

2004년까지 축산물위생수준 선진국수준으로

농림부는 축산물의 안전성을 종합적으로 점검하고 이를 보완 발전시키기 위해 축산물 위생수준 향상을 위한 중장기 종합대책을 마련할 예정이다.

내년부터 본격 시행되는 축산물 위생수준 향상 방안의 주요내용은 첫째, 올해 53개소를 시작으로 99년까지 2백50개로 확대 설치하는 가축질병 공동 방역사업단을 활성화하여 지난해 수립한 가축전염병 근절대책을 2002년까지 성공적으로 마무리하는 것이다.

둘째, 육류 중 유해잔류물질 및 미생물검사를 단계적으로 확대 또는 검사제도를 개선하여 2004년까지 CODEX 및 선진국수준까지 제고하며

셋째, 현재 시행하고 있는 도축장의 위생관리지침서인 도축장 위생관리요령(SSOP)을 더욱 발전시켜 선진 위생관리 시스템인 도축·도계장 위해

요소중점관리제도(HACCP)를 99년부터 축산물종합처리장 및 대규모 수출작업장에서부터 실시하며 넷째, 작년에 프탈레이트 등 유해물질이 검출돼 안전성문제가 꾸준히 제기된 원유에 대해서는 원유검사를 국가 또는 새로 설립되는 낙농진흥회 등에 위탁하여 원유의 안전성을 확보하며

다섯째, 축산물의 완전수입개방에 대비하여 동물검역기능 강화대책 2단계를 98년까지 마무리하고, 2004년까지 3단계 대책을 완료할 계획을 확정하며

여섯째, 일선 위생업무의 효율적인 추진을 위하여 다원화된 위생검사기관을 수의검사소(가칭)로 개편하여 국내외 검사업무를 통합추진하며, 축산물 위생처리법을 개정하여 축산물검사에 일정한 자격과 교육을 이수한 자를 검사보조원으로 채용·활용하는 검사보조원제를 도입한다는 것이다.

축기연, 생명과학관 준공으로 경쟁력 향상에 기여

지난 10월 15일 축산기술연구소는 농림부·학계·축산업계 관계자 등이 참석한 가운데 생명과학관 및 시험용 배합사료 공장 준공식을 가졌다.

연건평 1천1백78평에 지하 1층, 지상 3층으로 지난 95년부터 3년여에 걸쳐 총 공사비 38억5천만원을 투입, 준공한 생명과학관은 첨단 유전공학 실험기기 및 실험실을 갖추고 있다.

이 시설은 유전자 형질전환 우량가축 생산연구, 수정란 이식기법을 이용한 가축개량, 고품질 축산물 생산을 위한 첨단시험연구 및 새로운 산업화 기술개발의 산실로 이용되게 된다.

또한 지난 94년부터 4년여에 걸쳐 24억여원의 공사비가 투자된 시험배합사료공장은 앞으로 최소비용 최대영양소 가공사료개발과 육질개선 환경친화형 특수목적 사료개발에 활용된다.

이로써 축산기술연구소는 기술경쟁시대에 선진국 수준의 연구가 가능하게 됐으며 우리나라에 알맞는 독자적인 기술개발로 고품질 안전축산물을 생산하고 환경친화적 양축기술개발과 생명공학적인 첨단기술을 이용한 국제경쟁력 향상에 기여할 것으로 기대된다.

영육농산 김종원 대표이사 취임

지난 10월 1일부로 신동방에서 경영하게된 영육농산(주)에 김종원 대표이사가 새롭게 취임하였다.

김종원 대표이사는 지난 73년 삼성그룹에 입사한후 배합사료공장, 육가공공장 등을 거쳐 지난 10월부터 신동방으로 자리를 옮겨 영육농산을 이끌고 있다.

축산폐수처리 시행규칙 개정

오수 분뇨 및 축산폐수에 관한 법률시행규칙개정령이 지난 9월 18일 공식발표, 축산폐수처리시설의 방류수질기준이 일부 강화되고 적용대상 시설기준도 보완, 교체되는 등 관련시설을 갖춘 해당양축농가들의 시설개선이 요구되고 있다.

공포된 법률시행규칙 개정령에 따르면 축분처리시설 및 축산폐수공공처리시설의 방류기준을 99년 1월 1일부터 분뇨처리시설과 축산폐수공공처리시설에 대해 화학적 산소요구량을 50ppm이하로 하는 규정을 신설했다.

또한 축산폐수공공처리시설에 대해서는 대장균수에 대한 규정

을 3천개/ml이하로 신설, 강화했다. 특히 축산폐수처리시설의 방류수 수질기준도 2000년 1월 1일부터 특정지역 허가시설에 대해 총 질소 2백60ppm이하, 총 인 50ppm 으로 규정을 신설해 방류수의 기준을 강화했다.

이외에 특정지역 신고대상처리시설의 생물화학적산소요구량과 부유물질의 양이 기존 3백50ppm 이하에서 2000년 1월 1일부터는 각각 1백50ppm 이하로 강화된다. 또한 기타지역에서 신고대상 축산폐수방류수질기준도 기존의 5백ppm 이하에서 3백50ppm 이하로 변경됐다.

이외에 저장액비화방법에 의한

축산폐수처리시설의 설치시는 환경부장관이 농림부장관과 협의하여 고시하고 고시면적 이상의 초지와 농경지를 확보해야 한다.

이를 위해 축사에서 발생된 축산폐수를 처리할 수 있는 저장조 및 저류조를 설치해야 하고 저장조는 축산폐수를 6개월이상, 저류조는 축산폐수를 1개월이상 저장 및 저류할 수 있는 용량으로 규정했다.

특히 간이축산폐수 정화조 설치대상 농가를 98년 3월 7일 이후부터 일반지역에서도 규제함에 따라 해당 양축농가들은 서둘러 시설을 설치해야 할 것으로 지적되고 있다.

닭 전염성 빈혈 조기 진단법 개발

- 수의연, 바이러스 유전자증폭검출진단법 개발 -

농진청 수의과학연구소는 최근 바이러스 유전자 증폭(PCR) 검출에 의한 닭 전염성 빈혈을 진단할 수 있는 진단법(중합효소 연쇄반응법)을 개발했다고 밝혔다.

기존의 진단법은 바이러스에 의한 세포배양법으로 5대 이상의 계대배양이 필요, 진단하는데 10~15일이 소요됐으나 이번에 개발된 진단법은 유전자에 특이적으로 반응하는 인공유전자를 합성, 바이러스 유전자를 10억배 이상 증폭하여 검출하는 방법으로 시료에 소량의 바이러스만 있어도 1~2일이면 검출이 가능하다.

또한 진단경비도 세포배양법의 경우 수당 3천원 정도가 소요됐으나 중합효소 연쇄반응법은 수당 1천2백원이면 진단이 가능하며 세포배양법에 비해 진단효율도 우수하다고 밝혔다.

닭 전염성 빈혈은 바이러스성 질병으로 지난 91년 국내에서 첫 발생이 확인된 질병으로 어린 병아리에서 심한 빈혈증상이 나타나 면역성 저하 및 폐사를 유발시킨다.

타조 검역기간 오래 걸려

타조가 미국이나 호주 등지로부터 수입되고 있으나 조류전염병 감염여부를 자세히 파악해야 하는 것으로 알려지고 있다.

지난 10월 11일 국립동물검역소에 따르면 타조류 수입이 개방된 지난 6월부터 9월20일까지 미국이나 호주, 중국, 캐나다 등지에서 들어온 타조는 모두 1백12마리, 부화용 타조알은 2백32개인 것으로 집계됐다.

농림부는 6월부터 타조류 수입을 허용키 위해 지난 5월23일 미국산 타조류의 수입위생조건을 고시했고 호주, 중국, 캐나다 등에 대해 적용될 수입 위생조건도 곧 고시할 예정이며 미국외의 국가에서 들어온 타조나 타조알에 대해서는 미국산의 수입위생조건에 맞춰 검역을 실시해오고 있다.

동물검역소는 일단 수입타조가 국내에 도착하면 위생조건이 제대로 이행됐는지를 확인하고 임상검사를 실시한 후 가금인플루엔자, 뉴캐슬병, 추백리 등 조류 전염병 감염 여부에 대한 정밀검사를 실시한다고 한다.

통상 조류의 검역기간이 5일, 기타 축산물이 3일 인데 비해 타조와 타조알은 각각 30일, 42일이다.

미육류검사, 기준강화 불구 소규모 도축장 관리 어려워

- USA 투데이지, 살모넬라 20%까지 안전 간주 지적 -

미국은 지난 1월부터 육류에 대한 세균검사기준을 강화하고 있으나 많은 소규모 도축장에서는 그렇지 못한 것으로 알려지고 있다.

예를 들어 다섯마리의 닭중 한 마리에서 살모넬라 균이 검출될 경우 이 공장은 안전한 것으로 간주하고 있으며 대부분의 도축장이나 가공공장에서는 현재 국내외에서 문제가 되고 있는 O-157대장균 검사가 실시되지 않고 있다고 USA투데이가 10월 8일 1면 머릿기사로 보도하며 다음과 같은 문제들을 지적했다.

▲현재 전체 생산량중 극히 일부분의 육류에 대해서만 O-157대장균 검사가 실시되고 있으며 수천개의 소규모 도축장에서는 연간 13건의 샘플에 대해서만 검사

를 의무화하고 있다 ▲많은 패스트푸드 회사들의 정기검사 요구에도 불구하고, 내년 1월부터 실시될 새 식품안전 계획에는 O-157대장균 검사가 명시돼 있지 않다 ▲새 검사기준중 일부는 상당한 정도의 오염을 허용하고 있다.

미국은 현재 육류 오염여부를 가리는 1차과정으로 농무부 검사관들이 전국 2천7백개 도축장과 3천5백개 가공공장을 육안으로 검사하고 있는데 대규모 공장들은 상주 검사관들을 두고 있으나 작은 규모의 도축장 및 가공시설에는 검사관들이 하루 한 차례 방문하는데 그치고 있다.

내년부터 실시될 새 식품안전 규정에 따르면 앞으로 3백4개의 대규모 도축장 및 가공업체에서는 자체 검사관들이 안전 점검을 맡

게 되는데 이들 업체에서 생산되는 육류는 미국 전체 도축량의 75%, 전체 가공량의 50%에 달하며 나머지 5천9백개 업체들은 앞으로 2년에 걸쳐 새로운 검사법을 도입하게 된다.

그러나 미국 최대의 도축장 6백개소에 요구되는 검사기준은 소 3백마리당 1건의 샘플, 닭 2만2천마리중 1마리에만 해당되고 있으며 나머지 2천여개 소규모 도축장에서는 3개월동안 주당 1건의 샘플에 대한 검사만 실시하면 되고 도축업을 겸하지 않는 가공시설에는 아예 검사가 요구되지 않아 실제로 도축되는 육류와 가공육의 안전을 완전히 보장한다는 것은 불가능하다는 것이 당국이나 업체들의 한결같은 걱정이라고 USA투데이는 전했다. [조선일보]

96년 닭고기 1인당 연간 소비량 11.2kg

- 지육기준으로 환산시 일본 13.3kg과 비슷한 수준 -

육류의 연간소비량, 1인당 소비량 등의 단위 및 기준이 외국자료와 달라 같은 조건으로 비교할 수 있도록 단위 및 기준을 통일할 필요가 있는 것으로 보인다.

축협에서 연 1회 발행되는 「축산물가격 및 수급자료」에 의하면 96년 우리나라 국민들의 1인당 닭고기 소비량은 6,262kg 으로 되어 있다. 그러나 이는 정육기준으로 되어 있으며 이를 미국 농무부에서 발표하는 자료의 기준인 지육으로 환산하면 11.2kg 이 된다. 여기에서 정육율은 평균 38%로, 지육율은 평균 68%로 하여 계산하였으며 소비량에는 육계외에 산란실용계, 산란종계 및 육용종계를 포함하며, 수입된물량에 전년이월분까지 전부 고려한 수치이다.

96년 세계 각국의 소비량을 보면 지육기준으로 홍콩이 40.9kg 으로 가장 높으며, 미국이 36.4kg, 싱가포르가 30.3kg, 브라질이 21.6kg, 영국이 19.2kg 이며 가까운 일본은 13.3kg 으로 우리보다 조금 많은 편이며, 태국의 경우 우리와 같은 11.2kg을 소비하고 있다.

한편 쇠고기와, 돼지고기의 경우도 우리나라의 자료는 정육으로 외국 자료는 지육으로 표시되어 있어 올바른 비교를 위해서는 같은 조건으로 환산하여야 할 것으로 보인다.

중국, 미 가금육 수입금지 철회

중국은 미국의 2개주로 부터 수입되는 가금육에 대한 수입금지조치를 철회시켰다.

이 금지조치는 지난 96년 12월 미조리와 오클라호마에서 발생한 뉴캐슬병의 발생과 관련 수입품에 부과하였던 것이다.

이와 더불어 중국은 여행자에 의해 반입될 수 있는 미국산 가금육 모두에게도 이 금지조치를 부과했다.

세계 가금육 생산 및 소비 꾸준히 증가 추세

세계 육류의 생산 및 소비는 꾸준히 증가되고 있으며 특히 개발도상국가들은 소득수준이 높아지면서 육류소비가 빠르게 늘어가는 추세이다.

육류무역은 생산보다 빠르게 성장되고 있지만 현재까지는 대체적으로 육류소비실태가 생산지 자급위주로 이루어져 왔기 때문에 일부국가를 제외하고는 육류교역량은 실제 미미한 수준에 있는 실정이다.

그러나 국가별로 자기들에게 생산과 교역에 유리한 품목으로 전문화 생산이 이루어지고 새로운 시장개발 등으로 육류교역도 많은 변화가 오고 있으며 앞으로 이러한 전문화와 육류교역의 증가로 인하여 축산물의 흐름이 크게 좌우될 것이다.

가금육의 주요 생산국은 미국, EU, 브라질, 중국 등으로 세계 총생산의 약 70%를 차지하고 대부분

생산지역에서 소비되며 교역량의 비중은 크지 않은 편이다.

95년도 주요 생산량 자료를 볼 때 세계 총 생산 약 3천3백만톤 중 미국의 점유비율이 약 34%, EU 16%, 브라질 11%, 중국 9% 순이다. 가금육의 주요 소비국은 미국, EU, 멕시코, 브라질, 중국, 일본 등으로 세계 소비의 약 65%를 점유하고 있고 주요 수출국으로는 EU, 미국, 브라질 등이 주도하고 있으며 태국, 중국 등이 싼 노임을 바탕으로 계속을 생산하여 수출시장을 점유하고 있으며 주요수입국으로는 일본, 멕시코, 영국 등이다.

향후 닭고기의 생산은 주요 생산국 위주로 지속적인 성장세가 전망되며 육류 총 소비량중 닭고기 소비 비중이 점차 높아지면서 모든 국가에서 소비 증가세가 예측된다.

빠르게 성장하는 인도의 양계산업

최근 30년간 인도의 양계산업은 산란계는 16%, 육계는 27%의 높은 성장을 이루어 왔다.

지난 95년 인도는 식란 2백60억개 이상을 생산하여 9억이 넘는 인구에 연간 1인당 30개 정도의 소비를 충족하고 있으며 육계는 50만톤 이상을 생산하여 국민 1인당 0.55kg 의 소비를 나타내고 있다.

생산능력을 보면 산란계의 경우 1백15개의 부화장에서 1백30만수의 종계를 보유하고 있으며 9천5백만수를 공급할 수 있으며, 육계의 경우 2백80개의 부화장에서 2백60만수의 종계를 보유하고 있으며 2억7천5백만수의 공급능력을 갖고 있다.

인도의 양계산업이 이렇게 빠르게 성장하는데는 우선 정부의 지원이 상당한 부분을 차지하고 있다. 인도정부는 양계산업이 동물성 단백질 공급 산업, 농촌 빈민의 고용증대효과 등의 사유로 산업전반을 보호, 육성하고 있으며 저금리의 자

금지원 및 세금감면 등의 지원을 하고 있다. 최근의 경제독립정책도 종계나 수의, 병리, 하우징 등 전문분야의 기술도입을 적극 지원하고 있다. 또한 농과대학 중심의 집중적인 전문기술 훈련을 시행하고 있으며 국제 박람회나 각종 양계업 관련 전시회 개최를 통한 커뮤니케이션의 기회 제공 등 정책, 생산, 마케팅에서 총체적인 지원과 발전을 위해 힘쓰고 있다.

한편 가장 큰 비중을 차지하고 있는 사료에 대해서는 정부의 자유화 시책으로 시설투자도 늘고 사료의 품질도 크게 향상되고 있다. 사료 판매에 관련한 세금이 거의 없으며 자유화 시책으로 각종 첨가제의 수입이 가능하다.

현재 인도의 계육은 70% 이상이 산채로 혹은 현장 도계후 신선육 상태로 개인 및 도·소매상을 통해 큰 마진을 안고 유통되고 있으며, 25%만이 제도안에서 생닭·신선육·냉장육 형태로, 나머지 5%만이 정상적인 냉장·냉동의 콜드체인망을 통해 유통되고 있다.

치킨 패스트푸드 시장 수위다툼 치열

치킨 패스트푸드 시장을 놓고 KFC와 파파이스가 치열한 경쟁을 하고 있다.

최근 KFC는 파파이스의 도전이 거세지자 신제품으로 맞대응을 하고 있다. 젊은 여성을 겨냥한 새 형태의 수프 치킨팟이 그중 하나이며 꾸준히 인기를 끌고 있는 핫윙을 비롯한 신제품으로 올해 1천5백억원의 매출을 목표로 하고 있으며 이를 바탕으로 업계 1위자리를 고수한다는 방침이다.

파파이스는 빼없는 치킨제품인 핑거윙레를 비롯, 치킨스낵인 팝콘치킨 등 독특한 메뉴로 주고객인 신세대들에게 어필하고 있다. 94년 1호점 개설 이래 3년만에 1백호점을 여는 등 무섭게 성장하고 있으며 올 연말까지 150개로 늘려 119개의 KFC를 추월하겠다는 계획이며 올해 매출목표는 9백90억원이다.

이외에 양사는 맛과 신선도에 대해서도 한치의 양보도 하지 않을 태세이다. KFC는 '엄선된 1백% 국산 닭고기를 매일매일 신선하게 배송하는 시스템'이라고 강조하고 있으며, 파파이스는 '달걀이 닭 한조각으로 될 때까지 통합관리하고, 신선육만 사용해 원료부터 차별화된 맛을 낸다'고 대응하고 있다.

매장관리면에서도 KFC는 일반고객으로 가장한 '미스터리 고객'이 수시로 고객입장에서 점검, 최상의 품질과 서비스를 제공한다고 하며, 이에 파파이스는 '매장관리 점수가 모자라면 영업정지'라면서 최고의 서비스를 내세우고 있다.

한편 치킨 패스트푸드시장에 비비큐, 다저스치킨, 와그너치킨, 바빅치킨 등 새로운 브랜드의 출시가 속속 이루어지고 있어 닭고기 시장 확대에 고무적인 현상으로 받아들여지고 있다.

군남 닭고기 출하중량 하향적용 추세

지난 10월 27일에 대한양계협회에서 정기 육계분과위원회가 개최되었다.

통계자료 분석에서 육용실용계 생산잠재력은 98년 4월 3천6백만수로 추정되며 97년 11월에는 3천5백41만수, 12월에는 3천5백68만수, 98년 1월에는 3천4백12만수, 2월에는 3천3백95만수, 3월에는 3천4백49만수로 커다란 변동이 없는데 잠재력이 96년 추세와 거의 비슷하게 추정되고 있다.

지역별 정보교환에서는 10월 27일 주간 전국적으로 하이 출하가격은 1천1백원, 병아리가격은 1백원~2백20원이며 체화되는 물량없이 원활하게 출하되고 있으며 입추는 활발치 않으나 꾸준히 증가하는 상황이라고 보고되었다.

한편 최근 군남상황에 대해서는 업계에 다소 불리하게 전개되고 있는데 국방부측에서 최근 큰닭보다 2kg 미만으로 작은닭을 요구하기 때문에 수급조절에 어려움이 많다는 보고다. 예전에는 출하시기를 놓쳐 부득이하게 2kg 이상 키운 닭을 군남처리 할 수 있어 규격외품에 대해서도 처리할 수 있었으나 앞으로는 특별히 처리할 방도가 없기 때문에 가급적 출하시기를 놓치지 말고 앞서 출하할 수 있도록 하자는데 의견을 모았다.

대연식품 ISO 9002 인증 획득

지난 11월 5일 대연식품이 ISO9002인증 획득을 위한 본심사를 통과하였다.

대연식품은 지난 5월부터 ISO인증 획득을 위해 준비를 해왔으며 11월 3일부터 현장심사를 하여 5일 본심사를 통과하였으며 22일경에 최종 확정되며 다음달 3일에 인증서 수여식이 있을 예정이다.

대연식품은 지난 8월에 용인 도계장을 증축하였는데 연건평 600평규모에 최첨단 도계라인 자동화 시설을 증축함으로써 생산성을 향상 및 위생적인 고품질의 닭고기를 안정적으로 공급하고 있다.

현재 ISO인증은 영육농산이 ISO9001을, 화인코리아와 동우, 체리부로는 ISO9002를 각각 획득하였으며 본회 회원사들이 모두 인증획득을 추진 중에 있다.

미원마니커, 대상마니커로 회사명 변경

- 정영준 대표이사 취임 -

지난 11월 3일부터 미원마니커가 미원그룹의 그룹명이 대상그룹으로 바뀐에 따라 대상마니커로 변경되었으며 정영준 대표이사가 새롭게 지휘봉을 잡게 되었다.

미원은 그룹의 모기업인 대상공업(전 세원)과 주력기업인 미원의 합병을 계기로 새로운 그룹의 심벌과 로고를 확정하는 등 그룹 이미지통합 작업을 마무리하고 3일 대상그룹으로 공식 출범했다.

한편 화영식품, 청정식품, 베스트푸드미원 등 3개사는 미원주식회사로 통합해 미원 상표

의 명맥을 살려가기로 했다.

정영준 대표이사는 지난 76년에 미원그룹에 발을 들여 놓은 후 한국크노르, 미원 인도네시아, 제일농장, (주)미원, 미원음료, 그룹 홍보실, 비서실 등 그룹내 요직을 두루 거친 20년이 넘은 미원맨이다.

한편 소폭의 조직개편이 있었는데 대상마니커내의 중부사업부와 북부사업부의 경우 축산부로 통합되어 생산을 담당하게 되었으며 계열사업부는 영업수급조정팀이라는 명칭으로 영업부 소속으로 바뀌었다.

화인코리아, 삼계탕 수출 꾸준히 증가

삼계전문회사인 화인코리아의 삼계탕 수출이 지난 92년 이후 꾸준히 증가하고 있으며 수출국도 점차 확대되고 있는 것으로 나타났다.

화인코리아는 지난 4월 ISO9002인증을 획득하였으며 꾸준히 삼계탕의 수출을 늘려가고 있다. 지난 92년의 경우 일본, 대만, 홍콩 등에 11만5천불 어치를 수출한 이후 93년에는 35만불, 94년에는 34만불, 95년에 40만불, 96년에 45만불, 97년 10월까지 50만불을 수출하였으며 올해 총 75만불을 수출하는 것을 목표로 하고 있다. 수출국도 94년부터는 영국, 멕시코, 레바논, 파라과이, UAE, 뉴질랜드, 캄보디아 등 아시아지역에서 세계 각지역으로 확대되고 있다.

국내 원종계사업 3개사 4계종으로

내년도 육용원종계 사업이 삼화농원, 중원농장, 하림 등 3개사로 조정될 전망이다.

금년도 신기농장에서 하바드 원종계 수입을 하지 않으므로 98년도에 하바드 PS 국내 생산이 중지되고, 지난 10월부터 한일농원의 아바에이커 수입권이 삼화농원으로 넘어가게 되면서 당분간 한일농원에서 생산되는 아바에이커 PS 병아리를

삼화를 통해 업계에 공급할 예정이다.

이에 따라 98년도 국내 육용 원종계 시장은 로스, 아바에이커를 생산하는 삼화농원(대표 배성황), 에이비안을 생산하는 중원농장(대표 배전채), 하이브로의 하림(대표 김홍국) 등 3개사 4계종으로 조정될 전망이다.

업계에서는 3개사 독과점체제로 종계시장이 변하는데 따른 육용종계 및 육계 가격의 강세를 우려하고 있으나 PS, CC가 모두 수입개방 되어 있고 닭고기 수입이 전면 개방되어 있어 병아리 가격의 무분별한 인상이 산업발전에 바람직하지 못하다는 의견이 지배적이다.

깨끗하고 신선한 닭고기-



대상마니커주식회사

안전하고 깨끗한 HAIMARROW 해마로치킨

Chicken



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

10월 한달동안 닭고기 1천 9백 58톤 수입

- 수입 개방후 월평균 1천 7백여톤 들어와 -

지난 10월 한달동안 수입된 닭고기는 총 1천9백58톤으로 수입개방된 이후 8월부터는 월 1천9백여톤 정도가 꾸준히 수입되고 있는 것으로 집계되었다.

7월이후 총 수입량은 6천8백72톤으로 월 평균 1천7백여톤이 수입되었는데 대부분 다리 부위인 것으로 알려졌다.

지난 7월부터 9월까지 들어온 물량중 다리가 차지하는 비율은 7월에는 64%이던 것이 8월에는 77%, 9월에는 89%로 비율이 늘어났으며 날개의 비율은 7월에 12%이던 것이, 8월에는 9%, 9월에는 7%대로 줄어든 것으로 나타나 거의 90%정도가 다리인 것으로 나타났다.

한편 냉장육의 경우 수입 개방 이전인 5월에 12톤, 6월에 72톤이 수입되었으며 수입개방 이후인 7월에 48톤 정도가 들어온 이후 아직까지 추가로 들어온 물량은 없는 것으로 밝혀졌다.

1. 10월 닭고기 및 닭고기 가공품 수입실적 잠정집계(검역기준)

수입국별	닭고기		닭고기 가공품		합 계	
	수량(kg)	가격(\$)	수량(kg)	가격(\$)	수량(kg)	가격(\$)
미 국	1,016,625	1,277,080	153,260	1,328,616	1,169,885	2,605,696
중 국	754,511	1,451,026	0	0	754,511	1,451,026
태 국	186,190	336,565	0	0	186,190	336,565
카 나 다	26	0	0	0	26	0
호 주	501	6,789	445	5,692	946	12,481
합 계	1,957,853	3,071,460	153,705	1,334,308	2,111,558	4,405,768

2. 97년 닭고기 및 닭고기 가공품 수입실적(월별 검역기준)

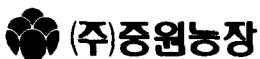
월 별	닭고기		닭고기 가공품		합 계	
	수량(kg)	가격(\$)	수량(kg)	가격(\$)	수량(kg)	가격(\$)
1~6월	6,911,755	12,575,689	411,257	1,231,903	7,323,012	13,807,592
7월	1,088,439	1,877,789	57,616	185,623	1,146,055	2,063,412
8월	1,917,717	3,142,857	49,623	202,460	1,967,340	3,345,317
9월	1,908,000	3,712,000	40,000	173,000	1,948,000	3,885,000
10월 잠정집계	1,957,853	3,071,460	153,705	1,334,308	2,111,558	4,405,768
합 계	13,783,764	24,379,795	712,201	3,127,294	14,495,965	27,507,089

알 • 림 • 방

주소가 변경되신분은 연락주시면 변경된 주소로 발송해 드리겠습니다.

에 이 비 안

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



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

화이트 미트의 시대!

KS닭고기회사
하림이
열었습니다.



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