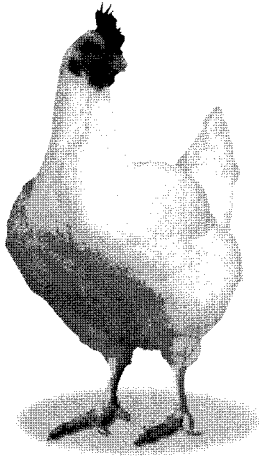


# 닭고기 안전성 확보 방안



이 홍 섭 수의사기관  
국립수의과학검역원 축산물안전과

과학의 발달과 소득 수준의 향상은 자연스럽게 사람들의 소비수준 향상을 가져왔으며, 소비 성향이 건강을 위주로 한 식품의 소비패턴으로 전환되고 있다.

자급자족의 농경시대에는 생산자가 바로 소비자로서 제품에 대한 문제제기가 없었으나 도시화, 산업화된 현대사회에서는 생산자와 소비자가 다르며 식품은 상품으로서 판매되므로 소비자는 고품질의 안전한 식품을 요구하고 생산자는 수익성이 높은 고생산성을 추구함으로써 양자간에 이해가 상반되는 분쟁이 나타나게 되었다.

국민소득수준의 증가는 외식산업과 가공식품의 소비를 증가시키고 이에 따른 대량생산체제 형성, 유통과정의 복잡화·다양화 등에 따라 위해요인도

더욱 증가하게 되고 집단화되고 대형화된 유통·소비체계는 집단 식중독 등 대형사고를 가져오는 요인으로 등장하였다. 특히 WTO 출범이후 국제화 사회의 교역체제는 국경을 초월하여 수출입이 이루어짐에 따라 교역량의 증가는 물론 이에 따른 위해 요인의 증가는 새로운 이슈로 등장하고 있다.

식품교역의 확대에 따른 위생·안전성 문제는 더 이상 한나라의 문제가 아니고 세계적인 문제로 대두되고 있다. 이를 뒷받침하는 것이 '97년 미국산 쇠고기 O-157:H7 오염사건, '99년 벨기에의 다이옥신 오염사건, 2000년 인접한 일본의 광우병발생 등이라 할 수 있으며 이는 소비자의 식품 안전성 특히 축산물에 대한 안전성 의식을 바꾸어 놓은 계기라 할 수 있다.



이에 따라 축산식품의 교역형태가 안전성을 근간으로 한 국제기준 준수가 최우선 과제로 등장하고 각국의 축산물 소비패턴도 고품질·안전축산물로 변화되었다.

건강한 가축사육 및 축산물 생산은 축산식품의 위생과 안전성의 전제조건이며 동시에 국민건강보건을 위한 공중위생 향상을 의미한다. 식품유래 질병과 인수공통전염병 방제는 물론 위생적인 가공관리는 축산식품 위생분야의 중요한 역할이다.

소비자에게 위해를 주지 않도록 화학적, 생물학적 혹은 다른 형태의 환경오염 물질로부터 안전한 축산식품의 공급은 사람의 생명과 건강을 유지하기 위한 필수요건이므로 정부와 식품업계 그리고 소비자들이 모두 함께 노력하여야 하는 공동의 의무인 것이다.

### 1. 사육단계의 안전관리

축산물 안전관리는 가축의 사육·도축·가공·유통판매 등 모든 단계에서 축산물 위생관리 전문

가에 의한 일관성 있는 위생관리로 축산식품의 위생·안전성 문제발생시 역추적하여 축산식품과 가축방역을 연계하여 위해원인을 규명한 후 제거하는 등 가축전염병예방 및 축산식품의 위생수준 향상을 위한 과학적인 위생·안전관리체계의 정비 및 업계의 위생수준 향상을 위한 노력이 더욱 중요한 시점이다.

육계의 사육은 이제 부업형태에서 탈피하여 전업화·기업화되어 가고 있으며 이에 따라 집단·밀집사육 등에 따른 질병관리 등 경제성을 확보할 수 있는 사육기반 구축

이 우리 육계농가가 살아남을 수 있는 것이라 하겠다.

먼저 사육단계에서의 질병방역 등 사양관리에 보다 과학적인 기술이 도입되고 사료관리, 질병관리 등의 체계적인 사양기술을 바탕으로 안전성 확보에 주력하여야 할 것이다.

사료에 대한 안전관리는 사료관리법에 따라 품질관리 및 안전성 확보를 위하여 품질검사를 실시하고 비소, 불소, 아플라톡신 등의 유해물질은 설정된 허용기준내에서 사용하여야 한다. 그리고 축산물에 대한 잔류방지를 위하여 산란용, 비육후기용, 육계출하용 배합사료에 동물용의약품의 첨가를 하지 않아야 한다. 또한 사료의 원료관리, 제조 및 유통의 과정에서 위해(危害)한 물질이 당해 사료에 혼입되거나 당해 사료가 오염되는 것을 방지하기 위하여 사료별로 제조시설 및 공정관리의 절차를 정하거나 각 과정별 위해요소를 중점적으로 관리하는 기준(우수제조관리및위해요소중점관리기준)을 도입하여 사료의 제조에서 유통의 전과정에서 유해한 물질의 혼입 및 오염방지를 위하여 노력하여야 할 것이다.

가축사육시 문제점은 아직도 일부 중·소 사육농가에서 가축에 대한 위생관리 및 안전축산물 공급에 대한 인식부족과 동물약품의 오·남용으로 잔류물질 위반 가축출하의 상존 및 생산성 위주 경영으로 쾌적하지 못한 환경에서 사육·관리가 이루어지고 있으며 농장 자체의 자율방역 의식이 부족하다고 할 수 있겠다.

이에 대한 안전성 제고방안으로 농가는 동물용의약품의 사용을 줄이는 사육기술을 도입하여야 할 것이다. 그리고 청정한 종계군으로부터 생산된 살모넬라균 등 병원성미생물에 오염되지 않은 초생추의 도입이 매우 중요하며 살모넬라균 등이 오염되지 않은 사료와 음수를 급여하여야 한다. 또한 계군관리는 all-in, all-out 방식을 준수하고 사육기간 중에 사람, 쥐, 야생조류, 해충 등으로부터 병원성미생물 등이 전파되지 아니하도록 방역관리를 철저히 하여야 하고 적절한 시기에 효과적인 백신접종을 하여야 한다. 계군 출하 후에는 계사 및 사육기자재의 수세, 소독을 철저히 하고, 2주 이상의 휴지기간을 준수하여야 한다.

육계의 사육환경을 개선하여 최종상품인 닭고기의 균일성을 확보하고 육계의 스트레스 감소 및 제거 등의 동물복지를 고려한 사양관리를 통하여 육계의 품질과 축산물 안전성에 대한 소비자의 요구에 부응하여야 한다. 그리고 안전한 육계의 육성은 혼자 힘으로는 불가능하므로 종계장, 부화장, 육계농장, 가공공장 및 유통단계의 전과정을 고려하여 관리가 이루어져야 할 것이다.

정부는 사육농가에 대한 자율적인 방역체계 구축과 적절한 예방접종, 동물용의약품 사용기준 준수 및 방역관리 등의 위생관리가 철저히 이루어질 수 있도록 이에 대한 교육과 홍보를 강화하여야 할 것이다.

## 2. 도축·가공단계의 안전관리

'97. 12월 축산물가공처리법 개정시 도축장 시설 기준을 CODEX 및 미국 등 선진국 수준으로 상향시켰고 도축규모에 따라 연차적으로 HACCP를 도입하여 '03. 6월까지 모든 도축장에 적용토록 함으로써 공중위생상의 위해요소를 사전에 파악하여 관리할 수 있는 위생관리체계를 구축하는 한편, 축산물가공장에 대한 HACCP는 자율 적용토록 하여 생산제품에 대한 차별화가 이루어지도록 제도를 마련하였다.

그러나 도축장의 시설이 영세하고 상대적으로 업체수가 많아 가동률이 부진하여 HACCP 도입에 어려움이 많았으며, 축산물가공장 또한 규모가 영세하고 생닭 위주의 유통구조로 경쟁력있는 브랜드육의 생산이 저조하고 위생관리가 취약하여 HACCP 적용도 저조한 실정이다.

닭 도축장 50개소중 2003년 10월 9일 현재 HACCP를 적용하고 있는 곳은 25개소로 전체 도계물량의 80% 이상('02년 도축실적기준)을 도축하고 있으나, 아직 많은 도축장에서 HACCP를 적용하지 않아 정부에서는 금년 8월 HACCP 미적용 도축장에 대한 운영실태를 점검하여 HACCP 기준서 작성 미흡 또는 운용을 하지 않는 도축장에 대하여 영업정지·과태료부과 등의 행정처분조치를 취하였고 2차로 금년말에 재점검을 실시할 계획을 수립하는 등 도축장의 HACCP 정착을 지속적으로 추진하고 있다.

한편 금년 7월 축산물위해요소중점관리기준(농림부고시)을 개정하여 '03. 11월부터는 도계수의 영업자는 대장균 및 살모넬라 검사를 도계수수에 따라 의무화하도록 하였으며 허용기준을 초과할 경우 HACCP 운용 부적합 작업장으로 판정하여 즉시 적

절한 시정조치가 이루어질 수 있도록 하였다. 이와 함께 HACCP 적용도축장의 우대조치로서 군납, 학교 및 단체급식, 대형유통업체 등을 대상으로 HACCP 적용제품을 우선 구매토록 관계부처 및 관련 단체, 협회에 협조 요청하고 HACCP 제품에 대한 소비자 인지도 제고를 위한 TV 홍보, 반상회 홍보배부 등 홍보에 주력하고 있으며 앞으로도 위생적인 축산물 소비를 위한 홍보를 지속적으로 추진할 계획이다.

또한 닭고기 안전성 확보의 일환으로 유해성 잔류물질의 오염 또는 잔류를 줄이기 위하여 식육중잔류물질검사요령(농림부고시)에 의한 유해 잔류물질 모니터링 검사를 강화하고 식육중미생물검사요령(농림부고시)에 의한 미생물 오염도 조사를 실시하여 도축장 및 가공장의 위생수준을 일정하게 유지할 수 있도록 함은 물론 깨끗하고 위생적인 닭고기가 유통될 수 있도록 제도적 장치를 강구하고 있다.

앞으로 국내 닭고기의 소비 활성화 및 경쟁력 확보를 위해서는 현재 시행 중인 도계검사체계를 개선하여 검사의 신뢰성 확보를 위한 검사 공영화가 큰 과제라 할 수 있으며 업체에서는 도계과정의 투명성 확보 및 냉각수, 작업장 청결상태의 해결이 급선무라 할 것이다. 여기에 위생적인 닭고기 유통을 위한 포장판매

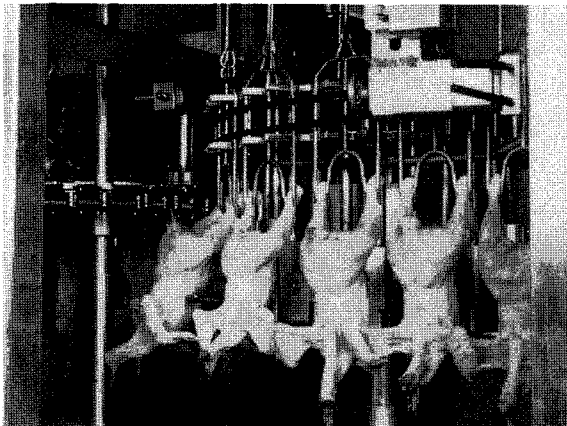
방안을 마련하여 수입 닭고기와의 차별화는 물론 유통단계에서의 위생관리가 담보될 수 있는 방안 마련을 위한 공감대 형성이 중요할 것이다.

### 3. 유통·판매단계의 안전관리

축산물의 유통 및 판매단계의 영업자는 축산물이 공처리법령의 업종별 시설을 갖추어야 하고 영업자 및 종업원의 준수사항 등을 이행하여야 하나 판매 및 유통의 복잡화로 운송차량의 냉장·냉동 관리 및 청결유지 미흡 등의 축산물 취급이 소홀히 될 수 있다. 특히 유통단계 축산식품 안전성 확보 및 위생관리를 위해서는 콜드체인 시스템(Cold Chain System)의 구축이 급선무라 할 수 있을 것이다. 이를 위하여 유통구조개선을 위한 정부의 정책적 배려 및 유통업체의 시스템구축 노력이 더욱 절실한 실정이다.

이런 유통구조에 대한 관리를 철저히 하기 위하여 정부에서는 축산물위생감시전담반을 구성하여 위생관리가 취약한 업소를 중심으로 중점 지도·점검을 수거검사와 병행하여 실시하고 있으며 하절기 및 성수기의 부정·불량 축산물에 대하여 특별단속을 강화하고 있다. 그리고 검역원 및 시·도, 시·군·구에 소비자 상담실을 운영하여 축산물 안전성에 대한 정보를 제공하고 있으며 부정·불량 축산물 고발센터(검역원 전화 : 1588-9060)를 운영하여 소비자 보호를 강화하고 있으며 이에 대한 활성화를 위하여 소비자 홍보를 강화하고 있다.

닭고기의 유통경로별 비율은 대리점·패스트푸드체인(외식사업)·소매상 약 70%, 대형유통업체·백화점 약 25%, 군납 약 3.5% 정도이고 과거에는 재래시장에서 유통이 많았으나 현재는 외식산



“ 닭고기 수요의 증가와 더불어 닭고기에 대한 위생·안전성의 중요성이 더욱 부각되고 있어 국내 닭고기에 대한 품질 및 위생관리 강화로 수입 닭고기에 대한 경쟁력 강화가 절실한 시기이며 무엇보다도 품질, 위생 및 방역대책을 강화하여 소비자의 신뢰 확보에 중점을 두는 차별화된 정책이 중요하다.”

업과 대형유통업체에서의 유통이 대부분을 차지하고 있으므로 변화된 유통상황에 따라 동 업체에 대한 정부의 위생관리에 관한 지도·감독을 강화할 것이다.

또한 공중위생상 위해물질의 오염을 예방하고 축산물의 안전성을 확보하기 위하여 일상적인 위생관리 및 종업원 위생관리에 대한 체계적인 기록·관리를 통하여 축산물의 안전사고 예방 및 피해를 최소화하기 위하여 현행 도축·가공장의 자체위생관리기준(SSOP)을 유통·판매단계까지 확대하는 SSOP 운용지침을 작년말에 유통·판매관련 협회 및 단체 등에 배부하였다. 이는 보관·운반·판매업소의 위생관리를 위하여 업소별 자체위생관리기준의 설정에 도움을 주고자 하는 것이며 농림부, 시·도 및 검역원 홈페이지에 게재하여 업소별 위생관리기준을 홍보하고 있다. 그리고 향후에도 지속적으로 업소에서 자체위생관리기준을 운용할 수 있도록 적극적인 행정지도를 실시할 것이다.

국제적으로 닭고기는 쇠고기 및 돼지고기에 비해 가격 경쟁력 및 영양학적 우수성으로 소비가 증가되는 추세이며 소비자의 닭고기 위생 및 품질에 대한 관심으로 닭고기의 계열화 및 브랜드 가치가 향상되고 있으며 수요도 증가하는 추세이다.

참고로 연간 1인당 소고기 1인당 소비량은 '00년 8.5kg, '01년 8.1kg 및 '02년 8.5kg이고, 돼지고기는 '00년 16.5kg, '01년 16.9kg 및 '02년 17.0kg으

로 소비량에는 거의 변화가 없으나 닭고기 소비량은 '00년 6.9kg, '01년 7.3kg 및 '02년 8.0kg으로 증가하였다(농림부 자료).

이런 닭고기 수요의 증가와 더불어 닭고기에 대한 위생·안전성의 중요성이 더욱 부각되고 있어 국내 닭고기에 대한 품질 및 위생관리 강화로 수입 닭고기에 대한 경쟁력 강화가 절실한 시기이며 무엇보다도 품질, 위생 및 방역대책을 강화하여 소비자의 신뢰 확보에 중점을 두는 차별화된 정책이 중요하다. 이를 위하여 악성가축전염병의 유입방지 및 청정화 유지와 함께 사육에서 도축·가공·판매단계까지 단계별 관리가 중요하다.

농장에서 식탁까지(Farm To Table) 축산물의 위생·안전성을 확보하기 위하여 단계별 관리가 상호 연계되어 추진되어야 실효성이 있을 것인바 양축가 및 도축·가공·유통업자 등의 노력뿐만 아니라 위생적이고 안전한 식품을 선택하는 소비자의 지혜도 필요하다.

또한 축산물의 위생관리와 검사업무에 종사하는 모든 사람은 농장·도축장·가공장 등의 현장에서 가축질병의 이상유무 및 위해물질잔류 등에 대한 검사를 철저히 이행하고, 그 결과를 가축생산 현장인 축산농가에 제공하여 방역과 위생관리에 활용토록 하게 함은 물론 축산물작업장의 위생관리 지도·감독을 통한 안전한 축산물 생산 및 공급으로 소비자에 대한 신뢰확보가 중요한 시점이다. C