

일본 진출위해 안전성 확보, 출하체중 확대시급

- 본회 · 축협 주최 「계육산업발전전략세미나」 -

지난 9월 9일 축협중앙회에서 본회와 축협의 공동주최로 일본식조협회 에이지 이지마회장을 모시고 「계육산업 발전 전략 세미나」가 개최되었다.

초청연사로 참석한 에이지 이지마회장은 일본의 닭고기 산업을 소개하는 자리에서 가장 중요한 요소로 수요에 맞는 생산과 공급을 강조하였다.

특히 계육의 상품가치제고와 마케팅을 위해 다양한 용도의 가치를 설정, 구매자들의 욕구를 충족시키기 위해 다양한 방법을 강구해야 하며 일반 가정소비용, 업무용, 가공식품 원료용 등 세분화하여 관리되어야 한다고 지적했다.

한편 한국산 계육의 대일 수출 가능성에 대해서는 안전축산물생산을 위한 철저한 검사와 위생관리를 통해 고품질 제품 생산기반을 확보해야 하며, 일본 소비시장에 맞게 육계출하체중이 확대되어야 한다고 강조했다.

또한 건국대 김정주 교수는 「수입자유화와 육계산업의 대응전략」이라는 제목의 강연에서 국내 육계산업을 우리 힘으로 지키겠다는 주인의식이 필요하다고 역설하며 위생시설 개선, 시설현대화등이 시급히 추진되어야 한다고 강조하였다.

수입닭고기에서 식중독유발균 검출

- 태국에서 수입된 닭고기 2만2천kg 반입금지 조치 -

농림부는 지난달 30일 국립동물검역소 부산지소가 검역도중 태국산 수입닭고기에서 식중독을 유발하는 리스테리아균이 검출돼 전량 반송할 계획이라고 밝혔다.

이 닭고기는 태국 사라부리지역의 BFPIC(B. Product International Co., Ltd.)에서 가공한 것으로 지난 9월 1일 부산항에 도착이후 역학조사와 정밀검사 등 일련의 조사과정을 거친 뒤 30일 리스테리아균에 감염된 것이 최종 확인됐다고 밝혔다.

리스테리아균은 수입육류에서는

작년 중국산 냉동오리고기에서 처음 검출된 뒤 올들어서도 덴마크산 냉동돼지고기와 미국산 냉동쇠고기 등 지금까지 모두 5건이 발견된 것으로 동검증은 밝혔다.

이 균은 가축이나 어패류, 채소류, 육류 등에 널리 분포하며 섭씨 1~45도에서 성장하고 5도이하의 저온에서도 증식을 하는 냉온성으로 보통 섭씨 65도 이상에서는 쉽게 사멸된다.

관계전문가들은 이 균에 오염된 식품을 먹게되면 건강한 사람은 별 이상이 없지만 임산부나 신생아, 노약자는 유산, 패혈증, 식중독증세

농림부, 「중장기 축산물 위생수준 향상방안」 발표

농림부는 지난 10월 5일 수입육류에 대한 안전성을 확보하고 국내 축산물의 위생수준을 향상시키기 위해 「중장기 축산물 위생수준 향상방안」을 발표했다.

이 방안에 의하면 육류에 대한 유해잔류물질 및 미생물 검사를 단계적으로 확대, 오는 2004년까지 국제식품규격과 미국·호주등 선진국 수준으로 높여갈 예정이다.

유해잔류물질 검사항목은 현재 17개에서 98년에는 30개, 2004년까지 87개로 대폭 확대된다. 미생물 검사도 올해 3천건(4종류)에서 내년에는 4천건(6종류)으로 확대하는등 연차적으로 늘어난다.

특히 오는 99년부터 선진위생 관리시스템인 HACCP를 도입, 축산물종합처리장 및 대규모 수출작업장에서부터 시행할 계획이다.

를 일으킬 수 있다고 설명했다.

한편 태국 농업부 가축개발국은 지난 10월 7일 이번 태국산 수입닭고기에서 세균이 검출된 것과 관련, 닭고기내의 박테리아에 대한 한국의 검역기준과 검사방법 등을 알아보기 위해 전문가 파견을 검토 중이라고 밝혔다.

동검증은 지난 8월 16일 인도된 태국산 닭고기에서 리스테리아 모노사이토제네즈균이 검출되어 수입회사에 전량 반송 또는 폐기처분을 지시했었다.

하반기 물량감소로 가격 유지 전망

- 양계협·9월 육계분과위원회 -

지난 9월 25일 양계협회에서 열린 9월 육계분과위원회에서는 올 하반기는 전년대비 물량감소로 가격이 유지될 것으로 전망했다.

육용종계 입식현황은 지난 96년에는 전년대비 4.1%가 증가하였으나 97년 들어 상반기에는 전년대비 7.1%가 감소한 2백6만수가 입식되었다. 이중 1/4분기에는 전년대비 2.6% 감소한 1백15만수, 2/4분기에는 전년대비 12.3% 감소한 91만수가 입식되었고 7~8월에는 전년대비 13.1%가 감소한 77만수가 입식됨으로써 96년 10월 이후 감소추세가 지속되고 있으며 감소폭이 점차 늘어나고 있는 것으로 분석되었다.

육용실용계생산잠재력에 있어서도 97년 상반기에는 2억3천3백만수로 전년대비 8% 증가가 예측되었으나 하반기에는 2억9백만수로 7.1%가 감소하며 98년 1/4분기에는 1억2백만수로 10.8% 감소할 것으로 예상되고 있다. 97년 상반기 대비 하반기는 11.3%의 감소가 예측되어 96년 6월 이후 98년 3월까지 감소가 지속될 것으로 보인다.

육계사료생산실적은 97년 1/4분기에는 27만톤으로 전년대비 6.9% 증가한 것으로 집계되었으나 2/4분기에는 42만톤으로 전년대비 0.5% 감소하였고 특히 7~8월에는 27만톤으로 전년대비 11.3%가 감소한

것으로 집계되어 97년 5월 이후 감소 추세가 지속되고 있는 것으로 보인다. 종계사료생산실적 역시 96년 10월 이후 감소추세가 지속되고 있으며 감소폭이 점차 확대되고 있는 실정이다.

한편 지역별 정보에서는 전국 각 지역이 큰 문제 없이 입주·출하되고 있으며 지난 9월 중순 소폭의 가격상승이 상인들의 재고확보차원에서의 구매때문이라는 육계유통협의회의 설명이 있었다. 또한 계열 업체에서 세미위주로 구매를 하는 것으로 상황이 바뀌어 출하시점을 앞당겨야 한다고 의견을 모았다.

원산지표시 단속공무원에 사법권 부여 추진

- 농림부, 법무부와 관련법 개정 협의 -

수입농산물을 국산으로 속여 파는 등 농수산물의 원산지 표시를 이행하지 않는 업소에 대한 단속이 크게 강화된다.

지난 9월 12일 농림부는 농수산물의 원산지를 정확하게 표시하지 않거나 아예 원산지를 표시하지 않는 행위를 효율적으로 단속하기 위해 농수산물 원산지표시 단속 담당공무원들에게 사법권을 부여하는 방안을 추진중이라고 밝혔다.

이를 위해 농림부는 「사법경찰관리의 집무를 행할 자와 그 집무범위에 관한 법률」에 농수산물 원산지 표시 단속을 담당하는 각 시도 및 국립농산물검사소·국립수산물검사소 공무원에게 사법권을 주도록 관련조항 개정작업을 법무부와 협의중이며 올해 안에 법개정을 마무리하고 내년부터 시행에 들어갈 계획이라고 한다.

가금질병교육에 허점, 전공자 태부족

전국 10개 수의과대학의 교수중 가금 질병 전공자가 적어 가금질병 교육에 허점이 있는 것으로 알려졌다.

일선 수의사들에 의하면, 대학교육과정에서 가금질병 강의시간이 있기는 하지만 대부분 비전공교수에 의해 수박겉핥기식으로 교육을 받고 있으며 임상실험도 부족해 실무에 배치됐을 때 정확한 진단이 어렵다고 전했다. 이로 인해 이미 일반화된 질병마저도 오진을 하는 경우가 많은 것으로 알려졌다.

이에 대해 업계 관계자는 "가금질병을 연구해 학위를 취득한 수의과학연구소 연구관이나 민간 컨설팅사를 교수요원으로 확보해 체계적인 가금질병 교육이 이루어져야 한다."고 문제점의 해결책을 제시했다.

미국, 육계산업 대규모산업으로 발전 추세

미국의 브로일러 생산수수는 지난 1986년 46억수를 생산한 이후 매년 4.3~7.6%가 증가하여 95년에는 73억수가 생산되었다.

연도별로 살펴보면 87년에는 50억수로 전년대비 7.6% 증가, 88년에는 52억수로 4.7% 증가, 89년에는 55억수로 5.3% 증가, 90년에는 59억수로 6.3% 증가, 91년에는 61억수로 4.7% 증가, 92년에는 64억수로 4.3% 증가, 93년에는 67억수로 4.6% 증가, 94년에는 70억수로 4.8% 증가, 95년에는 73억수로 4.4%가 증가

하는등 지난 10년간 27억수가 증가하였으며 평균 5.2%의 성장을 나타냈다.

한편 연평균 가격(센트/kg)은 86년에 75.50센트/kg에서 높게는 89년에 80.34센트/kg, 낮게는 87년에 62.92센트/kg을 보였으며 지난 10년간 평균 72.6센트/kg을 나타냈다.

미국의 육계산업은 여타 다른 축종 산업과는 그 구조상 서로 상이한 점이 많다. 종전에는 큰 농장에서 부수적인 역할을 담당하였던 브로일러 산업은 이제는 육계산업에

서의 계열화, 집중화로 인하여 대규모의 산업으로 발전하고 있다.

따라서 대부분의 닭고기는 가공회사나 도축회사와 같은 계열 주체에 의하여 생산되어 1985년부터 계속 지속적인 생산량의 증가 추세를 보이고 있다.

닭고기시장 회복되는 EU

97년초부터 시작된 EU 닭고기 시장의 가격 회복세가 수급이 호전되는 가운데 지속되고 있는 것으로 알려졌다.

96년 4/4분기 이후로 가격의 커다란 움직임은 나타나지 않고 있으며 시장상황도 크게 변하지 않고 있다. EU가 8월 1일부터 수출상환율을 감축한 조치도 닭고기 시장에는 큰 영향을 미치지 못할 것으로 예상되고 있다. EU 집행위원회는 수출상환율 감축이 달려화 강세 때문이라고 했으며 앞으로도 EU의 세계 시장경쟁력은 크게 약화되지 않을 것으로 예상되고 있다.

96년 EU의 닭고기 생산과 소비는 약 5% 가까이 증가했으며, 1인당 소비량은 13.5kg에서 14.1kg으로 증가했다. 생산과 소비 증가세는 97년에도 계속 될 것으로 예상되지만 생산증가율이 약 3%에 그쳐 작년보다는 줄어들 것으로 예상된다.

농업경쟁력강화를 추구하는 미국의 농업정책

90년대의 연방정부 예산축소, 농업경쟁력 강화, 환경개선 등을 최우선 목표로 하고 있는 미국의 농업정책은 96년 신농업법을 통해 농업 및 축산업 전반에 걸친 주요한 전환점이 되고 있다.

이 미국의 농업정책은 다음과 같이 크게 4가지로 나눌 수 있는데, 첫 번째로 생산 자율 규제 보상금을 1996년부터 2000년까지 소맥, 사료곡물, 면화, 쌀 등에 대해 지급하는데 총 356억불에 달하며 개인별 보상금 한도는 5만불에서 4만불로 조정된다.

두 번째는 품목 용자로서 생산 자율 규제 계약을 체결한 토지에 재배한 작물에 한해 자격이 주어지며 최소용자율은 전년 5개년 중 최고 가격 및 최저 가격을 제외한 평균 시장 가격의 85%로 산정된다. 각 품목별 용자율의 최고 한도는 소맥 2.58불/부셸, 옥수수 1.89불/부셸, 대두 5.26불/부셸로 정해진다.

세 번째는 낙농분야에 대한 지원으로 우유에 대한 가격지지 수준은 1996년의 경우 100파운드당 10.35불로 정해졌고, 매년 0.15불씩 감소하여 1999년에는 9.90불로 감축되며 2000년부터는 우유에 대한 가격지지 정책이 중단된다.

네 번째는 농산물 무역에 관한 것으로서 농산물 수출 확대 프로그램 및 시장개발 프로그램의 자금 수준이 감축되고 수출 금지조치로 인한 생산자의 손실을 더욱 보호하게 되며 여타 국가가 우루과이 라운드의 협정사항을 준수하는지의 여부를 농무부가 감시할 수 있도록 하게 한다는 것이다.

중국, 냉장 닭고기 대일 수출 증가

증 국의 대일본 닭고기 수출은 1996년에 전년대비 약 13% 증가한 21만7천톤을 기록하였는데, 특히 냉장육이 급증하고 있다.

중국의 육계산업은 중국 지방정부와 외국기업의 협력, 즉 중국의 토지 및 인력 그리고 외국기업의 자본이 결합하여 형성된 전형적인 외국자본에 의한 산업으로서 96년의 극심한 불황 속에서도 생산시설을 계속 확장하여 왔으며, 96년의 풍년으로 사료가격이 하락하여 육계 생산비가 낮아지고 국내 판매와 수출이 증가하는 등 활발한 성장이 계속되고 있다.

일본 닭고기 수입량의 40%를 점유하고 있는 중국의 닭고기는 지리적인 잇점 뿐만 아니라 품질면이나 가격면에서 상당한 경쟁력을 갖추고 있는 것으로 평가되고 있다.

냉장 닭고기의 경우 닭을 가공하기 시작해서부터 선적까지 10시간정도, 해상수송은 일본의 각 지역으로 2~3일, 통관에 하루, 그 이후는 국내 물류가 진행됨으로써 통관완료시까지 5일 정도면 가능하며 소비자에게는 10일 미만에 전달될 수 있는 체계를 갖추고 있는 상황이다.

특히 일본에서 강세를 보이는 이유는 먼저, 가격적인 면으로 일본산보다 150엔/kg 정도가 저렴하기 때문인데 거품경제 붕괴 후의 일본 소비자들에게는 상당히 매력적인 부분이며, 다음으로 품질면에서는 일반소비자는 물론 닭고기 품질에 대해 잘 아는 전문적인 수요자의 호평을 받고 있는 실정이다.

우리나라에도 지난 7월 닭고기 수입개방 이후 중국으로부터 냉장육이 소량 수입되었다. 아직 많은 물량이 수입되지는 않고 있으나 일본의 경우에서 볼 수 있듯이 우리나라에서도 비슷하게 진행되리라고 여겨진다. 이에대한 대책은 가격이나 품질면에서 경쟁력을 갖추는 것 외에는 다른 방법이 있을 수 없을 것이다.

FSIS, 미국내 오염육류 리콜 회복

미 농무부 식품안전검사국(FSIS) '97 리콜케이스 자료에 따르면

금년들어 10월초까지 자국에서 유통되는 날육류와 가공육류 오염으로 인해 총 21건 2,718만 파운드를 회수명령하였다고 보고했다.

회수조치된 육류 중에는 네바다, 버지니아산 쇠고기와 인디애나산 햄 뿐만아니라 오클라호마산 닭가슴살, 애리조나와 버지니아산 그릴 치킨 등이 포함되어 있어 닭 생산자의 관심을 촉구하고 있다.

회수된 육류는 박테리아 감염외에 이물질, 약품함유와 유통 중 부패가 심한 쇠고기도 발견되어 미국 내에서 유통되는 육류 뿐만아니라 외국에 수출되는 육류에 대해서도 비상한 관심이 요구된다.

최근 국내 닭고기 수입품 중 검역단계에서 태국산·중국산 등에서 병원성 세균오염이 발견되는 사례에 비추어 수입개방후 증가하고 있는 냉동 수입 닭고기의 철저한 검역이 필요하다. (매경)

덴마크 계육산업 안정적인 성장 계속

- 최첨단 생산설비 도입,
살모넬라균 없는 닭고기 생산 -

최근 유럽지역에 광우병 파동을 비롯 축산물의 안전성 문제로 육류생산에 어려움을 겪고 있는 데도 불구하고 덴마크 계육산업은 지속적인 성장을 보이고 있다.

덴마크는 살모넬라균 없는 닭고기 생산과 생산성

향상으로 닭고기 생산이 활기를 띠고 있는데 다른 유럽국가들이 소비가 정체되고 있는데 반해 예외적으로 소비가 크게 늘고 있다. 또한 연중 높은 습도로 인해 불리한 환경이라 생산 전 과정이 실내에서 이루어져 생산비가 높은데도 품질개선과 생산성 향상으로 이를 극복하고 있다.

실례로 최대 가금육 생산업체인 스트루어 폴트리는 최신 설비도입에 1백만달러 이상을 투입, 생산라인당 노동인력을 1/6수준으로 줄였으면서도 도계 물량은 오히려 증가하였고 위생수준도 높이는 결과를 낳았다. 이회사는 생산량의 70%를 매년 아랍지역에 수출하고 있다.

지난해 덴마크에서 생산된 닭고기는 1백80만톤으로 이중 60%가 수출되었다.

97년 제6차 생산책임자 회의 개최

지난 9월 24일 본회 회의실에서 97년도 제6차 생산책임자 회의가 개최되었다.

이날 회의에는 전 회원사에서 참석하여 업계현안에 대해 열띤 토론을 벌였다. 정례회의를 겸하여 친목을 도모하는 의미로 오찬을 같이 하기로 한 생산책임자들은 회장(미원 : 김용성 팀장)의 건의로 닭고기 소비를 촉진하자는 의미로 본회 회원사인 해마로의 브랜드인 파파이스 치킨으로 오찬을 대신하였다.

거의 모든 시간을 현장에서 보내야 하는 생산책임자들로서는 자신들의 손으로 키워낸 국산 닭고기이지만 접할 수 있는 기회가 많지 않았던 터라 최종 제품에 대한 소비자로서 확인할 수 있는 기회가 되었다. 대부분 좋은 반응을 보였으며 우리제품의 우수성을 홍보하여 닭고기의 소비를 더욱 더 촉진할 수 있도록 하자고 입을 모았다.

한편 본 회의에서는 협회 업무보고에 이어 하반기 전망 및 입식계획에 대하여 각 회원사별로 발표를 하였는데 하반기에는 수입물량의 영향, 소비둔화 등 여러 가지 원인으로 약보합세가 예상되며 대규모업체들은 현재의 70%선으로 입추를 조절할 예정이라고 밝혔다.

이날 회의에서 가장 쟁점이 되었던 사항은 현행 위

탁사육과 개정 수매계약과의 장단점 분석 건으로서 관련회원사인 미원과 하림에서 준비한 내용을 발표하였다.

이번 개정 수매계약으로 인하여 농가의 수준과 경쟁력이 향상되었으며 제품의 균일도가 높아져 회사는 물론 농가도 수입이 증대되는 효과가 있었으며 한편으로는 농가의 경영에 대한 불안감이 있어 입추에 대해 거부감을 느끼는 농가가 발생하였으며, 과거와 달리 크레임 건수는 줄어들었으나 그 규모는 대형화하여 농가 관리면에서는 다소 어려움이 있다고 하였으며 관리부문의 업무량 증가로 인하여 정산시점이 지연되는 사례가 있었다고 하였다.

이밖에도 농가들의 사고를 전환하는 계기가 되었으며 농가의 수준이 많이 향상되었고 제도개선의 효과가 있었다고 밝혔다.

양사는 이번 개정으로 인하여 계열농가 사육기준 향상으로 농가수준 향상, 제도 개선 등 많은 긍정적인 변화가 있었으며 다른 회원사들도 긍정적으로 검토하는 것이 좋겠다는 견해를 밝혔다.

모임 관련사항으로는 다음 회의를 11월 19일(수)에 하림에서 다시 개최하는 것으로 의견을 모았다.

-동남아에 수출, 가격안정·위상제고에 한몫-

중원농장이 지난 95년 말레이지아를 시작으로 동남아지역에 꾸준하게 종계를 수출하고 있다.

지난 9월 중순까지 말레이지아를 비롯하여 동남아 지역에 7만9천여수를 수출하였으며 지난 95년에는 9만6천여수, 96년에는 4만9천여수 등 지금까지 총 22만4천여수를 수출하였다. 품종은 「에이비안」으로 수입국들로부터 품종의 우수성을 인정받아 물량도 꾸준히 늘어 날 전망이다.

지난해 시장이 개척된 태국의 경우 세계적인 계육업체인 CP 그룹 계열회사와 수출계약이 성사돼 지난해 1만9천톤을 수출했으며 올 4/4분기에도 추가 수출이 이루어질 예정이다.

농장 관계자에 의하면 처음 수출물량은 수입국 자국내 물량충당을 위한 것이었으나 그 이후의 주문물량은 종계 및 육계성적의 평가가 이루어지고 난 후 인정된 품질에 바탕을 둔 것으로서 앞으로 계속 주문이 증가될 것으로 보인다고 밝혔다.

**중원농장,
꾸준하게
종계 수출**

O-157 대장균 검출 철저한 대책 촉구

지난 10월 2일 한국낙농육우협회는 최근 나라안을 온통 충격으로 들끓게 하고 있는 미국산 수입 쇠고기에서의 O-157 대장균 검출 사건과 관련 철저한 검역과 함께 근본적인 대책이 마련되어야 함을 지적하였다.

쏟아져 들어오는 수입 농축산물의 안전성을 확보하기 위해서는 현지의 정보수집 활동으로 사전적 검역이 이루어지도록하여 유해성 농축산물의 국내 유입을 사전에 차단하는 동시에 검역인력과 장비의 보강이 이루어져야 하며 수입축산물의 안전성 시비로 소비자의 공포감을 유발시키다 결국은 국내 축산물의 가격하락으로 농민이 피해를 입

는 사례가 더 이상 반복되지 않도록 해야한다고 강조하였다.

한편 축산 단체들은 이번 사건을 계기로 축산물 가공업무는 반드시 농림부로 일원화 되도록 국회에서는 법개정을 서둘러야 한다고 지적하였으며, 가공업무 일원화는 축산물의 안전성의 문제가 제기될 경우 이를 역추적하여 그 진원지를 확인하고 근본적인 대책을 마련함으로써 책임체계를 명확히 하는 동시에 최종단계 축산물을 보건복지부가 검사하여 확인절차를 거치도록 함으로써 소비자 안전을 보장하는 동시에 축산물 유통과정에서의 비효율과 이로 인한 피해를 줄여 나가야 한다고 강조하였다.

축협, 음성에 닭고기 가공공장 기공

축협중앙회는 지난 9월 26일 충북 음성에서 충북도지사등 관계인사 2백여명이 참석한 가운데 닭고기 가공공장 기공식을 가졌다.

2001년 완전가동을 목표로 건설되는 음성 닭고기 가공공장은 부지 1만3천여평에 총사업비 3백20억원을 투자하며 하루 6만4천수를 처리할 수 있는 규모에 부분육 10톤, 2차 가공품 8톤의 생산능력을 갖추고 있다.

내년 3/4분기부터 농가를 확보하고 공장 시험가동에 들어갈 예정이며 본격적인 가동은 99년초부터 하게되어 2001년경에 계육가공부문 등 100% 가동을 목표로 하고 있다.

복수증으로 경제적 손실 증가 추세

최근 영국, 미국에서 조사된 자료에 의하면 복수증으로 인한 폐사율이 약 1.4% 정도이며, 농장의 규모가 작을수록 복수증으로 인한 폐사율이 증가한다고 한다.

영국, 미국외에 캐나다에서의 통계자료에 의하면 도계장에서 복수증으로 인한 도체 폐기율이 1984년 도의 3.5%에서 1994년도에는 19%로 증가하였으며,

미국내에서만 복수증으로 인한 경제적 손실이 약 1억불로 추정되고 있으며, 전 세계적으로는 연간 약 5억불로 추정된다.

복수증은 어리고 빠르게 성장하는 육계에 주로 발생하는 질병으로 심장 및 폐의 기능부전이 그 원인이며, 복부의 여러공간에 림프액이 차게 되어 결국 출혈성 심장마비로 폐사하게 된다. 또한 고도가 높은 나라일수록 복수증으로 인한 경제적 손실을 많이 입고 있는데 이는 대기중 산소농도가 희박하기 때문인 것으로 보인다. 밤과 낮의 온도차가 심해서 육계가 체온관리에 곤란을 느끼게 되는 사막 지역에서도 복수증이 많이 발생하는 것으로 보고되고 있다.

깨끗하고
신선한 닭고기-



미원마니커주식회사

안전하고 깨끗한 HAIMARROW 해마로 치킨

Chicken

(주) TS 해마로식품
TS HAIMARROW FOODS Co., Ltd.

수입전면개방 이후 지속적인 수입 증가

- 7월 이후 닭고기 4천 9백여톤 수입 -

지난 7월 1일 닭고기가 전면 수입개방된 이후 7월에는 1천1백 50톤, 8월에는 1천9백67톤, 9월에는 1천9백8톤 등 총 4천 9백 13톤이 수입된 것으로 잠정 집계되었다.

동물검역소를 통해 집계한 바에 의하면 당초 우려와는 달리 9월중 수입량이 8월에 비해 특별히 증가하지는 않았는데 중국 닭고기 수입 물량이 줄고 있는 비해 미국에서 수입되는 물량은 7월에는 375톤, 8월에는 754톤, 9월에는 923톤으로 점차 증가하였다. 특히 9월 중에는 프랑스에서도 20톤이 수입되는 등 수입선이 다변화하는 경향을 보이고 있다.

1. 7월 닭고기 및 닭고기 가공품 수입실적(검역기준)

종 류 수입국별	닭고기		닭고기 가공품		합 계	
	수량(kg)	가격(\$)	수량(kg)	가격(\$)	수량(kg)	가격(\$)
미 국	375,259	489,068	36,356	94,800	411,615	583,868
중 국	685,356	1,313,179	1,260	5,823	686,616	1,319,002
태 국	27,824	75,542	20,000	85,000	47,824	160,542
합 계	1,088,439	1,877,789	57,616	185,623	1,146,055	2,063,412

2. 8월 닭고기 및 닭고기 가공품 수입실적(검역기준)

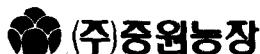
종 류 수입국별	닭고기		닭고기 가공품		합 계	
	수량(kg)	가격(\$)	수량(kg)	가격(\$)	수량(kg)	가격(\$)
미 국	753,582	946,571	29,900	118,650	783,482	1,065,221
중 국	1,105,479	2,039,608	0	0	1,105,479	2,039,608
태 국	58,656	156,678	19,720	83,810	78,376	240,488
호 주	0	0	3	0	3	0
합 계	1,917,717	3,142,857	49,623	202,460	1,967,340	3,345,317

3. 9월 닭고기 및 닭고기 가공품 수입실적(검역기준)

종 류 수입국별	닭고기		닭고기 가공품		합 계	
	수량(kg)	가격(\$)	수량(kg)	가격(\$)	수량(kg)	가격(\$)
미 국	923,000	1,181,000	2,000	10,000	925,000	1,191,000
중 국	877,000	1,693,000	0	0	877,000	1,693,000
태 국	88,000	185,000	38,000	163,000	126,000	348,000
프 랑 스	20,000	23,000	0	0	20,000	23,000
합 계	1,908,000	3,082,000	40,000	173,000	1,948,000	3,255,000

에 이 비 안

대한양계협회 능력검정 '94, '95, '96 3년 연속 1위!
에이비안은 육계농장 계열주체 에 더 많은 이익을 드립니다.



영업부 TEL(0417)567-7792, FAX(0417)554-0771

화이트 마트의 시대!

KS닭고기회사
하림이
열었습니다.



국내 최대 닭고기 전문회사
(주) 하림
HALIM & CO., LTD.