



**계란품질 기준 마련
유통구조 개선에 활용되어야**

규정은 필요에 따라 만들기도 하고 개정내지 폐기하기도 한다. 그간 계란과 관련된 식품차원의 규정은 알가공품이 전부였다. 즉 껍질이 있느냐 없느냐에 따라 규정의 적용을 받느냐 받지 않느냐를 구분해 왔다.

껍질이 붙은 식란의 경우에는 유통상 아무런 기준이 없다보니 세월이 흘러 소비자들의 식품에 대한 관심도가 높아지면서 유해균은 물론 유해물질 잔류에 이르기까지 검사결과 수치가 나타나면 무조건 유해식품으로 단정짓는 수준에까지 이르면서 심심찮게 소비에 엄

청난 파급효과를 불러일으키기도 하였다. 여기에 수입이 개방되면서 신선도에까지 관심을 보이게 되어 늘 말썽의 소지를 남겨왔던 게 사실이었다.

이쯤 되자 생산자 측에서도 이럴 바에야 차라리 유해성분은 물론 신선도에 이르기까지 규정을 만들어 불화의 소지를 없애자는 의견이 비등해졌는가 하면 일부에서는 고부가가치 계란을 생산하여 유통시키려 해도 일정한 기준이 없어 일반 식란을 마치 고부가가치 계란으로 상표만 부착하여 밀고 들어오는 예가 허다하기 때문에 새로운 소비 창출을 기대할 수 없다는 이유에서도 계란의 품질 등급은 필요 마련이 되어야 할 것으로 보인다.

이 기준이 늘상 그래왔듯이 계란 유통을 경

직시켜 오히려 불편만 초래된다면 아예 없는 것만도 못할 수도 있다.

일단 장단기 계획을 수립하여 규정대로 이행이 가능할 수 있도록 해야 하는 것도 잊어서는 안된다. 현실을 무시하고 선진국의 제도를 본떠 형식적으로 기준만 세우고 말게 되면 지키기 어려운 규정이 또 하나 생겨서 원칙을 고수하는 농가들만 경쟁력을 잃게 할 가능성도 있다.

계란 품질의 등급 기준마련은 그래서 매우 중요한 의미를 갖는다고 보여진다. 기준만 만들어 놓고 시행을 하지 않는다면 시도 때도 없이 기준을 들이대서 자칫 생산자를 곤란지경에 빠뜨리거나 소비마저 위축시킬 가능성도 배제할 수 없다.

이번 기회에 품질등급 기준이 마련되면 등급대로 계란이 시장에서 유통이 되게 하여 유통질서를 바로 잡되 시행의 폭을 단계적으로 늘려 나가도록 해야 자리를 잡지 않을까 보여진다. 일거에 시행을 하게 되면 준비가 안된 농가들의 참여가 저조하여 정착에 한계를 맞을 수도 있다. 계란의 품질등급이 마련된다는 것은 등급에 따라 차등거래를 유도한다는 의미가 내재되어 있기 때문에 우선적으로 정책적인 관점으로 공신력이 있고 시설이 완비된 집하장 또는 G.P 센터부터 적용을 하면서 전국에 산재된 농가들이 이들과 연결고리를 맺을 수 있는 범업계적 차원의 방안을 마련하는 것이 문제의 핵심이 아닌가 생각된다.

**닭 질병 방역 총체적인 점검
부분적인 박멸 계획은 낭비 초래**

최근 몇 년 사이에 닭 질병의 발생이 급증하고 있는 추세인 것 같다.

전염성후두기관지염만 발생하여도 큰 걱정을 하던 시대는 옛날이 되었고, 선진국에서 발생하면 양계산업이 송두리째 날아갈 것 같은 차원에서 접근하는 각종 질병이 시도 때도 없이 나타나 이러다가는 그간 쌓아올린 탐이 와르르 무너지는 성은 아닌지 걱정이 아닐 수가 없다.

가금인플루엔자는 말할 것도 없고 추백리, 가금티푸스, 뉴캐슬병에 이르기까지 만성적으로 발생하고 있어 국제경쟁력 차원에서 볼 때 답답한 마음 뿐이다.

이대로 시간이 경과한다면 우리 양계 산업은 외형만 키운 채 서서히 가치가 하락하는 산업으로 전락할 수 있게 된다.

다행히 민간 단체들이 주축이 되어 가축위생방역지원본부를 출범시켰기 때문에 정부와 긴밀한 관계를 유지하면서 닭 질병 예방의 종합적인 프로그램을 만들어 최대한 허점이 생기지 않도록 해야 할 것이다.

현재와 같이 뉴캐슬병이 만연되면 뉴캐슬병에 총력전을 펴고 가금티푸스가 문제가 되면 가금티푸스에 국한하여 치료내지 예방에 신경을 곤두세우는 일은 지양되어야 한다.

닭 질병의 경우 전문가들의 견해는 가금인플루엔자를 제외하고는 예방백신이나 기타 예방약이 공급되어 프로그램에 따라 원칙대로 투여하게 되면 박멸에 가까운 관리 수준에 이르게 된다고 지적하고 있다.

육계와 채란계가 별개로 움직이고 질병 발생이 뜸해지면 예방이 소홀해져 시간이 경과되면서 폭발적으로 증가하는 악순환이 계속된

다는 것은 아직까지도 사양관리 수준이 합리적이지 못함을 대변해주고 있는 증거라 할 수 있다.

대개 산물가격이 좋을 때에는 특정 질병의 발생이 감소한다는 의미는 이를 잘 나타내 주고 있다. 관심과 질병 특성에 맞는 예방법을 일괄적으로 적용할 수 있는 방안을 개발해 내는 것이 급선무일 것이다. 생산자 또한 질병으로 쏟아붓는 약제값과 인건비를 감안하여 일정수준의 예산부담은 협조하려는 마음이 절대 필요하다.

닭고기 개체포장 유통 안전성 확보 차원에서 도입 필요

우리나라 닭고기 유통은 10여년간에 걸쳐서 엄청난 변화를 보여주고 있다.

도계육 유통이 정착된 이후까지도 중소도시 외곽에서 직접 생닭을 잡는 모습을 볼 수 있었다.

깃털이 덕지덕지 묻은 나무통 도마에 우직스러워 보이는 칼과 탈모기 등 닭고기를 생산하는데 수반되는 각종 도구들을 바라보면 닭고기를 먹고 싶은 생각이 짝 가셔 버리곤 했다.

그러나 최근의 닭고기 유통은 신선도를 유지하기 위해 냉장 쇼케이스에 넣어 보기도 먹음직스럽게 진열이 잘 되어 있고 도계장도 설비가 자동화되어 일률적으로 작업을 하는 것이 현실이다.

통닭의 유통 비율이 절대적으로 높은 우리나라는 이들 닭고기 대부분이 상자에 담겨 운

반되고 있는데 이렇게 운반된 통닭들이 필요에 따라 다시 포장도 되기도 하고 부분육으로 처리되는 경우도 있다.

아직까지 닭고기를 먹고 외국처럼 살모넬라 등으로 문제가 된 사례는 없는 편이나 앞으로 관리를 소홀히 하면 문제의 소지가 있고 수입 닭고기가 국내산인지 수입산인지 구별이 되지 못하는 유통구조 때문에 다소 무리가 따르더라도 제도적인 장치를 만들어 개체포장을 의무화시키자는 주장이 일고 있는 것으로 보여진다.

이 부분에 대해 안전성 확보라는 측면에서 긍정적인 검토가 있어야 하지 않겠나 생각된다. 어려움이 있다면 절단되지 않은 통닭부터 적용해 보는 것도 의미 있는 일이라고 보여진다. 차후 분위기가 무르익었을 때 부분육까지 확대하는 것이 바람직하지 않을까 보여진다.

아무리 원산지 표시를 하라고 주문을 해도 소수의 감시원들이 전국에서 유통되어지는 닭고기 전체를 매일 감시한다는 것도 어려움이 있다.

원산지 표시는 계속 시행을 해야 하는 것은 소비자를 위해서도 반드시 필요함은 두말할 나위가 없고 개체포장 의무화 또한 원산지 표시를 효과적으로 할 수 있게끔 뒷받침이 되는 이상 함께 정착이 되도록 조치를 취해야 할 것으로 생각된다.

규제라는 생각보다 유통의 정비와 국내산과 수입육 또는 냉장과 냉동이 구별되어 소비자들이 정확한 대가를 지불하고 구입할 수 있는 기회 제공과 유통중에 유해물질이 혼입되지 않도록 닭고기의 개체포장 유통이 정착되기를 기대하게 된다. **양계**