

# 한우고기 유통현황과 대책

이 중 문  
축산시험장 축산연구원

국가경제 발전에 의한 사회구조 변화 및 국민 식생활 변화로 국민 1인당 쇠고기 소비량은 '88년에 3.4kg에서 '93년에는 5.3kg으로 55.9% 증가되었으며 2000년에는 7.6kg으로서 '93년 대비 43.4% 증가될 전망이다. 관세율 변화와 수입쇠고기 증가로(22.5만 톤, 2000년) 한우쇠고기 가격이 하락하고 자급률이 떨어질 것으로 예측된다.

쇠고기 수입의존도는 미국, 호주, 뉴질랜드로부터의 수입이 높을 것으로 미국의 경우 2000년 수출량중 20%를 한국에 수출할 계획을 수립하는 실정이다.

그러나 쇠고기 수출국의 본격적인 쇠고기 수출은 쿼타가 관세로 바뀌는 2000년부터 시작될 전망이며 고품질 냉장부선육을 수출할 것으로 예측되지만 수입 자유화시 수입쇠고기가 한우고기의 품질 및 소비자 기호도에 있어 대체성이 약할 경우 한우고기 가격, 생산, 소비기반은 비교적 안정적일 것으로 기대된다.

## 쇠고기 수급전망

구 분	'88	'90	'93	'97	2000
쇠고기총소비량(천톤)	141.5	176.9	232.9	297.0	355.0
1인당소비량(kg)	3.4	4.1	5.3	6.5	7.6
쇠고기생산량(천톤)	126.6	94.9	129.6	130	130
쇠고기수입량(천톤)	9.3	82.1	103.4	167.0	225.0
자급율(%)	93.4	53.6	55.6	44.0	37.0

\* 자료 : 농림수산부 통계('94)

## I. 한우고기 유통현황

### 가. 생축 및 정육유통현황

(1) 국내 한우 생축유통은 가축시장(219개소), 계통출하, 수집상등을 거쳐 도축되고 있음.

(2) 도축장, 도매시장에서 판매점(식육점, 음식점) 단계까지는 2분온도체, 2분냉도체등 냉장육으로 유통되어 식육점에서 발골판매되고 있음.

(3) 식육점 인기판매 부위인 안심, 등심부위와 요식업소의 양념육회 및 편육육회를 제외한 부위는 대부분 냉동육(-5℃ 전후로 보관)으로 저장 판매되고 있음.

(4) 한우 전문판매장에서는 주로 1등급 위주(서울 지역)로 판매되고 있으며 6~7개 부위에 대하여 차등 가격제가 실시되고 있고 소분할 부분육은 4~7개 부위가 판매되고 있음.

(5) 한우 전문판매점에서의 생체 및 지육구입은

### 생체 및 지육 구입시성별 장단점

구 분	장 점	단 점
암 소	· 육질이 우수함(상강도, 연도) · 소비자 선호	· 구입가격이 비싸다 · 수율이 낮고 부산물 소득이 낮다.
수 소	· 수율이 높다(정육량)	· 육질이 나쁘다(상강도, 연도)

\* 한우 전문판매장 의견(축시 '94)

1~3산 암소가 60~70%로 가장 많으며 수소는 18~22개월령(500~550kg)을 구입하고 있음.

(6) 한우고기 지육 및 정육유통시 포장방법은 육질 및 신선도 유지 목적보다는 수율감량 방지를 위한 포장수단이 이용되고 있음.

**유통단계별 포장방법**

구 분	구입시(%)		저장시(%)		판매시(%)		포장재료(%)
	무포장	포장	무포장	포장	무포장	포장	
특·직할시 지역	63.6	34.4	18.2	91.8	9.0	91.0	· 랩포장(80.2) · 비닐포장(13.4) · 스티로폼(6.4)
시 지역	100	-	20	80	40	40	

\* 자료 (측시실태조사 '94)

(7) 한우고기 구매시 소비자 관심사항은 품종, 육질, 가격 및 지방함량에 관심이 높으며 고급육 판단은 육색(56.5%) 및 지방교잡 정도(39.1%) 순이었다.

**나. 유통업체 현황**

(1) 가축시장은 수가 많고(219개), 규모가 영세하며 대부분의 비육우는 농가직판매, 계통출하, 수집상에 의해 판매되어 이용율이 저조함

(2) 도축장은 관영, 민영, 축협도축장등 160개소나 되나 가동율이 저조하고(57%), 시설이 낙후하며 일부는 도심지역에 위치하고 있음.

(3) 한우고기 유통구조개선을 위하여 축산물 종합처리장, 공판장(도매시장), 부분육 가공장 종합육가공장 등이 설립중이거나 계획되고 있음.

**다. 위생관리 현황**

(1) 식육위생관리는 이원적인 관리체제로 되어 있고 식육위생관련 법규제는 기본적인 규제만 되어있

**국별 식육처리 현황비교**

구 분	한 국	일 본	미 국
법 규 계	기본적 규제만 있음 · 축산물위생처리법(단일법으로 묶여 있음) · 식품위생법(항생제 18종, 합성항균제 20, 호르몬제 2종, 농약 16종)	필요한 내용은 대부분 규제되어 있음 · 도축장법 · 식조처리법 · 식품위생법	구체적이고 세부적으로 규제되어 있음 · 식육검사법 · 계육산물검사법 · 식품위생법
검사시설 및 방법	일관작업 및 검사시설 미비할 사전, 사후검사 및 시험실 검사 불충분	일부시설 미비할 사전, 사후검사가 충실하며, 필요시 시험실 검사 실시함	거의 완비된 상태임 사전, 사후검사철저히 하며, 계획적인 시험실 검사 실시함

\* 자료 (대한수의학회지 '93)

음.

(2) 한우고기 도체에 대한 위생검사는 관능 및 육안적 검사위주에서, 지육, 내장절개 검사 및 실험실 정밀검사 방향으로 강화되고 있음.

**라. 도체등급제 현황**

(1) 소도체 등급제는 '92년 7월 1일 육량 및 육질등급에 의한 종합판정제로 시행되었으며 '92년 12월 31일 육질등급요인(성숙도, 육색)에 대하여 1차 개정되었음.

(2) 소도체등급 판정방법, 기준 및 적용조건 등 육량등급지수 보완실시는 '95년 1월 1일부터 시행될 예정임.

**육량지수 개정내용**

육량등급	현 행	개 정
A	78이상	77이상
B	75이상~78미만	74.5~77미만
C	75미만	74.5미만

\* 자료 (농림수산부 '94. 11.)

(3) 도체등급중 육량지수 보완으로 육량 상위등급 출현율은 높아질 것으로 기대됨.

**도체등급 보완후 소 육량등급 예상분포**

구 분	A등급		B등급		C등급	
	현 행	개 정	현 행	개 정	현 행	개 정
전 체	5.2	15.6	65.1	59.8	12.0	7.0
한 우 전체	10.7	30.7	72.6	55.0	9.8	7.4
한 우 거세	1.3	3.9	72.7	72.1	26.0	24.0

**2. 한우고기 유통 문제점**

**가. 한우고기 유통단계별 문제점**

(1) 한우고기 육질향상을 위한 일괄적 검정 및 사육가 정보전달 체계확립이 시급함

(2) 선진국의 육류 유통체계 및 국제 육류교역은 냉장신선육 위주로 전환되고 있으나 국내 냉장신선육의 처리공정(저장→숙성→포장) 단계별 기술체계 확립이 시급함

-미국의 냉장육 유통 : 90% 이상

**일본의 육류 취급현황**

구 분	냉동육+냉장육	냉 동 육	냉 동 육
최 고 기	54.5	44.4	1.1
돼 지 고 기	78.8	21.2	-

\* 자료(일본농림수산성 '94)

-일본의 냉장육 수입 : '91년 170.1천톤(52.7%)  
→'93년 103.9(53.3%)

(3) 육류 수출국의 신선냉장육 유통은 저장성 증진에 관점이 있으나 국내의 신선냉장육 쇠고기 유통은 수입냉장육에 대한 고선도 유지 단기유통 체계정립을 위한 저장기간별 육질 차별화 구명 시급

**각국 신선냉장육 유통기간**

미	국	일	본	대	만	*	덴	마크	*
진공포장	진공포장(0±1℃)	진공포장(0℃)	진공포장(0℃)	진공포장(0℃)	진공포장(0℃)		진공포장(0℃)		
쇠고기 60일	쇠고기 : 45일	돼지고기 : 30~35일	돼지고기 : 60일						

\*대일본수출 돈육저장기간

(4) 포장방법, 육질인증 및 한우육의 육질특성 등 유통과정중 안정적 육질유지 및 소비자 구매 욕구증대를 위한 기술개발 미흡

(5) 신선육(양념육회, 편육육회) 이용형태는 지역마다 원료육의 선정 및 저장조건이 다름

(6) 한우 전문판매점의 판매는 암소고기 위주로 국내 한우 사육기반 취약화가 우려되며 고급육 생산을 위한 거세우 사육체계 확립이 시급함.

**나. 유통업체 문제점**

(1) 도축→부분육 가공→포장→판매에 이르는 일괄적 종합식육처리가 없으며 냉장부분육 유통을 위한 유통관련업체의 상호보완적 체계수립이 시급함.

(2) 도축장은 가동률 저조, 시설낙후, 작업장별 미분리 등으로 시설현대화가 시급함.

(3) 도축시설은 계류→도축→해체→발골→저장→지육상차 과정의 지육현수 이동 및 작업장비의 기계화가 미비함.

**도축장 장비 보유현황**

구	분조	사수	호이스트	에이	이오	베르드	지육현수	배할용	지육세척	해체선	
			나이프	프럼	베어	장	치공	압대	장	치면	베어
대규모	4	100	50	50	100	25	100	50			
중소규모	12	67	17	17	62	50	67	17			

\*조사항목별 100분비(축사 '94)

**다. 위생관리 문제점**

(1) 도축전후, 해체, 발골과정→저장단계 및 냉동차 판매장 등 유통단계별 위생적 식육처리 체계가 미흡함.

(2) 도축장 및 판매점의 시설별, 장비별, 위생관리 상태가 미흡하며 채광, 조명, 환기등 환경적 관리가



미비함.

(3) 유통단계 및 시설, 환경요인등 안정적 식육처리 및 공급을 위한 현장적용 관리요령 등 기준이 미비함.

**라. 도체등급제 문제점**

(1) 지방의 경우 지방소비 특성등에 의한 기존의 쇠고기 유통고수 및 전국적 동시확대 실시 미흡으로 도체등급제 정착지남

(2) 현행 등급판정 기준으로는 거세한우의 A1 등급 판정율이 한우수소나 암소에 비하여 낮아 고급육 생산을 위한 거세한우 사육의육 약화우려

(3) 사육형태별 한우에 적합한 육량등급 보완 및 유질등급 세분화 필요

(4) 도체등급간 차등가격차 확대에 대한 대책 수립 미흡

-일본('94) A5 B1간 차등가격 5배

-한국('94. 10) : 육질 1등급과 3등급간 경락가격차 20%

**3. 한우고기 유통 개선대책(예)**

**가. 한우고기 유통체계 개선**

(1) 비육우는 농가 직판매, 계통출하 위주 유통으로 개선되어야 하며 가축시장에서는 번식우 및 밀소(송아지 등) 거래위주 유통 유도

(2) 한우개량단지등 고급육 생산기지 출하우는 개체식별 출하제 도입으로 장기전망의 개량기반 및 전산화 기반구축

(3) 현재 도매시장이나 도축장에서는 지육위주 유통이나 소비확대를 위한 신선냉장부분육 포장유통 체계 확립

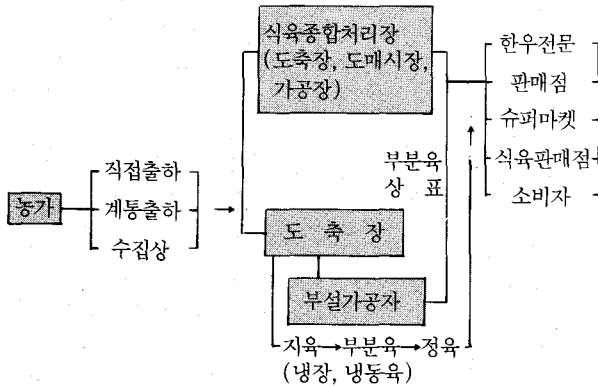


그림1. 한우고기 유통체계(안)

(4) 신선육(양념육회, 편육육회) 소비촉진을 위한 소분할육의 특성구명, 위생적 공급체계 확립 및 요리법 개발

-원료육 : 방심살(16kg), 이룡사태(0.8kg) 등, 생체(520kg) 기준

(5) 국내 신선냉장육 유통을 위한 유통단계별(도축→저장→숙성, 포장→판매) 기술체계 확립

### 호주의 냉장육 저장기간별 판매일수

구분	저장기간(주, 0℃)				
	0	2	4	6	8
소매판매	3	3	2	2	1
기	7일이하	5~6일	4~5일	3~4일	2일

\*자료(CSIRO, '91)

(6) 현장 숙성조건 확립

-영하 37℃에서 3~5시간, 30℃에서 3일간, 4℃ 내외에서 7~14일간

-육색 변질방지를 위하여, 냉장고, 냉동고, 공기순환, 조명연구, 숙성기간 연구

(7) 부분육 분할

1) 신선냉장육의 부위별, 차등가격제 정착을 위해서는 대분할 및 소분할 방법 확립하며 분할 수는 국내 전통 분할명칭중에서 소비자의 구매의욕에 부합되게

구분	한 국	미 국	일 본
도매부분육	11	9	4
소분할수	-	20개 이상	14

조정

2) 판매점(소비자)소분할 : 7개 : 제비추리, 도시살, 부채살, 치마살, 차돌배기, 흥두께, 안창살

3) 부분육 분할판매시 중등육의 잔여문제 해결방안 모색

(8) 부분육 가격차등제

1) 부분육 차등가격제는 소비자 선호부위 및 육질 등급의 가격차를 증대시키는 방향으로 유도하여 한우 거세우 고급육 생산기반 정착

2) 부위별 가격계산(원가) 요인 : 중량, 등급계수, 적수, 적수비, 적수원가, 경비, 판매원가 등

(9) 한우 전문매장 활성화

1) 전문판매장에서 냉장숙성육을 판매하여 고품질 한우쇠고기의 육질별, 부분육별 가격차등제도 정착 유도

2) 고품질 한우쇠고기 신뢰성 확보 및 농가소득 차원으로 협업단체 등에 의한 산지 분산형 매장 운영

3) 한우 전문판매장 경영 효율성 제고를 위하여 허가지역 광역화 및 유사업체 난립방지

(10) 한우쇠고기 상품화(브랜드) 및 소비촉진 대책 수립

1) 개체상품(브랜드)은 경쟁사 제품과의 서비스 차별화 유도로 대외적으로 수입육에 대한 경쟁성 제고, 내부적으로는 육질향상

2) 소비자 구매의욕에 맞는 육질공급 및 품질인증 방법 확립

3) 수입육에 대한 한우쇠고기 홍보강화(안정성, 신선도, 품질)

### 소비자의 수입육에 대한 반응도

구분	구 입 사 유	미 구 입 사 유
한 국	· 가격이 싸다(83.8%) · 포장(4.3%) · 품질보증(2.7%)	· 맛이 없다(55.9%) · 외관이 나쁘다(6.3%)
일 본	· 저지방(36.1%) · 가격(54.3%) · 맛(5.8%)	· 안정성이 없다.(47.8%) · 이미지가(12.4%) · 맛이 없다(10.8%)

### 나. 유통시설 대책

(1) 소비자 집중지역은 대규모 식육종합처리장 체계로 기타지역은 산지분산형 광역화 도축장으로 설치

하되 식육위생 향상 및 비용절감을 위한 기계화

(2) 대규모 식육종합처리시설은 완전기계자동화(로봇 시스템)가 가능하도록 설계하여 2000년대 노동집약적 도축장으로 전환

(3) 도축장 설비는 도축과정별(도축, 해체, 발골, 정형, 부준시설)로 구분하여 시설현대화 함.

(4) 종합식육처리장에서는 등급판정업무, 위생검사, 도매시장 업무외에 자체 판매조직과 기타 주문수급으로 경영성 제고 및 대기업 참여유도

(5) 종합식육처리장 내부구조는 안정적 식육생산을 위하여 기능적으로 구분 설치

**다. 위생향상 대책**

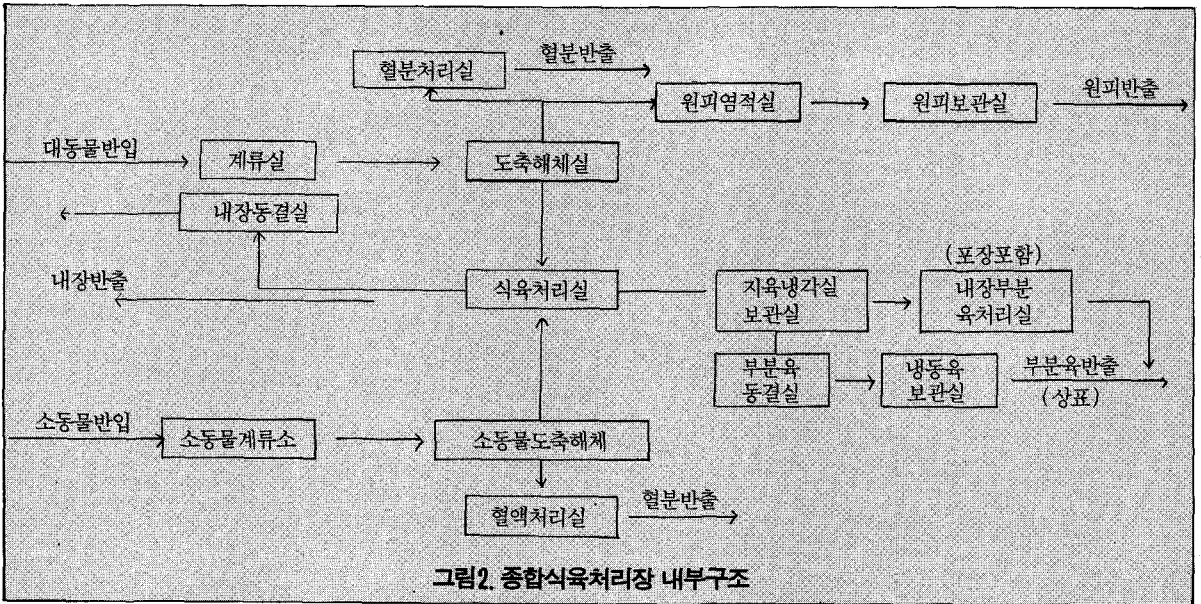
(1) 도축 취급조건 개선

1) 도체해체는 자동현수 이동시설로 실시하여 도체 미생물 오염 주원인인 박피 및 내장적출과정의 위생적 준수

2) 냉각과정은 도체 표면건조 및 미생물 증식 방지  
-냉각실 온도 : 7℃ 이하, 공기순환 0.25m/초, 도체간 거리 : 6cm 이상

3) 발골과정은 10℃이하에서 2시간 이내로 실시하고 지육은 최소한 2~3등분하여 레일이동식으로 실시

4) 내장 및 도체이동은 콘베어시스템에 의한 자동



**그림2. 종합식육처리장 내부구조**

이동

5) 세척수 온도, 세척수의 압력, 유속, 세척시간, 세척제의 양과 종류 및 작업장의 조명등에 대한 기준설정

(2) 미생물 검사체계

1) 도체미생물은 도체표면은 1mm에서 심부는 15cm에서 측정

2) 도체검사는 상시 육안적 검사와 정기적 미생물 검사를 실시하되 경제적이고 신속한 방법을 현장에 적용

-표준평판법 : 50~100cm<sup>2</sup> 표면샘플, 30~32℃ 배양

-조사수 : 1배치에서 10개, 도체부위별 3~4개부에서 실시

-샘플은 도축 마지막 작업과정과 발골정형후 실시

**국별 도체호기성 세균수**

구분	측정부위	사료면적(cm <sup>2</sup> )	배양시간(℃/일)	미생물수
호주	복등심, 양지, 목	10	25℃/?	2.8
E C	양지, 갈비, 홍두께	50	30℃/4	2.29~3.85
미국	복등심, 양지, 목, 홍두께	12.3	5℃/7	0.27~3.85

\* 미생물수 단위 : x log CFU /sq cm (Fleischwirtsch '93)

(3) 잔여물 기준설정 및 검사

-고품질 한우쇠고기 유통을 위한 잔여물 기준설정

및 오염원인 구명 필요

- 약물적 요인 : 치료제, 비육제 등
- 환경적 요인 : 물, 비료, 농약

**라. 도체등급제 보완대책**

(1) 출하채중 및 비육방법에는 차이가 있으나 한우

구분	한국	일본	미국
육량 등급수	3(A, B, C)	3(A, B, C)	5(1, 2, 3, 4, 5)
등급 판정요인	3요인	4요인	4개요인
육질 등급수	3(1, 2, 3)	5(5, 4, 3, 2, 1)	8(Prime-canner)
등급 판정요인	5개요인	4개요인	2개요인
등급 측정부위	13늑골	6~7늑골	12~13늑골

도체의 국제간 등급비료로 개방화 대응자료 도출

(2) 도체 등급제도 한우고기 차별화로 극대화를 할 수 있는 육질위주 제도로 개선

- 육질등급 : 3등급→5등급, 등급요인 재검토

- 육량등급 : 육량지수 산출요인 및 지수 보완

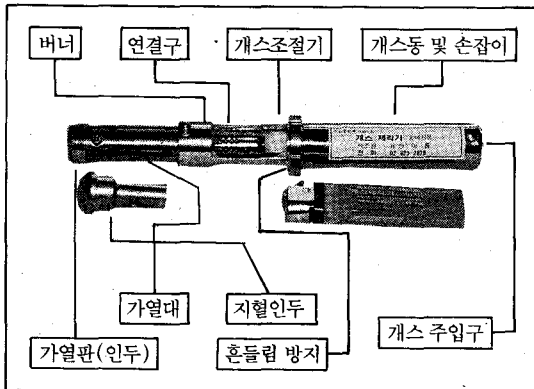
(3) 도체등급별 경락단가폭의 현실화로 생산자의 고급육형 한우사육 의욕고취 및 거세한우 사육유도

- 육질 1등급 경락가격('94. 10) : 암소(10,901원 /도체kg), 수소(12,077원 /도체 kg), 거세수소(12,153원 /도체kg)

**신상품**

# 가스 제각기 (송아지용)

특허출원 제 21489호



**■ 기구특성**

1. 사용년한이 반영구적이다. (라이타 가스 재충전함)
2. 작업방법이 용이하고 시간이 절약된다.
3. 송아지 뿔이 1cm 정도 자랄때 까지 사용한다. (적기 1개월령)
4. 뿔나는 부위(생장점)만 지지하므로 출혈도 없고 구멍도 뚫리지 않아 스트레스를 덜 받는다.
5. 가열 2~3분후에 작업할 수 있다. (600℃)

6. 수입품에 비해 가격이 매우 저렴하다.

7. 큰뿔 자른후 지혈인두로 교체 사용할 수 있다. (지혈인두포함가격 6만원)

**■ 사용방법**

가스 주입구에 라이타 가스를 주입(1회 주입으로 5두 이상 제각)한 후 개스조절기를 열어서 가열대에 붙을 붙임. 약 2분후 인두가 600℃ 정도가 된 후 사용함. 지혈인두 사용시는 제각인두를 빼고 그 자리에 조립하여 사용함.

**■ 신청방법**

온라인 은행구좌에 입금후 물품발송 (입금후 전화요망)

온라인 구좌 : 우체국 : 011809-0195128-12

축협 : 044-13-127995

예금인 : 이 양 선

**■ 연락처**

주소 : 서울 종로구 숭인 2동 685 (2층)

전화 : (02) 923-7878 (오후 1시~9시)

922-8013(오전)

공급사 : 한아름사