

축산물

축산물등급제는
생산자에게는 사양지표!
유통업자에게는 판매지표!
소비자에게는 구매지표!

●비매물 통권 제36호 ●발행일: '99년8월15일 ●발행처: 축산물등급판정소 ●주소: 137-130 서울특별시 서초구 양재동 67-7 ●전화: (02)574-2541 FAX: (02)574-2544
http://www.apgs.co.kr E-mail: master@apgs.co.kr

7월 한우 1(1+)등급 출현율

한우 1(1+)등급 출현율이 18.7%로 나타나 전월보다 0.7%가 증가되어 금년들어 계속 높아지는 추세를 보이고 있다. 한우 1(1+)등급 출현율은 지난해에 15.4%에 불과하던 것이 금년들어 지난 1월 16.2%, 4월 17.2%, 5, 6월 18.0%로 상승되는 것으로 나타났으며 '99년 하반기에는 소값의 상승과 고급육 생산을 위한 거세의 확대 등으로 20%까지 육박할 것으로 보인다.

또한, 돼지도 A등급은 7월에 31.5%로 전월과 비슷한 양상을 보이고 있으나 전년도 평균인 24.8%에 비하면 무려 6.7%나 높아진 것으로 나타났다. 또한, 상위등급인 A, B등급 출현율도 63.1%로 지난해 56.5%보다는 6.6% 높아졌고 돼지의 상위등급 출현율은 63% 수준에서 약간 증가될 것으로 보인다.

소의 냉도체 등급판정 관련 축산물등급판정소 관계관 교육 실시

농림부와 본소는 각 시도의 협조를 받아 오는 10월 1일부터 전면 실시되는 소의 냉장도체 등급판정제 사전교육과 쇠고기의 냉장유통 및 식육의 구분표시제의 조기정착을 위해 전국 시·군·구 축산물 유통 담당공무원 및 농·축협 유통담당자 202명을 대상으로 지난 7월 27일부터 30일까지 4일간에 걸쳐 전국 순회교육을 실시하였다.

이번에 실시된 교육은 중·장기 축산물 유통시책방향, 축산물 등급제 추진현황, 소의 냉장도체 등급판정제 시행방안 등이었고, 쇠고기의 냉장유통에 대한 강의는 그 중요성을 감안 관련 학계 및 연구기관의 전문가인 서울대의 이부하 교수, 충북대 최양일 교수, 축산기술연구소의 김홍근 과장을 초빙하여 강의할 하였으며, 교육의 과감성과 중대성을 위해 교육에 참석한 관계자가 해당지역의 식육판매업자, 도축장, 유통업체 관계자 등에게 전달교육을 실시키로 하였다.

소의 냉장도체 등급판정제 전·후 홍보팜플렛 제작 배부

농림부와 본소는 오는 10월 1일부터 소의 냉장도체 등급판정제가 전국적으로 시행됨에 따라 냉장등급판정제가 조기에 정착되도록 하기 위해 홍보팜플렛 50,000부를 제작 축산관련기관 및 단체, 소비자단체, 언론기관, 한우생산농가 등에 배포하였다.

이번에 제작·배부된 홍보팜플렛 내용은 "쇠고기의 냉장등급판정은 품질고급화의 길잡이"란 표지제목으로 주요내용은 쇠고기 수입자유화시대에 한우가 살 수 있는 길은 생산비 절감과 품질의 고급화, 냉장도체 등급판정이 생산자, 유통업자, 소비자에게 주는 이익, 냉장도체 등급판정제의 추진방향 등이다. 또한, 홍보팜플렛은 총 16면으로 구성 냉장등급판정제와 냉장유통의 필요성 등을 삽화 및 원색으로 발간하여 이해를 도모하였으며 자료가 필요하신 분은 축산물 등급판정소로 신청하시면 제공이 된다.

한우고기의 소비촉진과 냉장유통 활성화에 기여할 수 있는 학교 급식담당 영양사 교육 실시

본소는 한우고기 소비촉진과 냉장유통체계 구축의

활성화로 소의 냉장도체 등급판정제의 원활한 추진을 위해 지난 7월 30일부터 학교급식담당 영양사 및 조리사 교육을 실시하고 있다.

학교급식담당 영양사 교육은 소의 냉장도체 등급판정제 실시에 따라 냉도체 등급판정을 기피하는 지역에서 냉장유통의 필요성과 한우고기의 소비촉진과 관련된 사항을 중점적으로 교육을 실시하였고 현재까지 교육실사는 광주지역 교육청 210명, 부산 200명, 경기도 620명, 경북 400명, 경기권교육청 45명으로 총 7개 교육청에 1,475명으로 나타났다.

한우고기 구입시 소비자보호에 관한 사항 안내

농림부는 오는 10월 1일부터 전국적으로 실시되는 소의 냉장도체 등급판정제도의 차질없는 시행과 안전하고 위생적인 쇠고기 구입을 위한 내용을 행정자치부에 협조를 받아 '99.8월 반성화보'에 게재한다.

반성화보에 게재되는 내용은 "한우고기 구입시 올바르게 알아두어야 할 사항"으로 ▲한우고기를 냉장·숙성시켜야 풍미가 좋아져 한우고기의 고소한 맛을 느낄 수 있습니다. ▲한우고기를 위생적으로 냉장·숙성시키기 위해서는 도축단계부터 저온상태에서 냉장관리하여야 한다. ▲맛과 품질이 좋은 한우고기를 올바르게 구입하여 소비자 뿐만 아니라 한우생산농가에게도 도움이 됩니다. ▲쇠고기의 부위별·종류별과 등급별 표시내용 등으로 소비자들의 육류 구입시 많은 도움이 될 것으로 보인다.

(반성화보 게재내용 8면 참조)

경기 용인시 포곡면 신원2리 김용기(38)씨의 농장에서 지난 3일 돼지 콜레라가 발생된 것으로 확인되어 농림부가 긴급방역에 나섰다.

이번에 발생한 돼지 콜레라는 본계의 농장에서 일부 이미돼지에 대해 예방접종을 하지 않아 발생된 것으로 나타났으며 콜레라 발생으로 발생농장의 출입을 통제하고 반경 10km 이내 인근 농장의 돼지에 대해서도 15~40일간 이동을 제한되었으며 수출도 금지된다.

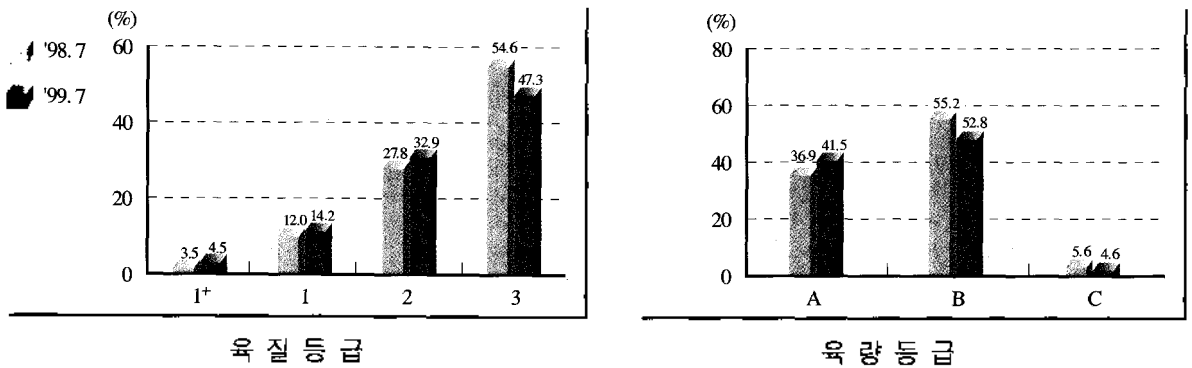
콜레라의 발생으로 발생농장의 돼지들은 확산을 막기 위해 신속하게 도살처분되었고, 인근의 10km 이내 양돈농가 180가구 돼지 11만마리가 이동제한을 받게 되었다.

소도체 등급판정결과('99년 7월)

'99년 7월의 등급판정두수는 89,317두였으며, 그중 한우는 74,487두(83.4%)였다. 한우도체의 육질1⁺등급 출현율은 4.5%, 1등급 출현율은 14.2%, 2등급은 32.9%, 3등급은 47.3%로써 1등급 이상 출현율이 전년동기보다 3.2% 포인트 증가하였다. 또한 육량A등급은 41.5%, B등급은 52.8%, C등급은 4.6%가 출현되어 전년 동기보다 A등급 출현율이 4.6% 포인트 증가하였다.

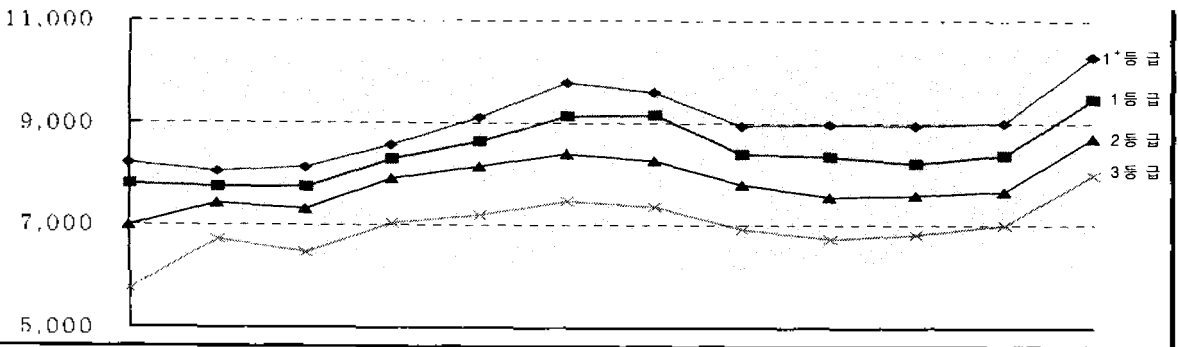
축협서울공판장의 한우도체 '99. 7월 평균 경락가격(원/kg)은 전월대비 1,189원이 오른 8,818원이었고 육질1⁺등급 평균가격(B등급기준)은 10,271원, 1등급은 9,443원, 2등급은 8,683원, 3등급은 7,976원으로서 전월 대비하여 1⁺등급은 1,267원, 1등급은 1,081원, 2등급은 1,016원, 3등급은 980원씩 각각 올랐다.

1. 한우 등급별 출현율(전국)



2. 한우 등급별 경락가격 추이(서울공판장)

(단위 : 원/kg)



등급	'98. 8	9월	10월	11월	12월	'99. 1	2월	3월	4월	5월	6월	7월
1 ⁺	8,208	8,053	8,118	8,570	9,089	9,780	9,581	8,929	8,974	8,934	9,004	10,271
1	7,801	7,747	7,741	8,286	8,644	9,140	9,152	8,389	8,338	8,201	8,362	9,443
2	6,993	7,407	7,298	7,899	8,155	8,387	8,261	7,783	7,556	7,580	7,667	8,683
3	5,760	6,706	6,461	7,037	7,196	7,482	7,350	6,920	6,738	6,812	6,996	7,976
등 외	4,228	5,065	5,050	5,605	5,533	6,184	5,407	5,112	4,542	4,632	5,161	6,292
평균	6,498	7,158	6,949	7,532	7,877	8,257	8,116	7,587	7,496	7,431	7,629	8,818

주) B등급 기준임.

(단위 : 원/kg)

3. 도매시장별 한우 경락가격('99년 7월)

도매시장	성별	등급별 경락가격													
		평균	A1 ⁺	A1	A2	A3	B1 ⁺	B1	B2	B3	C1 ⁺	C1	C2	C3	등외
서울축공 (서울)	암	8,516	10,607	9,529	8,767	8,007	10,009	9,187	8,558	7,953	8,842	8,450	8,207	7,538	6,370
	수	8,231	10,699	10,367	9,235	8,137	-	9,505	8,968	7,974	-	-	8,400	6,979	4,717
	거세	9,714	11,283	10,363	9,382	8,410	10,570	9,834	9,022	8,148	9,214	8,598	8,157	8,077	-
태강산업 (서울)	암	7,686	8,994	8,987	8,056	7,679	8,619	8,391	8,102	7,568	8,301	7,940	7,379	6,791	4,006
	수	8,128	-	8,667	8,423	8,064	-	8,516	8,428	7,704	-	9,330	7,450	5,262	-
	거세	8,935	9,267	9,358	9,219	8,499	9,182	9,209	9,098	8,214	-	-	-	4,100	-
동원산업 (부산)	암	8,449	9,809	9,152	8,620	7,870	9,709	9,117	8,532	7,709	8,400	7,695	7,640	6,959	5,156
	수	6,542	-	-	7,810	6,600	-	-	-	6,900	-	-	-	4,500	-
	거세	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
태강산업 (김해)	암	8,404	10,035	9,177	8,487	7,814	9,772	9,153	8,574	7,727	8,448	8,518	7,747	6,944	4,988
	수	3,980	-	-	-	6,960	-	-	-	-	-	-	-	-	1,100
	거세	8,287	-	-	-	-	-	-	8,335	8,190	-	-	-	-	-
신흥산업 (대구)	암	4,580	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4,580
	수	8,915	-	10,740	10,181	8,799	-	-	9,420	8,264	-	-	-	6,917	-
	거세	9,752	10,454	9,823	9,683	9,264	9,950	9,555	-	9,000	-	-	7,400	-	-
삼성식품 (인천)	암	6,591	11,000	-	8,400	-	-	9,318	8,285	7,985	-	-	8,529	7,450	4,068
	수	5,041	-	-	-	7,997	-	-	-	5,100	-	-	-	5,511	3,880
	거세	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
대양식품 (대전)	암	8,223	9,461	8,849	8,093	7,351	9,170	8,749	8,084	7,349	8,216	8,152	7,547	6,951	5,990
	수	7,523	-	8,765	8,083	7,362	-	-	7,765	7,255	-	-	-	6,580	-
	거세	9,288	10,400	10,070	-	7,595	-	10,000	-	-	-	-	-	-	-
축협고령 (고령)	암	8,140	-	-	-	-	-	9,500	-	7,100	-	-	-	7,500	-
	수	8,803	-	10,019	9,998	8,631	-	10,670	9,865	8,660	-	-	8,820	5,817	-
	거세	9,905	11,289	10,607	10,041	8,727	10,976	10,339	9,746	8,578	8,820	8,833	8,298	8,011	-
김해축공 (김해)	암	8,603	9,539	9,397	8,612	7,915	9,646	9,086	8,643	7,875	9,148	8,624	8,206	7,254	6,240
	수	7,061	-	-	7,910	8,024	-	-	8,010	8,155	-	-	-	-	3,163
	거세	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
제주축공 (제주)	암	7,226	-	-	-	-	8,153	7,557	7,255	6,480	-	7,120	6,897	5,800	-
	수	7,633	9,230	8,516	8,094	7,287	-	8,025	7,565	6,260	-	-	6,690	-	4,320
	거세	8,513	8,900	8,560	-	-	9,340	8,520	7,440	-	-	-	-	-	-

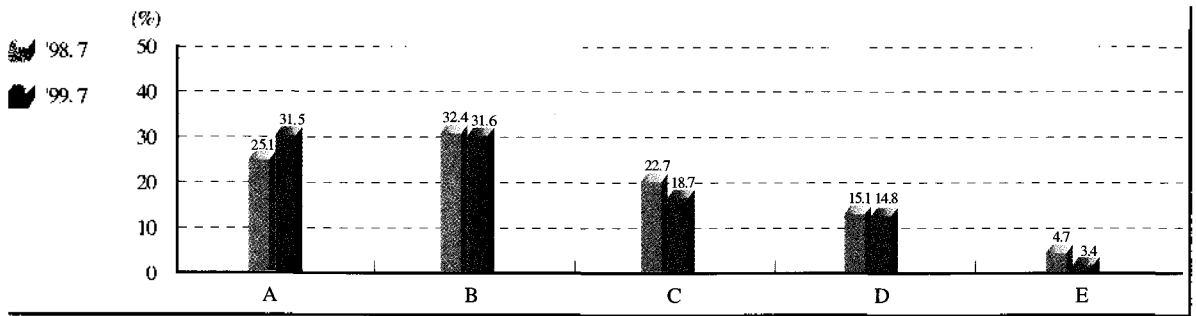
주) 1. 평균 경락가격은 등급별 출회두수가 고려되었음(신흥산업, 축협고령은 부산권(미리, 죽, 꼬리)이 포함된 가격임)

돼지도체 등급판정결과('99년 7월)

'99년 7월의 등급판정두수는 809,811두로 이중 A등급은 31.5%, B등급은 31.6%, C등급은 18.7%, D등급은 14.8%, E등급은 3.4%의 출현율을 보였으며, 상위등급(A,B등급) 출현율이 전년동기 대비 A등급은 동일하였고, B등급은 0.5%포인트 증가하였다.

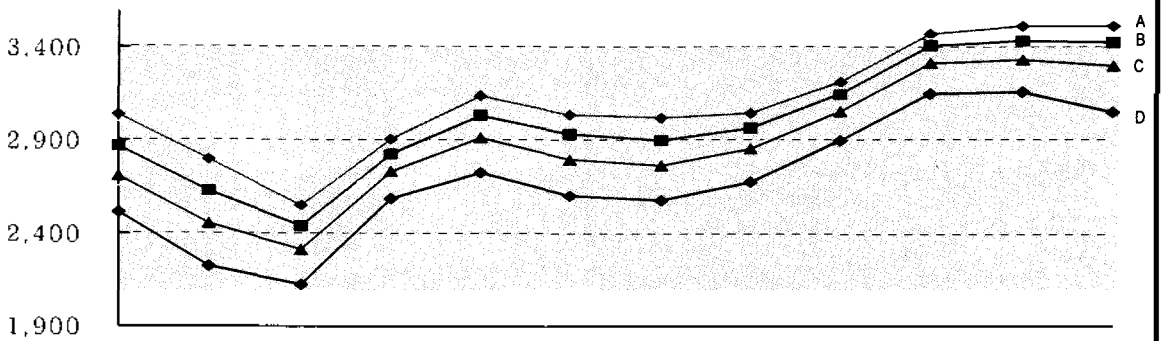
축협서울공판장의 돼지도체 평균경락가격(원/kg)은 전월대비 62원 하락한 3,130원이었고, 암돼지(100% 기준)의 A등급 출현율은 37.6%, B등급은 25.9%, C등급은 12.3%, D등급은 10.1%, E등급은 14.0%이었으며 암돼지 A등급 경락가격은 3,509원, B등급은 3,427원, C등급은 3,296원, D등급은 3,053원, E등급은 1,874원으로 A등급과 D등급간에는 456원의 가격차를 유지하고 있다.

1. 등급별 출현율(전국)



2. 등급별 경락가격 추이(암돼지, 서울공판장)

(단위 : 원/kg)



등급	'98. 8	9월	10월	11월	12월	'99. 1	2월	3월	4월	5월	6월	7월
A	3,038	2,793	2,545	2,903	3,132	3,033	3,016	3,045	3,211	3,470	3,509	3,509
B	2,871	2,631	2,439	2,828	3,040	2,936	2,907	2,973	3,149	3,407	3,434	3,427
C	2,707	2,449	2,305	2,728	2,910	2,794	2,765	2,856	3,055	3,306	3,324	3,296
D	2,512	2,227	2,123	2,590	2,730	2,606	2,583	2,676	2,902	3,150	3,160	3,053
E	1,425	1,534	1,584	1,786	1,934	1,970	1,977	1,963	2,079	2,255	2,192	1,874
평균	2,589	2,420	2,309	2,691	2,888	2,796	2,783	2,829	2,991	3,229	3,236	3,186

3. 도매시장별 돼지 경락가격('99년 7월)

(단위 : 원/kg)

도매시장	성별	등급별 경락가격					
		평균	A	B	C	D	E
서울축공 (서울)	암	3,186	3,510	3,427	3,296	3,053	1,874
	수	2,882	-	3,172	3,069	2,805	1,795
	거세	3,113	3,233	3,166	3,064	2,832	1,894
태강산업 (서울)	암	3,238	3,484	3,392	3,302	3,220	1,996
	수	2,926	-	3,161	3,052	2,865	2,007
	거세	3,062	3,223	3,139	2,976	2,796	2,259
동원산업 (부산)	암	3,227	3,666	3,584	3,450	3,199	2,071
	수	3,010	-	3,259	3,225	3,032	1,949
	거세	3,167	3,270	3,202	3,105	2,922	2,367
태강산업 (김해)	암	3,079	3,646	3,561	3,307	2,944	2,025
	수	2,953	-	3,259	3,219	3,019	1,894
	거세	3,184	3,416	3,259	3,055	2,801	2,360
신흥산업 (대구)	암	2,827	3,531	3,430	3,291	2,962	1,922
	수	2,879	-	3,133	3,114	2,958	1,760
	거세	3,084	3,200	3,105	2,974	2,762	-
삼성식품 (인천)	암	3,297	3,547	3,461	3,325	3,169	1,981
	수	2,813	-	3,148	3,034	2,850	2,069
	거세	3,023	3,232	3,135	2,981	2,770	2,353
삼호축산 (광주)	암	3,171	3,533	3,502	3,421	3,207	2,044
	수	2,883	-	3,217	3,162	2,968	1,968
	거세	3,174	3,262	3,225	3,153	2,898	2,191
대양식품 (대전)	암	3,558	3,637	3,600	3,532	3,389	1,990
	수	3,096	-	3,235	3,225	2,976	1,741
	거세	3,180	3,292	3,232	3,162	2,984	-
축협고령 (고령)	암	1,958	3,448	3,287	3,046	2,608	1,801
	수	2,168	-	3,119	3,081	2,743	1,660
	거세	2,925	3,166	3,025	2,833	2,727	1,000
김해축공 (김해)	암	3,209	3,647	3,555	3,365	3,025	1,968
	수	2,844	-	3,223	3,161	2,910	1,773
	거세	3,216	3,374	3,302	3,119	2,847	2,640
제주축공 (제주)	암	3,268	3,528	3,385	3,110	2,829	1,783
	수	2,843	-	2,971	2,891	2,719	1,595
	거세	2,985	3,346	3,172	2,944	2,747	668

주) 1. 돼지 경락가격은 박피도체 경락가격 기준임.

2. 제주축공 경락가격은 탕피도체 경락가격임.

3. 축협고령 암의 E등급 출현율이 88.4%임.

소의 냉장등급판정제도는 꼭 정착되어야 합니다.

2001년 쇠고기 수입이 완전 개방되고, WTO체제하에서 경쟁력이 있는 우수한 품목만 살아남는다고 할 때 한우도 품질을 고급화하지 않고서는 국제경쟁에서 살아 남을 수 없습니다.

그 동안 우리 한우사육농가들은 쇠고기 수입자유화시대에 대비하여 한우가 살 수 있는 길을 찾기 위해 생산비 절감과 함께 한우고기의 품질을 고급화하고 한우 고유의 맛을 향상 시킴으로써 수입육과의 차별화도를 도모하여 왔습니다.



이에 정부에서도 한우산업의 안정적 발전을 위해 송아지 가격을 일정한 수준으로 보장해주는 송아지생산안정제를 2000년부터 전국적으로 확

대 시행하고, 쇠고기의 냉장도체등급판정제 전면 실시 및 고급육에 대한 우수축출하포상금의 지급을 확대하는 등 한우산업육성을 위한 지원시책을 적극 추진하고 있습니다.

특히, 축산물등급제의 실시를 한우의 품질고급화를 위해서 필수적인 조건으로 냉장판정을 통한 정확한 등급판정을 받아야만이 생산농가가 제값을 받을 수 있고 축산물의 냉장유통체계를 구축할 수 있음에도 불구하고 일부지역에서는 생고기에 대한 식습관으로 온도체 등급판정을 요구하여 온 바 있습니다.

그간 실시해오던 쇠고기의 온도체 등급판정은 도축후 상온에서 3시간 방치한 후 0℃의 냉장실에서 1시간 냉각시킨 다음 등급판정 부위에 드라이아이스로 5분정도 냉각시킨 후 등급을 판정하는 간이방법으로서 이 방법의 문제점은 첫째 도축직후에는 고기온도가 높아지고 사후강직(고기가 굳어지는 현상)이 완료되지 않은 상태에서는 육질판정의 기준이 되는 고기 속의 지방이 녹아 있고, 고기의 색깔도 암적색으로 나타나 실제품질보다 등급이 낮게 판정되어 한우사육 농가의 생산의욕을 떨어뜨렸습니다.

근년 상반기의 등급판정결과를 분석한 결과 온도체 등급판정(전체등급판정의 27%)이 냉도체 등급판정보다 1등급은 약 1/4, 1등급은 약 1/2 수준으로 낮게 나와 연간 150억원의 농가손실이 발생할 것으로 추정되고 있습니다.

둘째 온도체와 냉도체로 등급판정된 쇠고기가 같은 시장에서 판매될 경우 소비자가 고기 구입시 동일등급이라도 품질이 달라 신뢰성을 잃게 되며, 품질이 낮은 고기라고 비싼 가격으로 판매될 수 있어 소비자가 손해를 보는 등 소비단계에서 판매 유통질서가 혼란해질 것입니다.

셋째 온도제 상태에서는 유해세균이 급속하게 증식되어 국민보건상 위해할 뿐 아니라 한우고기와 젓소고기의 구분이 어렵고, 가공과정에서 부위별 조작이 가능하여 둔갑판매소지가 있으며, 유통기간이 짧아 냉동해야 하므로 고기의 품질을 떨어뜨려 냉장유통체계하에서의 품질경쟁을 저해하고 있습니다.

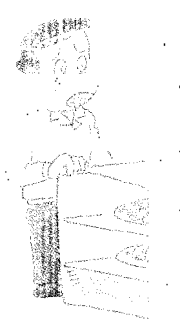
이에 반해 '99년 10월 1일부터 전면 시행되는 쇠고기의 냉장도체 등급판정은 등급이 정확하게 판정될 뿐 아니라 판정결과를 농가에게 제공하여 가축의 개량 및 사양지표로 활용되어, 농가소득을 높여주며, 소비자가 좋아하는 고기의 생산을 유도함으로써 수입개방시대에 한우가 살 수 있는 방안을 제시하고 있습니다.

이와같은 냉장도체 등급판정은 도축장에서 도축 후 바로 냉장실로 옮겨져 1일 정도 냉장하게 되므로 미생물의 증식을 억제시켜 안전하고 위생적인 유통관리가 가능하며, 수입개방과 함께 위생적이고 품질이 좋은 한우고기의 냉장·숙성육 유통체계를 구축함으로써 소비자의 기호에 맞는 소비기반을 확충할 수 있게 됩니다.

그러나 도축후 곧바로 냉장하지 않은 온도제 쇠고기를 보존기간이 짧아져 빨리 냉동해야 하므로 수입 냉동육과의 차별화가 어렵고, 도축한 직후의 쇠고기는 40℃정도로 온도가 높아져 대장균 등 각종 유해세균 증식에 좋은 조건을 만들어 부패·변질이 빨라져 살모넬라, O-157대장균 등에 오염된 쇠고기가 유통될 수 있어 국민보건상 위험을 초래할 수 있습니다.

따라서 위생적이고 안전한 쇠고기의 품질을 유지시키기 위해서는 가공·수송·저장·판매 모든 단계까지 냉장상태로 유지되어야 하므로 생산자는 소비자의 기호에 맞는 고품질의 안전한 쇠고기를 저비용으로 생산하고, 도축장 경영자는 위생적인 도축과 냉장등급판정된 도체만 출고하며, 식육판매업자는 냉장·숙성육을 부위별·등급별로 구분하여 판매해야 하고, 소비자는 기호에 맞는 고기를 이용할 뿐 아니라 식육판매업소의 위생·품질에 대한 감시자 역할을 다해야 할 것입니다.

이상의 내용으로 미루어 볼 때 소의 냉장등급판정은 쇠고기의 수입개방을 대비하여 한우고기의 품질을 향상시켜 경쟁력을 높이고 객관적인 육류유통 거래 지표를 제공하므로서 공정거래 질서확립, 냉장육 유통체계 구축으로 축산분야의 안전성 제고 및 소비기간 확대차원에서 꼭 정착시켜야 할 과제라고 봅니다.



한우고기 구입시 올바르게 알아두어야 할 사항

- 한우고기를 냉장·숙성시켜야 풍미가 좋아져 한우고기의 고소한 맛을 느낄 수 있습니다.
 - 냉장하여 숙성(7~10일)시킨 고기가 연하고 맛과 향이 더욱 좋습니다.
 - 고기를 얼리면(-2℃이하) 고기살이 굳어져 질기고, 육즙이 빠져나가 풍미가 떨어집니다.
- 한우고기를 위생적으로 냉장·숙성시키기 위해서는 도축단계부터 저온상태에서 냉장 관리하여야 하며, 오랫동안 저장할 수 있습니다.
 - 이를위해 '99. 10. 1일부터 도축한 쇠고기는 도축장에서 하루 냉장하여 등급관정을 받도록 의무화 하였습니다(축산법 제28조).
 - 식육판매업소에서는 냉장시설에서 보관·판매하고, 가정에서는 먹다남은 고기를 비닐로 싸서 냉장실에 보관하는 것이 좋습니다.
- 맛과 품질이 좋은 한우고기를 올바르게 구입하는 것이 소비자 뿐만 아니라 한우생산 농가에게도 도움이 됩니다.
 - 또한, 2000. 1 쇠고기 수입개방을 앞두고 한우산업의 국제경쟁력을 높여 줍니다.
- 전국의 식육판매업소에서는 쇠고기를 부위별·종류별로 구분판매하고 있으니 반드시 확인하고 구입하시기 바랍니다.
 - 부위(10개): 등심, 안심(등심안쪽살), 채끝(등심의 아랫부분), 목심, 앞다리, 우둔(엉덩이살), 설도(뒷다리 아랫부분), 양지(가슴살), 사태(다리오금살), 갈비
 - 종 류 : 한우고기, 육우고기, 젓소고기
 - 원 산 지 : 국내산과 수입육(수입국)으로 구분 표시
- '99년 7월 1일부터 식육판매업소에서는 쇠고기의 등급별 구분판매제에 따라 식육판매 표시판을 의무화하고 있으니 등급과 가격을 비교하여 구입하시기 바랍니다.
 - 등급별 판매지역(19): 서울, 부산, 대구, 인천, 광주, 대전, 울산, 수원, 고양, 부천, 성남, 안양, 춘천, 청주, 전주, 포항, 창원, 마산, 제주
 - ※ 2000년부터 시행지역을 더욱 확대할 예정입니다.
 - 등급: 특상등급(1, 1등급), 상등급(2등급), 중등급(3등급)
 - 등급표시부위: "등심"과 "채끝" 부위는 의무적으로 표시하고 기타 부위는 권장사항입니다.

▶ 식육판매 위반업소는 시·군·구청(축산계)에 신고합시다. ◀