방에 따른 경쟁력을 갖게 할 수 있

을 것이다.

우리가 원하는 원하지 않은 육류 유통시장이 점차 개방되고 2001년에는 육류가 전면적으로 개방될 것이다. 특히 최근에는 아직 걸음마 단계에 있는 우리나라의 냉장육 유통시장을 개방시키기 위해 육류 수출국에서는 다각적인 압력을 가하고 있다.

5. 결 론

현재 우리나라 식품공전(食品公典)에서는 냉장육의 유통기한을 5℃ 이하에서 14일로 규정하고 있으나 비위생적인 국내 생산지육은 사실 일주일도 채 유통시킬 수 없는 사항이나, 미국 등의 육류 수출국가에서는 돼지고기 50일, 소고기 100일의 유통기한을 요구하고 있다. 이러한 식육유통기간의 규제는 수출국에서 주장하는 것처럼 국내생산 냉장육의 수입을 제한하기 위한 조치가 아니라 국민 보건을 위해서 취한 정부의 조치이다. 따라서 이러한 냉장육의 유통기한을 연장한다면 국내사황을 전혀 고려하지 않고 단지 냉장육의 수입 허용을 위한 조치가 될 것이다.

국내 식육 처리 조건에서 생산된 육이 돼지고기 5일, 쇠고기 10일로 냉장육 유통이 어려운 실정에서 수출국의 압력에 의해서 아무 근거도 없이 그 10배나 되는 50일과 100일의 유통기간을 허가해 준다면 식품 공전의 존재 이유가 전혀 없으며, 외국 압력에 의하여 국민 건강을 보호하여 할 정부의 책임을 유기하는 결과가 될 것이다. 따라서 식육 수출국에서도 억지 주장을 할 것이 아니라, 현재 우리나라 정부에서도 유통 구조를 개선하고 또한 시설을 개선하고자 많은 노력을 하고 있으므로 국내 식육 유통이 냉동에서 냉장유통으로 어느 정도 정착이 가능할 때까지 냉장육의 수출을 보류하는 것이 타당하지 않는가?