



**여름철 닭고기 소비확대
경제난 틈새를 이용하자.**

경제가 나빠서 회사들이 부도가 나 문을 닫는 바람에 실업자가 매일 몇 만명씩 증가하고 있다는 소식은 이제 놀라운 일이 아니다.

몇 달 전까지만 하여도 유명하다는 음식점, 도시근교의 한적한 산입구에 들어선 식당들은 몇 일전부터 예약이 안되면 입장조차 할 수 없던 특권 아닌 특수를 맛보며 자리가 없어 되돌아 가는 손님을 보면서 자랑스런 미소를 지었던게 사실이었다. 이들이 이곳 유명하다는 식당에서 즐기고 먹는 음식이라봐야 고작 “생”자 붙은 육류 아니면 영양탕(?), 생선회가 전부라

해도 과언이 아니었다. 음식을 미각 또는 후각으로 즐기는 것이 아니라 식당의 위치와 분위기가 갖고 있는 프리미엄에다가 “고스톱”을 얼마나 즐길 수 있느냐에 비중을 두어 손님이 몰렸다는 얘기는 다 아는 내용이다.

이처럼 경기가 괜찮아 소비가 하늘 높은 줄 모르고 고급화로 치달릴 때 닭고기는 어딜가나 싸구려 음식, 유원지에 가서 주머니 사정이 허전해야 시켜 먹는 닭도리탕이나 백숙의 소비행태를 보면서 때마다 소비자와 상품개발을 하지 않는 양계관련 식품 종사자들을 늘 원망하곤 하였다. 알고보니 흥청망청 써댄 돈의 대부분이 빚언어 사업하는 기업의 접대비에서 지출이 많이 되었다니 더욱 마음이 씩씩해진다.

그러나 이제 금융위기로 기업이 부도가 나서

접대비가 줄고 따라서 개개인의 수입도 감소하는 처지여서 기분에 따라 값을 따지지 않는 음식소비 문화도 바뀔 전망이다.

이미 영양탕 시장과 초고급 생고기 축산물 소비가 얼어붙고 있다는 소식이 들리고 있는 가운데 식당마다 IMF메뉴가 등장하여 가격저품제거에 앞장을 서고 있어 이제야 말로 닭고기 소비에 최대 절정기인 여름 삼복(三伏)을 앞두고 소비활성화를 기대해 본다. 물론 경기가 나빠도 고소득 계층은 계속 고소비 행태를 고집하겠지만 중산층이 무너져 서민계층이 대거 포진할 수밖에 없는 작금의 현실을 놓고 볼 때 양질의 단백질을 최저의 비용으로 공급할 수 있는 양계산물 소비에 좀더 업계 전체가 나서서 앞장을 서야 기회를 잡을 수가 있다.

월드컵 축구경기로 들뜬 기분도 가라앉고 기온은 올라가면서 그래도 자기 건강을 염려하는 대중적 소비계층에게 닭고기가 영양식품으로 인식될 수 있도록 위생면이나, 품질관리에 신경을 써서 저렴한 가격을 선호하는 경제난국에 대처하였으면 한다.

마침 삼복 중 초복이 12일에 있어 경제여건이 바뀌어 소비가 어떻게 될 것인가에도 관심이 집중되고 있어 더욱 깊은 애정과 관심을 가지고 먼저 양계인들부터라도 삼계백숙을 먹고 경제난을 헤쳐갈 수 있는 건강을 유지했으면 하는 바람을 갖는다.

계사 정전 및 화재사고대비 여름철에도 위험성 높다.

계사가 시설자동화의 영향으로 대형화되어

전기와 보온에 신경을 쓰다보니 정전 또는 누전, 합선으로 인해 발생하는 사고가 급증하고 있는 추세에 있다.

현대식 계사는 단열재가 합성재질이므로 불씨가 옮겨 붙으면 제아무리 큰 계사라 하더라도 순식간에 소실되고 만다. 화재 뿐만 아니라 정전시에도 위험성은 매우 높다. 우선 환이 작동하지 않아 계사내의 닭이 고온스트레스나 산소부족으로 질식사하는 예가 비일비재하게 나타나기 때문인데 발전을 매일 점검하지 않아 정전이 되어도 무용지물이 되는 예가 왕왕있어 수시로 점검을 해야 한다.

금년에는 다소 경제가 나빠져 전기수요가 줄 것이라는 예측도 있지만 전기 수전상황은 그때 가보아야 안다. 여름에는 낙뢰에 맞아 전원공급시설이 일순간에 망가지는 경우도 있어 어쨌든 온도가 상승하면서 무더워지기 시작하니 계사내·외부의 모든 자동화 시설을 점검하고 부족한 것은 손질하여 철저하게 대비를 하는 것이 가장 확실한 안전대책이라고 볼 수가 있다.

늘 지적되는 사항이지만 여건이 나빠지면 돈이 없다는 이유로 위험한 요소가 발견되어도 그냥 지나쳐 버리게 되는 것이 인간의 속성일 수도 있지만 정전 피해와 화재사고는 일순간에 모든 꿈과 재산을 날려 파산을 부르게 된다.

경제가 나빠 저마다 농장 경영이 어려운 것은 사실이다. 그러나 해가 거듭될수록 전기시설은 수명을 향하여 가고 있기 때문에 성능이 저하되고 예기치 않은 사고를 부를 위험성이 커지게 마련이다.

더 늦기 전에 모든 전기시설을 점검하여 금년 여름철에는 단 한건의 전기사고 없이 지나

가 어려움 극복에 일조를 하였으면 한다.

양계산물 여름철 위생관리 안전성에 보다 관심높일 때다.

한국 사람은 고추장과 마늘을 먹어 어지간한 유해균에 대해서는 방어능력이 있지 않느냐 하는 가설로 식품의 안전성을 강조하면 그 필요성을 농담으로 받아들이기 일쑤였다.

아직까지 과학적으로나 학술적으로 확인된 상태가 아닌만큼 너무 과신할 필요는 없는 것 같다. 천부적으로 살모넬라와 병원성 대장균 등에 얼마나 항병력이 있는지는 모르지만 어쨌든 우리나라에는 이제 개방화의 물결로 한국인만 사는 것이 아니고 각국의 주재원 또는 상사원, 여행객들도 수없이 많음을 더 경계해야 할 것도 예전과 달라진 사실이다.

결론적으로 말하여 식품의 위생은 아무리 강조해도 지나친 말이 아닐 것이다. 식품의 안전성 확보에 계란과 닭고기라고 예외일 수는 없다. 오히려 선진국에서 온 사람일수록 계란과 닭고기 소비는 우리보다 더 높을 수도 있을 것이다.

더위가 본격적으로 시작되어 도처에서 냉장, 냉동시설이 부족하여 애를 태운다는 이야기도 들린다. 우선 닭고기와 계란의 생산부터 포장, 유통, 진열보관에 이르기까지 세심한 배려를 기울여야 할 것이다.

이웃 일본만 하더라도 살모넬라(SE)와 O-157 발병으로 지난해에 인명피해까지 당하는 불상사가 발생한 예가 있어 이제부터 우리나라도 보다 안전성 확보에 관심을 기울여야

할 것이다.

이미 우리나라도 햄버거에서 O-157균이 검출된 사례가 있다. 계란이나 닭고기가 비위생적으로 유통이 된다면 언제 그같은 유해균이 언제 침투할런지도 모르기 때문에 양계산물 생산부터 식탁에 오르기까지 유해균이 유입되지 못하도록 인위적인 노력을 끊임없이 경주해 나가야 할 것이다.

과학적인 근거도 없이 우리나라 국민들은 살모넬라와 유해성 대장균에 강하다는 그릇된 인식을 가지고 위생에 소홀한다면 문제가 커질 수가 있다.

계란의 경우에도 과거 같으면 난황이 터지는 것도 그냥 요리하여 먹었다지만 현재의 주부들은 썩은 것을 즐겨 찾으면서도 신선도를 고려한다는 사실이 보편적으로 소비자의 수준향상을 의미한다고 보아야 할 것이다. 더 과감한 경우에는 구입후 품질에 문제가 있으면 버리거나, 손해보고 마는 것이 아니라 반품을 요구하고 있어 결국 그 손해는 생산자에게 돌아오게 마련이다.

경제가 어려운 것과 비위생적인 것은 아무런 함수관계도 없다고 보아야 한다. 지금 경제사정이 어렵다고는 하지만 소비자들의 수준은 한 때는 1만불을 넘어선 경험을 가지고 있다. 그렇기 때문에 소비자의 구매조건은 경제상황이 나빠져도 저렴한 가격에 위생적인 것을 선호하기 때문에 생산자와 유통업자들은 더 어려울 수밖에 없는 입장임을 깨달아야 한다.

나태해지기 쉬운 여름철 양계산물의 안전성 확보에 보다 철저를 기하여 불이익을 당하지 않도록 하는 것도 불황을 타개하는 한 방편임에는 틀림이 없을 것이다. **양계**