

구제역 발생 이후 수출 육가공업체 실태 및 향후 대책

1. 머리말

한국에서의 구제역 발생으로 일본 농림수산성은 3월 27일자로 한국산 돼지고기의 수입을 전면중지하게 되었고, 정부는 국내 양돈농가의 흥수출하로 인한 돼지가격 폭락을 방지하기 위해 3월 29일부터 수출물량을 전량수매기로 결정하는 등, 금년 상반기 우리 양돈업계와 수출가공업체를 비롯한 모든 관련기관은 숨돌릴 틈도 없는 과히 “전쟁상태”에 돌입하여 지금에 이르고 있다.

금번 구제역 발생에 의해 당분간 수출은 어렵겠지만 그렇다고 손을 놓고 가만히 앉아 있을 수만은 없을 것이다. ‘어떻게 키운 돼진데...’ 하며 망연자실하고 있는 양돈농가의 심정과 생때같은 ‘자식’을 강제로 죽일 수 밖에 없는 현실에서 축산인 모두는 가슴이 무너지는 아픔을 맛보았다.

현재 국내가격은 전국 출하두수가 전년대비 20%증가한데 비해 서울 도매시장 출하두수는 상대적으로 저조하고, 5~6월 내수부위 수요 증가에 대비한 공급물량이 다소 부족하며, 국제 수입 부위육 가격상승으로 국내 선호부위 공급부족 등에 의해 돼지가격은 일정 수준을 유지하고 있기는 하다.

그러나 지금 상황에서 너무 한가한 소리라고 질책할지는 몰라도 국내외 고객들에게 사랑을 받기 위해서는 어쨌든 식품으로서의 안전성과 위생성이 확보된 고품질의 위생적인 돼지고기를 생산하는 길밖에 없다고 생각된다. 굳이 수출을 말하지 않더라도 이렇게 하여야만 우리 양돈산업이 생존할 수 있는 유일한 길일 것이기 때문이다.

이러한 양돈농가에서의 노력과 아울러 수출가공업체에서도 현재 경영압박 상태에 놓여 있지만 열처리 육가공제품 등에 대한 일본 수출을 적극적으로 추진함과 동시에 안심과 등심을 이용한 상품개발에 온 심혈을 기울여 신 수요를 창출함으로써 양돈과 식육산업이 하루, 빨리 회



김 일 석 박사
한국육류수출입협회

복할 수 있는 방안을 강구하여야 할 것이다.

이러한 의미에서 구제역 발생 이후 수출 육가공업체의 실태파악과 나름대로의 농가 및 가공업체 측면에서의 몇가지 대책을 제시함으로써 이 난국을 극복하는데 조금이나마 도움이 되었으면 하여 이 글을 쓰게 되었다.

2. 구제역 발생 이후 수출 육가공업체 실태와 향후 대책

가. 수출중단 이후 육가공업체의 실태와 그간의 추진대책

지금까지 안심, 등심, 뒷다리살의 대일 수출여부에 의해 한국의 양돈 및 식육산업의 국제경쟁력이 좌우되어 왔다고 해도 과언이 아니다. 이처

<표1> 수출중단에 따른 업계의 수출부위 재고 현황

		예상반송물량			수출용예상 재고물량	계
		냉장육	냉동육	소 계		
수출물량 (톤) ¹⁾	안 심	23.4	37.7	61.1	359.4	420.5
	등 심	180.8	266.9	447.7	2,371.3	2,819.0
	뒷다리	107.3	1,264.6	1,371.9	4,083.3	5,455.2
	소 계	311.5	1,569.2	1,880.7	6,814.0	8,694.7
	기타부위	82.7	165.2	247.9	1,360.79	1,608.69
물량합계		394.2	1,734.4	2,128.6	8,174.79	10,303.39
손실추정 금액 ²⁾ (백만원)	평균단가 (원/kg)	5,974	4,085	-	4,557	-
	금액	2,354.8	7,085.6	9,440.4	37,254.5	46,694.9
	해상운임비 (원/톤)	90,850	138,187	-	-	-
	금액	35.8	239.7	275.5	-	275.5
	합 계	2390.6	7,325.3	9,715.9	37,254.5	46,970.4

* ¹⁾ 안심, 등심은 실적 및 실사 수치이나 뒷다리살은 협회 자체 파악분임 ²⁾ 금액은 추정치임

<표2> 수출중단에 따른 수출용 제고 및 반송물량 정부 수매 계획

	물량(톤)			금액(억원)		
	안심	등심	계	안심	등심	계
수출용제고물	359.4	2,371.3	2,730.7	13.6	86.6	100.2
대일 반송물량	37.7	266.9	304.6	1.4	9.7	11.1
합 계	397.1	2,638.2	3,035.3	15.0	96.3	111.3

* 구매단가(원/kg) : (안심) 3,775 · (등심) 3,652

럼 중요한 역할을 수행하였던 이들 수출물량이 국내에 반송되거나 재고로 남아 있다는 것은 역설적으로 그만큼 우리 산업의 국제경쟁력이 떨어졌음을 의미하게 된다고 보아도 무방할 것이다.

이들 수출부위 물량 중 다행이 냉동 안심과 등심은 정부에서 수매함으로써 우선 시장자체의 큰 혼란은 방지할 수 있었고, 업체의 경영개선에도 크게 이바지 했다고 평가받고 있지만, 업체의 기회손실은 당장 눈앞에 보이는 금액뿐만 아니라 수출시장을 잃어 버리는 무형의 손실까지 그야말로 상상을 초월하는 수준이다.

수출 중단 이후 예상반송물량과 수출용 재고물량을 <표1>에 나타내었다. 먼저 대일 반송물량을 보면, 안심·등심 전체 반송물량 508,978kg(냉동 59.9%·냉장 40.1%) 중 냉동 304,670kg(안심 37,738.5kg·등심 266,931.5kg)은 정부에서 수매하였으나 <표 2>, 냉장 204,308kg은 수매 시 유통기한과 냉장육을 냉동육으로 전환시 법 저촉문제 등에 의해 업계 자율적으로 처리키로 됨에 따라 업계의 부담이 늘어나게 되었다. 한편, 수매대상에서 제외된 뒷다리살은 냉장육이 107.3톤, 냉동육은 1,264.6톤이며, 기타 부위육은 냉장 82.7톤, 냉동 165.2톤에 이르러 전체 재고물량은 10,303톤에 이르는 것으로 조사되고 있다.

이들을 당시 가격으로 환산(추정)해 보면, 무려 494억원에 이른다. 정부에서 수매한 냉동 안심과 등심 111억원을

제하고도 383억원의 손실이 발생한 것이다. 여기에 단순히 물류비 중 해상운임비만 추가로 포함하더라도 약 3억원의 손실이 더 발생하게 된다.

이처럼 구제역 파문으로 수출업체의 경영상태가 악화되자 정부는 지금까지 앞서 언급한 바와 같이 수출 반송 및 제고부위(안심·등심)를 kg당 안심 3,775원, 등심 3,652원에 수매함과 동시에 무역금융 및 정부 지원자금 2000년분 상환을 연장 조치하였다. 또한 돼지구매 선도금 190억원을 4월 20일부터 1년거치 일시상환 무금리로 지원하고 일반지역의 돼지는 지육전체 수매에서 주요 수출 부위(안심·등심)를 5월 31일까지 수매하여 큰 성과를 거두었다고 평가되고 있다.

아직까지 뒷다리살 미수매 등 정부 지원대책이 미흡하다는 주장도 있지만, 언제까지 정부의 존형으로 우리 식육산업을 꾸려갈 수 있을까, 계속적으로 정부가 수매에 나설 경우 언젠가는 어떤 형식으로든 정부 수매육이 시장에 풀릴 수밖에 없는데 그때의 시장상황은 어떻게 될 것인가를 고민해 볼 필요성이 있지 않을까 생각해 보아야 한다. 어쨌든 이번 기회를 통하여 결국은 우리 업계 스스로 경쟁력을 높여야 하고 또 그렇게 하여야 한다는 교훈을 얻는 계기가 되었으면 한다.

위기상황에서 시장원리에 의해 퇴출될 농가나 가공업체는 당연히 퇴출되어야 하겠지만 그 동안 수출 가공업체는 전국 도축두수의 46.8%를 처리하는 주요한 역할을 수행하고 있었기 때문에 만약의 경우 경영상태가 빈약한 일부 가공장에서 도축두수를 감축하거나 중단하게 되면 출하두수 체화로 돼지가격이 하락하고, 부분육 유통공급체계 붕괴 틈새를 이용한 수입 돈육시장 점유가 확대될 것이며, 소비자 부분육 가격상승과 동시에 우리 소비자들이 선호하나 절대량이 부족한 목심, 삼겹살 부위 수입량 증가가 예상되기 때문에 향후 돼지 가격유지와 수입물량 억제 차원에서 중소가공업체에 대한 대책이 마련되어야 할 것이다.

나. 수출재개를 위한 몇가지 추진대책 제안

1) 농기즉면

가) 구제역 비발생국 인증을 위한 총체적 노력 집중

국제수역사무국규정(OIE International Animal Health Code, 1999)에 따르면 한국에서와 같이 구제역 예방접종을 하지 않았던 비발생국가(지역)에서 구제역이 발생한 경우 다시 비발생국가(지역)(FMD free country or zone)로 환원되었음을 인정받기 위해서는 마지막 예방접종 가축을 도축한 뒤 3개월이 지나야 한다. 구제역 발생시 살처분 실시와 혈청검사 조치만을 했을 경우에는 최종 발생 후 3개월만 경과하면 되지만 우리나라는 긴급 예방접종까지 실시했기 때문에 마지막으로 예방접종을 받은 가축을 도축한 이후 3개월이 지나도 구제역 발생이 없어야 한다(3 months after of the last vaccinated animal where stamping-out, serological surveillance and emergency vaccination are applied).

반면, 예방접종을 받은 가축을 도축처분하지 않을 경우에는 1년간 구제역이 더 이상 발생하지 않을 경우 구제역 비발생을 선언할 수 있게 되는데 이 규정에 의해 우리 정부는 지난 5월 31일 보도자료를 통하여 이미 예방접종된 가축에 대해서는 강제 도축을 하지 않고 2차 예방접종을 6월 말까지 종료한 뒤 추가 예방접종 없이 국제기준에 적합한 사후관리를하여 12개월 경과 후 구제역이 발생하지 않을 경우 구제역 비발생국으로 전환하겠다고 밝힌 바 있다.

이를 위해 농장단위의 관리대장을 작성하여 읍면장이 도축장 출하나 매매 등 이동시에 확인서를 발급하도록 하고 가축의 이동시 판매농가, 운송업자, 도축장 영업자는 가축전염병예방법에 의해 반드시 시·군에 신고토록 하여 예방접종을 받은 가축은 이동제한 해제이후에도 지속적인 관리를 실시키로 한 것이다.

한편, 국제수역사무국의 비발생국가 인정까지는 OIE 레포트제출→국제위원회→총회개최 등을 거쳐야 함으로 최소한 6개월 이상이 소요되는 것으로 알려져 우리 정부의 계획대로 추진된다면 2002년도에는 수출이 가능하지 않을까 한다. 그러나 이러한 최상의 시나리오가 실행되기 위한 전제조건은 앞서 언급한 정부의 시책과 구제역 방역요령 준수 등에 있어서 양돈농가 모두 돼지콜레라박멸정책에 보인 열정 그대로 적극 동참하여 구제역이 박멸될 수 있도록 최상의 노력을 기울여야 한다는 것을 명심하여야 한다.

나) 고품질 국제 규격돼지 생산 의식 제고

수출이 중단되었다고 해서 극단적으로 고품질의 돼지고기를 생산하지 않아도 된다는 사고를 가진 양돈농가는 한 명도 없을 것이다. 수출 측면에서 뿐 만아니라 국내시장에 유통중인 수입산 돈육과도 경쟁하여 이기기 위해서는 싫든 좋든 어려울 때 일수록 고품질의 국제 규격돼지를 양돈농가에서는 생산해 주어야 한다. 앞서 언급한 바와 같이 수출여건과 관계없이 고객들에게 사랑을 받기 위해서는 식품으로서의 안전성과 위생성이 확보된 고품질의 위생적인 돼지고기를 생산하는 것이 우리 양돈산업이 살아 남을 수 있는 유일한 방법이며 영원히 변하지 않는 기본원칙이기 때문이다.

국제 규격돼지 생산기반이 유지되고 있어야만 수출재개에 대비할 수 있을 것이며 그렇게 하여야만 우리 양돈산업이 WTO체제하의 수출입 완전자유화 시점에서 국제시장에서 생존할 수 있다고 생각한다. 수출이 중단되면서 최근 들어 돼지도체등급제를 내수위주로 변경하여야 한다는 얘기를 듣고 있다.

시장상황이 바뀌었기 때문에

수년전 국내용 등급제로의 완전 전환은 아주 위험한 발상이라고 생각한다. 지금까지 도체등급제는 수출업체, 정확히 말하면 일본 바이어들의 요구조건에 의해 개정되어 왔다고 해도 과언은 아니다.

그러나 수입국의 요구에 의해 개정되었다고 해서 우리의 입장에서 “수출규격돈”이라고 할게 아니라 이제는 국내의 시장 어느 곳이라도 한국산 돼지고기는 품질경쟁력을 확보하고 있어 곧바로 거래 가능한 수준의 상품력을 갖춘 “국제규격돈”을 생산한다는 개념을 가지고 생산하여야 한다.

이러한 의미에서 고품질 돈육생산의 중요성은 아무리 강조해도 지나침이 없을 것이며 이를 위해 각 농장에서도 다음과 같은 국제 규격돈 생산 추진 평가표를 농장실정에 맞게 작성하여 생산단계에서 분기별로 비교분석·평가하여 끊임없이 품질을 향상시킬 수 있도록 해야 한다는 것을 제안하고 싶다.

2) 식육가공업체 측면

가) 수출 부위육에 대한 신수요 창출과 개발 강화

주요 수출부위인 안심, 등심, 뒷다리살의 재고는 수출가공업체의 경영압박요인으로 작용하고

<표3> 국제 규격돼지 생산을 위한 농장평가(안)

평가항목	배점	평가내용
출하체중	15	○출하두수 표준체중 110kg내외 - 80%이상 : 15점, 60%이상 : 10점, 5%미만 : 5점
후기사료급여	20	○비육후기사료 급여실적 (권장 : 전체 사료 사용량 중 37.6%, 현재 5%수준) - 20%이상 : 20점, 15%이상 : 15점, 10%이상 : 10점, 10%미만 : 5점
합격두수합격률	50	○출하두수 대비 규격돈 합격률 (2000.1~4월 전체 평균합격률 46.7%) - 50%이상 : 50점, 40%이상 : 20점, 40%미만 : 0점
A·B등급합격률	15	○출하두수 대비 A·B등급 출현율 - 80%이상 : 15점, 60%이상 : 10점, 60%미만 : 5점

〈표4〉 일본식 안·등심까스 품질평가 결과

항 목	검 토 추 진 사 항
품질측면	· 뛰어난 육질개선과 독특한 소스개발(일본식 돈까스와의 품질비교 및 보완)
개발측면	· 가정에서 쉽게 요리할 수 있도록 다양한 요리종류의 제품개발로 가정소비 확대 · 외식 체인점처럼 간편하고 값싸게 먹을 수 있도록 대중적인 메뉴개발 필요
소비측면	· 체인망 개설, 단체급식 및 학교급식, 군납추진 · 대형마트에 안·등심으로 만든 돈까스 직매장 및 홍보관 개설필요 · Ready-made로 만들어 시중수퍼 공급방안 검토 필요
홍보측면	· 돼지고기에 대한 국민들의 편견 개선 위해 TV 요리프로그램, 여성전문잡지 등을 통한 지속적인 홍보 필요
법적요기	· 잡육을 사용하지 않고 안·등심만으로 만든 돈까스임을 나타내는 관련법령 추가

※(일시) 2000년 5월 3일 ·(장소) 국무총리공관 ·(평가인원) 국무총리 외 39명

있어 가공업체는 큰 어려움을 겪고 있다. 금년도 대일 수출목표 9만톤 중 안심 2,970톤, 등심 35,190톤, 뒷다리살 51,840톤이 전량 내수 잉여량으로 추정되고 있다. 이러한 악성재고는 결국 도축두수 감축으로 이어지고 양돈농가에 까지 영향을 미치는 악순환을 계속하게 된다. 수출 잉여량 소비확대 차원에서 수출입협회에서도 농림부와 공동으로 일본의 전문가를 초청하여 과천 국무위원 식당 및 총리 주재 등심 및 안심까스 시식회를 개최하였고, 또한 품질측면에서 좋은 평가를 받은 바 있기 때문에(표5) 수출 부위육 잉여량에 대한 업계의 개발의지와 신수요 창출을 위한 다각적인 노력을 경주할 경우 좋은 결과가 있지 않을까 생각한다.

다 아시는 바와 같이, 현재 우리 나라에서 소비되고 있는 돈까스는 잡육 위주이나 선진국 스

〈표5〉 수출 부위 잉여량 소비확대를 위한 대책

조 사 항 목	평 가 결 과				
	아주좋지않다	좋지않다	보통이다	좋 다	아주좋다
○제품외관 (Appearance)	-	-	6(15.4%)	21(53.8%)	12(30.8%)
○제품의 향(Flavor)	-	-	10(25.6%)	19(48.8%)	10(25.6%)
○제품의 맛(Taste)	-	-	4(10.2%)	18(46.2%)	17(43.6%)
○제품의 연도 (Tenderness)	-	-	3(7.7%)	10(25.6%)	26(66.7%)
○기호도(Acceptability)	-	-	2(5.1%)	23(59.0%)	14(35.9%)
○한국의 소비자들이 좋아 하겠는가?	-	-	8(20.5%)	26(66.7%)	5(12.8%)

타일인 등심 및 안심까스를 개발 보급해 나간다면 소비 저변이 크게 확대될 수 있을 것이며, 이러한 개발기술은 향후 수출개시 수품품목으로서도 자리를 잡을 수 있을 것이다.

일부 육가공업체에서도 이미 개발중

에 있거나 또는 국내 식품업체와 제휴해서 패스트푸드화된 돈까스를 공급하는 방안을 검토중인 것으로 알려지고 있지만 돈까스 이외에도 다양한 제품개발에 더 많은 노력을 기울여야 할 것이며 정부와 업계 및 관련단체에서도 공동으로 신수요 창출을 위한 소비 홍보촉진 활동에 예산을 투입하여 여성전문잡지 등을 통한 대대적인 홍보가 이루어 질 수 있도록 종합적인 정책을 수립하여 추진할 필요성이 있다고 생각한다.

나) 보다 도전적인 열처리 제품 수출 재개 추진
HS품목기준에 의한 돈육 가공제품 수출현황을 〈표6〉에 나타내었지만 열처리 제품수출은 매우 미미한 수준에 머물러 있다. 지금까지 성진인 터내셔널, 동일냉동식품, 세화유통 등 중소기업 중심으로 OEM방식의 햄, 소시지, 돈까스용 패티를 생산하거나 또는 축협중앙회, 대상농장, 대양실업 등 자가 가공장에서 제품을 생산하여 대부분 일본으로 수출하고 있었으나 구제역 발생이후 돼지고기뿐만 아니라 돈

〈표6〉 열처리 육가공제품 수출 현황

(단위 : 톤·천불)

품 목	1999				2000. 3월말			
	물량	금액	수출국	수출업체	물량	금액	수출국	수출업체
소시지	307	1,102	일본, 인니, 리비아, 호주, 러시아	롯데햄, 대립수산, 설성, 삼호, 축협, 대양실업, 대립식품, 아뉴타	8	16	일본, 러시아	대양실업
햄 (넓적다리)	7	25	일본, 인니	샘표식품, 버스텍상사, 동일냉동	1	8	일본	성진인터내셔널
햄 (어깨살)	10	30	일본	선진무역, 삼진물산				
햄 (기타혼합)	1,769	7,543	일본, 중국	천일식품, 보리식품, 대양실업	329	1,483	일본	동일냉동, 대양실업
햄 (쇠고기)	7.8	60	리비아, 러시아,	롯데햄, 수산물산, 제리오, 수원농협	2	15	일본, 리비아	롯데햄, 세화유통, 오뚜기라면
계	2,100.8	8,760.0	일본, 미국		340.0	1,522.0		

육 가공품도 대일 수출이 전면 수출중단 상태에 놓여 있어 육가공업체의 어려움은 더욱 커지고 있기 때문에 이러한 난국을 타개하기위한 대책이 시급한 실정이다.

정부에서도 구제역 완전 박멸 후 한국산 돼지고기 등의 수출재개 기반을 확보하는 차원에서 구제역 바이러스가 사멸되도록 충분히 열처리한 식육가공품의 수출재개를 적극적으로 추진중에 있고 위생조건 등의 협의를 위해 6월초에 농림부 관계관이 일본을 방문한 바 있다. 각국이 가축전염병예방법에 의하여 수입을 금지하고 있으나 예외적으로 해당국에서 인정하는 경우에는 수출이 가능하게 된다. 〈표7〉은 구제역 발생 이후 열처리 가공제품 수출 희망업체별로 수출가능 예상품목과 현황 등을 협회에서 자체 조사한 것으로 구제역 발생 이후 전년보다 7개사가 가공제품 수출을 희망하는 것으로 나타났다.

현재 다른 국가에서 일본으로 수출되는 가열처리된 우제류 동물의 육 및 장기와 이들을 원료로하여 가열처리한 소시지, 햄, 베이컨의 수입위생조건을 보면 수출 가열처리 육류는 뼈를 완전히 제거하며, 수출 가열처리 가공육은 염적, 기타 이에 유사한 방법에 의해 처리한 후 ①끓이거나 또는 100℃ 이상 훈증하되, 당해 장기의 중심부 온

도를 1분간 70℃ 이상 유지하거나, 또는 ②물 끓임, 열풍건조, 기타의 방법에 의거 당해 육의 중심온도를 70℃에서 30분이상 유지하여 가열처리된 것으로 규정되어 있다.

수출허용 승인절차는 우리측에서 수입허용을 요구하여 일본측과 위생조건이 체결되어야 한다. 또한 일본 정부 가축위생관계관이 방한하여 가공장 실사를 하게되고 여기서 합격하여야만 비로소 수출이 가능하게 된다. 이러한 절차상의 문제는 양국간 검역당국자간의 협의를 통하여 추진되고 있기 때문에 수출 가공업체에서는 우선 일본 위생 관계관 방한 시 생산 및 위생관리 실태점검에 대비한 사전준비에 철저를 기하여야 하겠다. 일본과의 위생협정이 체결되더라도 농림수산대신이 정한 기준의 지정된 처리시설로 가열처리된 것만이 수출이 가능하기 때문이다.

또한 업체에서는 보다 도전적이고 능동적인 해외시장 개척의지를 가지고 지금부터라도 세계 최대의 수입국인 일본의 판매조직에 대한 구체적인 접근방법, 일본을 겨냥한 개성있는 상품아이템의 독자개발과 또는 육가공업체와 기술 제휴·자본제휴에 의한 합작방식 등 어느 것이 가장 경제성이 있는지를 종합적으로 검토하여 대안을 마련할 필요성이 있다.

〈표7〉열처리 식육가공품 일본 수출희망업체 및 수출예상물량

수출희망 업체명	수출 가능 육가공 제품류	연간 수출예상 현황		비 고
		물량(톤)	금액(천\$)	
S사	- 야끼부다	200	1,300	
	- 햄	200	1,140	
	- 장조림	20	100	
L사	- 햄, 소시지, 캔제품 약 30종	2,000	10,000	
B사	- 햄류	96	480	
	- 후랑크소시지류	96	454.1	
	- 바베큐류(안심, 등심)	48	528.6	
D사	- 야끼부다류	259	1,460	· ('99실적):야끼부다 200톤(1,25백만\$), 소 시지류 100톤(0,3백만\$)
	- 소시지류	103.5	320	
	- 핫도그류	41.5	130	
D사	- 족바베큐	50	400	
D사	- 豚角煮(조림류)	60	600	
H사 ¹⁾	- 햄, 소시지류	(3,000)	-	
	- 통조림류	(540)	-	
D사	- 햄·소시지류	100	420	· ('99실적):소시지 8톤(402천\$)
	- 캔류	100	460	
L사	- 런치미트 - 햄류(등심햄, 안심햄, 후지통햄등) - 소시지류(꼬치구이후랑크, 떡갈비등)	200	9,206	· 품목 및 물량은 거래선과의 합의에 의해 확대가능 · 수출실적(후랑크소시지) - ('97) 11톤, 60천불 - ('98) 17톤, 78천불 - ('99) 20톤, 100천불
	- 부산물류(소장, 대장, 내장꼬치구이)	500	794	
C사	- 등심햄 및 안심햄	1,000	4,000	
D사	- 돈까스	174	1,173	· ('99실적):꼬치류 4.5천\$
	- 햄류	130	818	
	- 소시지류	44	277	
	- 꼬치류	26	117	
	- 족발	87	547	
	- 양념육류	87	469	
계 (11개소)		5,622.0	35,193.7	

* 1) 연간 생산 가능물량 기준 통보로 연간 수출 예상물량에는 미포함

3. 맺는말

누구도 우리에게 이런 재앙이 닥칠 것이라고는 생각하지 않았다. 오로지 품질측면에서의 문제점만 개선되고 돼지콜레라 박멸만 하면 수출은 문자 그대로 승승장구인줄 알았던 우리들 아닌가.

검역은 제2의 국방이며, 방역 또한 제2의 국방임을 다시 한번 명심하고 질병방지에 전력을 투

구하여야 한다. 구제역이 좀 잠잠하니깐 벌써 초동방역의 실패니 하면서 위생당국을 두드리는 기사가 나오고 있다.

지금은 그 난리통에 각자 주어진 위치에서 어떤 역할을 수행하였는지에 대한 냉철한 자기반성이 우선되어야 하며, 앞으로 어떤 대책을 수립하여 이를 행동으로 실천할 것인지에 대한 차분한 대응 방안 수립이 선행되어야 한다고 판단된다. **양동**