

계육산업뉴스

Broiler industry



발행인 : 김홍국 편집 : 이재하
주소 : 463-050 경기도 성남시 분당구 서현동 272-56 수의과학회관 402호
전화 : 0342707-5722~4 FAX : 0342707-5725
기획편집 : 민지미디어 TEL : 22263-3598

제6권 제1호 통권55호



- 계육산업 발전을 위한 제언 -

2000년에는 우리 모두의 역량을 높입니다.

새로운 2000년 새해에 육계산업에 종사하시는 여러분, 복 많이 받으시길 바랍니다.

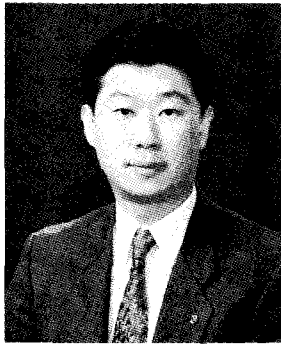
80년대부터 꾸준히 증가해온 닭고기의 소비는 21세기에는 타 육류에 비하여 경제성과 우수한 영양적 가치를 가지고 있어 더욱 늘어날 것입니다.

우리 협회에서도 일반 소비자들을 대상으로 닭고기를 더 많이 소비시킬 수 있도록 나름대로 최선을 다해 홍보사업을 펼치고 있습니다. 그러나 최근 국가간의 무역장벽이 없어져 수입이 자유화되면서 그동안 힘들여 키워놓은 닭고기 시장을 값싼 수입산에 내어줄 수도 있는 상황이 벌어지고 있습니다. 그러나 한편으로는 '우물안 개구리'식의

관점에서 벗어나 세계시장에 눈을 돌려야 할 때가 될 것이라고 바꾸어 생각 할 수 있습니다. 우리나라는 세계 최대 농산물 수입국가인 일본과 21세기 최대의 농산물 소비시장이 될 중국을 지척에 두고 있으므로 산업외적인 여건은 이미 갖추어져 있습니다. 이제는 정부와 업계가 합심하여 경쟁력 있는 품목 위주로 수출을 지향한다면 무한한 성장 가능성을 가지고 있다고 봅니다.

먼저, 정부에서는 조속히 경쟁국수준으로 각종 규제를 완화하고 제도를 개선해야 합니다. 우리나라는 선진국에 비해 육계를 생산하는데 있어서 생산외에 들어가는 비용이 과도한 실정입니다. 축사 하나를 신축하는데도 수많은 절차와 시간, 비용이 소모되고 세금도 높아 비용이 많이 소요되고 있으며 이는 고스란히 원가에 반영될 수밖에 없습니다.

특히 지난해 닭고기 수입량이 4만6천톤으로 사상최대를 기록한 바 있고 올해에는 지난 98년 이후 수입이 중지되어 있는 중국산 닭고기까지 수입될 것으로 예상되고 있습니다. 실제로 대부분의 수입닭고기가 아무런 표시 없이 국내산 닭



김 홍 국

(주)하림 대표이사
본회 회장

고기로 둔갑하여 소비자에게 공급되고 있는 실정인데 이를 방지하기 위해서는 반드시 포장상태에서 유통되고 원산지 표시를 의무화하도록 규제해야 하며 최종 소비자가 국내산 닭고기인지 수입 닭고기인지 알 수 있도록 닭고기 판매업소나 외식업소에 원산지를 표시(게시)하도록 해야 합니다.

또한 올해 7월부터 HACCP제도가 시행되는 것과 더불어 수입 닭고기뿐만 아니라 국내에서 생산되는 닭고기에 대해서도 포장을 실시하여 제품 생산과정 외에 유통·판매시에 공기중에 노출되어 오염될 수 있는 부분까지 철저하게 대비해야 할 것입니다. 지난해 일부 연구기관에서 발표한 바와 같이 제품의 유통·판매시 공기중에 노출되거나

소매점에서 상온보관 및 분할작업시 인체에 유해하다는 리스테리아균, 살모넬라균, 포도상구균 등에 매우 심각하게 감염되고 있기 때문입니다.

업계에서는 생산원가 절감에 주력해야 합니다. 우선 경쟁국처럼 기업경영방식인 통합경영시스템을 적극 도입하여 다수의 소규모 농가를 규모화된 소수의 농기업 형태로 재편하는 구조조정을 통해 경쟁력을 제고시켜야 합니다.

특히, 소비자들은 더 깐깐해져야 합니다. 가장 소중한 나와 내 가족이 먹어야 하는 음식이므로 원산지는 어디인지, 유통기한은 언제까지인지, 포장과 위생상태는 양호한지, 믿을 수 있는 회사에서 만든 제품인지 꼼꼼하게 따져보아야 할 것입니다.

이와 같이 정부와 업계, 소비자까지 모든 분야에서 맡은 바 소임을 다해나간다면 우리나라 육계산업의 경쟁력은 높아질 것이며 소비자들로부터 더 많은 사랑을 받게 될 것이고 아울러 수출 또한 충분히 가능할 것입니다.

새천년 새해부터는 우리모두 힘을 합하여 승리합시다.