

# 농림부, '99 축산물 위생검사 관리 강화

- 차량세척 및 소독시설지원, 99년 10개소 예정 -

농림부는 지난해 11월 발표한 「99 농림사업시행지침서」에서 닭 뉴캐슬 병, 패지콜레라, 패지오제스키병 등 주요 가축전염병을 근절키 위해 축산물의 위생적 생산 및 처리를 위한 위생검사 관리를 강화한다고 밝혔다.

이를 위해 지역별·축종별 공동방역사업단 운영을 활성화하며 시·도가 축위생시험소를 지역방역센터로 육성 지원하고 도축장의 방역관리 강

화 및 혈청검사를 육성·지원키로 하였다. 또한 WTO/SPS 협정에 따라 국내·외산 축산물의 차별없는 검사를 위한 국내산 축산물의 검사장비를 조속히 확보키로 하였다.

도축장 소독시설지원사업은 도축장 및 닭도축장 경영자를 지원대상자로 하며 지원규모는 도축장은 개소당 3천5백만원 이내로 차량세척시설 및 소독시설이 포함된다. 또한 닭도축

장은 개소당 2억8천만원 이내로서 차량세척시설, 소독시설, 닭 수송용기, 수송용기 자동세척시설, 소독설비 등을 포함한다.

지원조건은 용자 70%에 자담 30%이상으로 용자조건은 연리 5%, 5년거치 10년 균분상환 조건이다.

99년도에는 도축장의 경우 20개소, 닭 도축장의 경우 10개소에 대해 실시할 예정이다.

## 양계협, 병아리 생산량 조사 발표

대한양계협회는 오는 3월부터 병아리 생산실적을 조사하여 발표키로 하였다.

그동안 닭고기는 생산기간이 타 축종에 비해 짧고 생산과잉·과소현상이 수시로 반복되어 양계산물 산지가 격의 진폭이 크게 나타나 양계산업 발전의 저해요인이 되고 있어 양계산물 생산의 기초가 되는 병아리 생산 실적을 신속·정확하게 조사·홍보하여 닭 사육농가 및 생산업체로 하여금 자율적인 수급조절을 할 필요가 있었다.

조사사업은 대한양계협회에서 주관하며 육용종계 생산업체 4개소, 육용 실용계 생산업체 58개소(표본조사)에서 매주 생산된 병아리 및 종란 입란실적을 조사하여 양계속보를 통해 발표하게 된다.

특히 효과적인 추진을 위해 시·도(군)에서 조사대상 종계·부화업체에 대한 지도·감독등을 협조받을 예정이며 조사사업에 참여하지 않거나 협조가 부진한 업체에 대해서는 관련법에 따른 행정조치는 물론 정부의 각종 시책 지원사업에서 제외시킬 수

있도록 할 예정이다.

사업 시행 시기는 2월부터 시험조사를 실시하고 3월부터는 본조사를 실시하여 통보할 예정으로 있다.

## 농진청, DHA 강화 닭고기 생산기술 개발

농진청 축산기술연구소는 최근 유지종실이 함유된 사료를 육계에 급여해 일반닭고기보다 DHA, EPA, 리놀레닉산 등이 강화된 닭고기 생산기술을 실용화했다고 밝혔다.

이번 개발된 방법은 성인병의 원인 물질로서 추정되는 지방을 인체에 적합한 지방으로 전환하게 하며 수산물로 섭취해야되는 DHA와 같은 지방산을 닭고기로 섭취 가능하게 하여 등푸른 생선을 섭취시 알레르기가 발생하는 사람에게 닭고기로부터 영양물질을 대체 섭취할 수 있도록 한 것으로 국내시장 보호와 수출시장 개척을 위한 고품질 닭고기 생산 기술을 확보했다는데 의의가 있다.

닭의 간에는 지방산의 탄소수와 불포화탄소수를 연장시키는 효소가 들어있기 때문에 식물성지방에 함유되어 있는 탄소수가 18개인 리놀레닉

산으로부터 탄소수가 22개인 DHA나 20개인 EPA가 합성되므로 DHA나 EPA가 보강된 닭고기를 생산할 수 있는 것이다.

유지씨앗에는 이런 리놀레닉산이 많이 들어있으나 유지씨앗을 다량 급여시 닭의 지방합성효소의 활력을 저하시켜 증체량이 낮아지며 유지씨앗에는 독성을 일으키는 유독물질이 있고 무엇보다 DHA나 EPA가 강화된 닭고기는 쉽게 산화된다는 단점이 있었다. 하지만, 이런점을 보완키 위해 24일령까지 최대한 증체한 후 25일령부터 오메가 사료를 급여하여 증체문제도 해결하며 비타민E를 대폭 강화하여 산패를 줄임으로써 유통상의 문제점도 해결할 수 있을 것으로 보인다.

이번 오메가 닭고기는 오메가6 계열과 오메가3 계열의 지방산 비율이 식품학자들이 권장하고 있는 모유의 비율인 5:1과 같아 영양적으로 우수한 것으로 알려졌다. 오메가6 계열과 오메가3 계열 지방산은 체내에서 번식생리, 신경전달물질방출, 혈관수축을 일으키는 물질을 합성하는 전구물질이기 때문에 식품에 함유된 양도 중요하지만 그보다는 오메가6:오메가3의 비율이 더 중요한 것으로 알려지고 있다.

# 미국, 건강에 대한 인식변화로 닭고기 선호

- 닭고기 39%, 쇠고기 31%, 돼지고기 29%순 -

1990년대 세계최강 미국의 고기시장은 닭고기가 주도하고 있다.

소비량 증가와 가격경쟁력에서 유리해 Red Meat를 따돌리고 먼저 1인당 가금육 소비가 돼지고기 소비를 1975년에 쇠고기 소비를 1987년에 앞지르다, 닭고기 단일 품목이 돼지고기를 1983년에 쇠고기는 1990년도부터 각각 앞지르기 시작했으며 (USDA 발표 인용) 과거 15년간 미국고기 시장점유율에서 쇠고기가 46%에서 31%로, 돼지고기가 26%에서 29%로 변한 것에 비해 닭고기는 25%에서 39%로 크게 성장했으며 2천년대에는 45%또는 그 이상으로 성장할 것으로 전망하고 있다.

성장을 예견하는 이유는 △건강과 영양가에 대한 긍정적 인식 △유리한 가격 △편의성 △품질우수성, 소비자 요구 부응 등 질적인 면 △생활패턴의 변화로 닭고기는 매우 좋은 반응을 보이고 있다.

## (1) 건강에 대한 인식변화와 영양적 가치

미국 소비자의 선택은 약43%가 체중감소를 원하고, 약28%는 건강상 이유로 지방섭취를 줄이고, 약23%는 콜레스테롤 섭취를 줄이고, 소금을 적게 먹는데 관심이 있으며, 소비자 여론조사에서도 닭고기가 적색육보다 지방, 콜레스테롤, 칼로리가 낮음을 잘 알고 있으며 건강과 관련해 '백색육'에 대한 긍정적인 인식이 소비자들 마음속에 자리잡고 있다.

## (2) 값싼 닭고기 공급

닭의 대량생산이 가능해져 원가절감으로 닭고기 가격은 싸지는데 비해 미국의 모든 물가상승에 따라 육류의 값은 계속 올랐다.

특히 적색육의 가격은 올라가는데 반해 닭고기는 같거나 낮은 가격형성이 가능했으며, 닭고기 소비량과 시장점유율은 지속적으로 증가하게 되었다.

## (3) 소비자 편의성에 부응

90년대 미국 소비자 선호도는 편의성과 서비스를 중시하는 변화가 일고 있다.

여성의 사회진출, 바쁜 사회환경으로 소비자는 테우거나 간편하고 쉽게 요리할 수 있는 재료를 원하게 되면서 부위별로 자른 것, 재구성육, 가공육 등 전자레인지나 오븐에 쉽게 요리해 먹을 수 있는 요리를 찾고, 양계업계는 소비자의 편의성과 신축성에 발 빠르게 대처해 즉석요리 상태의 2차 가공품 출하가 폭발적으로 늘게 되었다.

미국의 예에서 보듯이 우리나라 닭고기 산업도 사회적·경제적인 우수성을 개발하고 변화하고 있는 소비자 요구에 귀기울여 편의성과 서비스 향상을 위한 노력이 절실하게 요구되는 시점에 와 있다.

# 대 러시아 수출중단으로 미산계육 가격 하락

98년 전반기 순조로운 수출로 점차 상승하던 닭고기 가격이 8월들어 러시아로의 수출이 중단되자 냉동재고 증가하며 대폭적으로 가격이 하락하였다.

미국산 닭고기는 연간 생산량의 약 20%가 수출되는데 러시아는 94년 이후 최대의 수출국(97년 수출 시장 점유율 44%)이 되었다. 그러나, 98년들어 경제 위기가 심각해지면서 미국에서 러시아로의 닭고기 수출은 실질적으로 중단되어 가격하락의 주원인이 되었다.

닭고기 생산업자는 생산 조정을 하고 있지만 충분히 대응하지 못하고 있어 9월말의 냉동재고량은, 전월대비 1만1천8천 톤이 증가한 26만8천 톤이며, 닭고기 업계는 정부에 대하여 러시아로의 식량 원조에 닭고기를 포함시키도록 압력을 가하고 있다.

이와 같은 상황속에서, USDA는 지난해 11월 16일, 러시아 정부와 합의하여 310만 톤의 식량 원조를 실시한다

고 발표했다. 그러나 닭고기가 제외되었으며 이에 대해 USDA는 닭고기의 러시아로의 수출 재개에 관하여 다양한 방안을 검토하고 있다고 밝혔다.

가장 중요한 수출시장인 러시아에 대한 원조 또는 수출의 실시 시기나 그 규모가 미국내의 가격 동향에도 크게 영향을 주기 때문에 향후 이 문제에 대한 동향이 주목되고 있다.

## 본회, 분당으로 이전

본회에서는 오는 1월 29일 업무활성화를 위해 분당의 수의과학회관으로 이전한다.

주소 : 경기도 성남시 분당구 서현동 272-5 수의과학회관 4층

## 말레이시아, 제도적으로 축산물 가격 통제

말레이시아는 국가에서 제도적으로 축산물의 가격을 통제하고 있다.

소매 단계에서 통제가격을 결정하여 그 가격에서의 판매를 의무화하고 있는 것이다. 하지만 98년 2월부터 이 방식을 변경하여 산지가격, 도매가격, 소매가격 각각의 상한가격을 정하여 이 가격이하에 판매하도록 하고 있으며 지정가격 이상으로 판매할 때에는 사전에 정부에 사유서를 첨부하여 신청해야 하도록 의무화 하고 있다. 현재의 통제가격은 '98년 3월 23일에 결정된 것으로 1kg당의 생닭

산지가격은 3.50링깃(1링깃=270원 : 99년 1월 기준), 도매가격은 4.00링깃, 소매가격은 4.50링깃, 내장의 경우 소매가격은 5.40링깃, 정육 소매가격은 6.05링깃이며 이는 도매업자나 소매업자 등의 유통업자의 이윤도 고려된 가격이다.

한편 이러한 가격 통제는 「공급통제법」에 의해 축산물중에서 공급통제품으로 지정하여 실시하며 그 취급에는 사육자, 도매업자, 소매업자별로 정부의 허가가 필요하다. 또한 이전에는 축제기간에만 통제품으로 지

정되었던 생닭과 정육은 가격통제품으로 지정되어 있다.

생닭과 정육의 통제가격의 결정은 국내거래와 소비자행정성과 농업성에 위임되어 있지만 양성은 생산자와 도매업자의 대표자로 구성되는 협의회를 개최하여 생산 단가와 유통마진 등 통제가격을 인상하거나 인하할 것을 결정한다. 또한, 통제가격 개정은 생산자나 유통업자로부터 개정요청을 받아 양성이 그 필요가 있다고 판단하였을 때에 이 협의회를 개최한다.

## 유럽, 개량된 육계사실 출시

최근 유럽지역에서는 기존에 사용하던 육계관련 기계에 대한 개량제품이 계속 개발되고 있다.

덴마크에서 개발된 닭 수거용 기계로 'Chicken Cat' 이라 불리는 제품은 고양이처럼 안전하고 부드럽게 닭을 잡아 컨베이어로 올릴 수 있으며 컨베이어만 길게 연결하면 도계장 안으로도 안전하게 닭을 옮길 수 있어 유효하게 사용할 수 있다.

닭 운반상자 개발 업체인 Carfed는 기존의 제품보다 용량은 적지만 플라스틱으로 만들어 가볍게 한 새로운 제품을 출시했는데 상자의 뚜껑이 윗쪽 가운데에 위치해 있어 날개로 닭을 꺼내기 쉬우며 뚜껑이 무거운 물건에도 견딜 수 있어 비교적 작업환경이 열악한 지역에서도 유용하게 사용할 수 있다.

프랑스에서는 Bayle사에서 깃털 제거용 기계를 선보였는데 피부에 전혀 상처를 입히지 않도록 부드러운 손가

락모양의 봉이 축에 부착되어 있으며 재질은 스테인레스로 되어 있어 튼튼하며 청소도 간편하게 할 수 있다.

## 태국닭고기, 높은 비소 함유로 수입거절당해

세계무역기구의 회원국들은 높은 비소함유를 나타내는 태국산 닭고기의 수출을 고려해 줄것을 태국정부에 요청했다.

현재 태국산 닭고기는 체코를 비롯한 여러 나라들로부터 수입거부를 당하고 있는데 체코당국자는 태국이 허용하고 있는 최대 비소의 함량이 1PPM인데 반해 체코는 0.1PPM으로 허용할 수 없는 상황이라고 전했다. 태국 공중보건성 의약보건부는 비소는 통상 토양과 식물을 통해 섭취되는데 이는 성장을 위한 비료로 상용된다고 하며 줄라롱콘대학에서 열린 '식품안전과 인간건강 아시아지역 모임'에 제출된 보고서를 인용해 태국 내에서 사육되고 있는 128마리의 닭을 조사한 결과 평균 1kg당 0.49mg

의 비소가 검출됐다고 밝혔다.

그러나, 보건성의 한 관계자는 비소의 작용은 노출정도에 따라 미치는 영향이 다르며 태국인들은 서양인들과 달리 섭취량이 작기때문에 이 수치는 위험한 수치가 아니라는 주장이다.

## 일본, 베트남에 닭고기 육가공장 추진

일본의 Seven-eleven사는 베트남에 대형 닭고기 육가공공장을 세우겠다고 발표하였다.

현재 일본내에 7천4백개의 점포에 중국과 태국에서 수입되는 닭고기를 주로 공급하고 있는 Seven-eleven사는 30만불을 투자하여 건설할 예정이며 이 공장에서 생산되는 닭고기는 전량 일본으로 수출하게 되는데 베트남 정부에서는 8년간 파격적인 관세 혜택을 약속하고 있다.

따라서 현재 일본에 닭고기를 수출하고 있는 국가에서는 적지 않은 지장을 받을 것으로 보인다.(PI)

# 98년 회원사 도계물량 12%줄어

- 삼계, 계절별 격차 여전히 심해 -

지난 98년 회원사 도계물량이 97년에 비해 12%정도 감소한 것으로 조사됐다.

98년도 총 도계량은 1억8천8백만수로 연간 300일 작업기준으로 일평균 62만7천수로서 이는 97년 총 도계량 2억1천4백만수, 일평균 71만5천수에 비해 12.3%가 감소하였다. 이중에 삼계(하림, 화인코리아)는 2천8백만수로 전년 3천3백68만수에 비해 16.8%가 감소하였으며, 육계는 1억6천만수로 전년 1억8천만수에 비해 11.3% 감소한 수준이다.

한편 계절 입식물량은 97년도에 1억8천6백만수에서 98년도에 1억6천4백만수로 역시 12.3%가 감소했다. 따라서 생닭의 외부구매비율은 13%

정도로 97년과 같은 수준을 보였다.

도계량을 업체별로 보면 동우, 한일농원, 우인산업등이 전년대비 증가했으며 하림, 마니커, 해포푸드서비스, TS해마로식품, 한강식품등이 감소했으며 체리부로식품의 경우 전년과 동일한 수준으로 나타났다.

육계부분의 월별도계량을 보면 7월의 경우 전체의 10.2%로 가장 높게 나타났으며 다음 12월이 9.6%, 6월이 9.2%, 8월·9월이 9%수준이며 가장 적은 달은 2월로 전체의 6.6%로서 7월과 비교하면 65%수준에 불과하며 다음으로 3월이 6.7%, 1월·4월이 7.3% 수준을 나타내 월별 소비정도의 차이가 많은 것으로 조사됐다.

삼계의 경우 계절소비성향에 따라 이런 현상이 더욱 심해 7월의 경우 전체의 22.9%를 생산하며 6월 13.4%, 8월 13.2%를 보이는 반면, 10월(3.6%), 2월(3.9%)을 비롯해 대부분의 달이 5~7%수준을 보이고 있어 6~8월 3개월간에 전체의 절반(49.5%)을 차지하는 불균형이 지속되고 있다.

앞으로 안정적인 산업 발전을 위해서는 이러한 계절적인 불균형을 해소해야 할 것으로 보이며 이를 위해서는 지속적인 소비자 홍보 및 다양한 요리법 개발 보급이 필요한 것으로 보인다.

## (주)하림, 구조조정기금 혜택

(주)하림이 이번에는 구조조정 기금 2백억원을 지원받았다.

성장 잠재력은 있으나 일시적인 자금난으로 어려움을 겪고 있는 중견·중소기업의 부채 상환 부담을 덜어주기 위해 설립된 '기업 구조조정 기금'이 본격적인 투자에 나서 하림을 비롯한 3개회사를 지원하겠다고 나서 혜택을 보게됐다.

산업은행은 26일 4개 기업 구조조정 기금 가운데 하나인 한강 구조조정기금의 운영회사인 스퀴더 컴퍼인 베스트먼트사가 (주)하림, (주)동원, (주)우영 등 3개 업체를 투자 대상으로 확정, 총 6백억원을 지원키로 했다고 밝혔다.

하림은 환율상승으로 원재료비 부담이 늘어난데다 외화 리스크가 큰 폭으로 뛰여 자금난을 겪고 있으나 최근 2천9백만달러의 외국인 투자를

유치하는 등 재무구조가 개선될 가능성이 큰 것으로 분석되 2백억원어치의 전환사채를 매입해 준다.

국내 탄광업체 2위인 동원에는 전환사채(CB) 1백억원어치와 신주인수권부사채(BW) 1백억원어치를 매입해주기로 했으며 컴퓨터용 주변기기를 생산하는 우영에 대해서는 2백억원어치의 전환사채를 사주기로 했다.

## 요리카드 3차제작 배포

그동안 효과적으로 닭고기 소비촉진 홍보에 사용되었던 요리카드가 이번엔 3차로 제작·배포되었다.

지난 2차분은 회원사 영업거래처

및 매장에 비치한 것과는 달리 이번 3차제작분은 다시 대형 식품매장에 비치하였다.

비치 매장은 E마트 옥외매장 5개(창동, 분당, 안양, 부평, 안산), LG마트(고양), 한화마트(잠실), 그랜드백화점(도곡), 현대백화점(신촌, 삼성), 갤러리아 백화점(압구정), 등 총 11개 매장이었다.

특히 이번 3차분은 오투기와 공동으로 제작한 「닭봉황조림」으로 앞면에는 요리사진과 오투기캐첩 마크를 싣고 뒷면에는 요리법 및 닭고기의 영양적 우수성을 수록하게 된다. 따라서 닭고기 요리에 필요한 부재료로서 닭고기 요리와 함께 캐첩을 동시에 광고함으로써 비용을 절감할 수 있으며 광고효과는 배가될 수 있는 방식이다.

앞으로는 오투기를 시작으로 닭고기요리와 관계되는 식용유업체 등과 계속 소비홍보를 위한 협조를 해나갈 예정이다.

## 파파이스, 소비자 만족도 높아

- 고객 1천8백여명이 평가한 생산성본부 4/4분기 조사결과 -

파파이스가 생산성본부가 실시한 국가고객만족지수 4/4분기 조사결과 맥도날드, KFC 등 7개 패스트푸드점 중 소비자 만족도 부문에서 수위를 기록했다.

이번 조사는 파파이스, KFC, 버거킹, 맥도날드, 롯데리아, 도미노피자, 피자헛 등 7개 패스트푸드점에 대해 서울, 부산, 대구, 대전, 광주 등에서 최근 3개월 동안 해당 영업점에 방문해 월 1회이상 상품을 직접 구매한 고객 1천7백94명을 면접조사, 고객 기대수준, 고객인지품질, 고객인지가치, 고객불평률, 고객충성도, 고객유

지율에 대해 점수를 매긴 것이다.

이중 고객인지품질은 전반적인 제품 및 서비스 품질수준, 음식의 맛과 질, 메뉴의 다양성, 주문의 신속·정확성, 영업시간, 청결성, 제품 및 서비스에 대한 신뢰수준 등을 종합적으로 측정 산출한 것으로 파파이스가 가장 높은 점수를 받았다.

한편 고객인지가치부문은 고객이 지불하는 가격과 비교해서 얼마나 품질 및 서비스에 만족하는가를 측정하는 것으로 업종 전체 평균이 51점으로 매우 낮게 나타났는데 이는 국내 패스트푸드점에 가격이 대체적으로

비싼 것으로 소비자들이 인식하고 있다는 것을 보여주고 있다.

또한 고객충성도는 고객의 재구매 의사를 측정하며, 고객유지율은 현재의 고객을 어느정도 유지할 수 있는가를 측정하는 것이다. 이 결과 파파이스는 고객인지품질과 고객충성도, 고객유지율 등에서 각각 68점, 57점, 65점을 얻어 1위를 차지, 평균 63점으로 수위를 차지했다. 이어 버거킹, 피자헛, KFC가 61점으로 공동 2위를 차지했으며, 맥도날드가 60점, 롯데리아가 59점, 도미노피자가 56점을 각각 기록했다.

## 98-30차 통합경영분과위원회 개최

- 고문 및 자문위원 간담회도 실시 -

지난 12월 23일 서울 팔래스호텔에서 본회 98-30차 통합경영분과위원회 및 고문·자문위원 간담회를 개최하였다.

98년 송년회로 열린 이번 회의에서는 그동안 진행한 홍보사업에 대한 평가와 앞으로의 추진 방안에 대한 논의가 주로 이루어 졌다.

98년들어 처음 실시한 닭고기 요리카드는 소비자들의 반응이 좋아 3차 제작을 추진하고 있으며 특히 앞으로는 닭고기요리와 관련되는 부재료업계와 공동으로 제작 배포하기로 하였다.

또한 현재 진행하고 있는 협회마크는 99년에는 협회의 상징뿐만 아니라 닭고기 홍보 및 제품 유통에 있어서 신선하고 위생적인 제품이라는 것으로 보증하는 마크로서 사용될 예정이다.

한편 한의사, 피부과 전문의들의 원고 게재를 통해 대다수 국민들이 부정적으로 생각하고 있는 닭고기에 대한 잘못된 의학상식을 바꾸어 줌으로써 소비를 촉진할 수 있는 방안을 진행키로 하였다.

위원회 개최후 농진청 축산기술연구소 안중남 박사가 오메가 닭고기 생산 연구결과에 대한 세미나를 개최하였다. 유지종질을 이용한 사료를 급여하여 닭고기 체내에서 DHA, EPA 등을 합성할 수 있는 방법으로서 회의에 참석한 회원사들이 많은 관심을 보였다.

이어서 고문 및 자문위원들을 모시고 간담회를 개최하였는데 98년 계육산업계에 대한 평가와 최근 화두가 되고 있는 HACCP에 대한 견해 및 의견교환 등 업계현황에 대한 전반적인 논의를 하였다.

## 가축수송차량 소독 의무화

농림부에서 고시하여 98년 7월부터 실시하고 있는 '가축수송차량 등에 대한 소독실시요령'은 금년 1월 1일부터 위반시 제재조치를 받게 된다.

주요가축전염병 근절 차원에서 추진된 본 고시는 각종전염병전파의 주범인 가축수송차량 및 닭 수송용기(어리장)에 대해 각 도계장에서 세척·소독을 의무화하고 있으며 시설을 설치하지 않거나 세척·소독을 하지 않고 운행하는 수송차량 운송업자에 대해 동 고시 제 9조 규정에 의거 1회 위반시는 경고를 하게 되어 있으며 2회이상 위반시는 과태료 징수 및 축산정책자금지원에서 배제하도록 하고 있다.