



사슴 자가도축, 법제화 마련

- 농장내 자가도살, 조리 및 판매 가능 -

사슴의 자가도살이 법으로서 인정 받게 됐다.

지난 1월 8일 개최된 제 288차 정기국회 본회의에 상정된 축산물가공처리법(이하 '축가법')중개정법률안이 농장내 사슴의 자가도살 및 조리 판매 가능으로 의결됨(본문 개정 법률 참조)에 따라 사슴의 자가도살이 법대두리 안에서 가능케 됐다.

개정된 법률을 살펴보면 축가법 제7조 1항4호를 신설, "시·도지사가 고시하는 지역안에서 소·말·돼지 및 양을 제외한 가축을 그 소유자가 당해 장소에서 소비자에게 직접 조리하여 판매하기 위하여 도살·처리하는 경우"에 자가도살이 가능토록 법이 확정됐다.

이에 따라 자가도살 허용지역의 사슴농장들은 농장내 자유로운 도살이 가능하며 이를 소비자에게 중탕 및 기타 요리 등을 통해 제한없이 판매할 수 있게 됐다. 다만 이는 어디까지나 농장내에서 실시되는 도살 및 판매에 국한됨에 따라 사슴고기를 다른 장소에서 조리하거나 판매할 목적으로 운반하거나 유통시키기 위해서는 정식 도축장을 통해 도축을 실시해야 한다.

제 288차 정기국회에서는 농가의 자유로운 자가도살이 자칫 위생상 문제의 소지가 발생할 수 있다고 보고 축가법 제7조제1항제4호를 통해 "소·말·돼지 및 양을 제외한 가축을 도살·처리하는 자는 농림부장관이 정하여 고시하는 바에 따라 위생적으로 도살·처리하여야 한다"고 못박았다. 이를 위반할 시에는 100만원 이하의 과태료에 처하도록 했

다.

이에 따라 위생관리기준 고시 마련을 위해 지난 1월 9일 본회 정책제도분과 위원장인 배소식 부회장과 실무자가 농림부 축산물위생과를 찾아 관련 고시 마련을 위한 의견 수렴 회의에 참석했다.

국립수의과학검역원, 농촌진흥청, 오리, 양계, 토끼 등 관련 업종 협회장 및 실무자가 참석하여 논의한 결과 자가도살시 지켜야할 위생관련 기준은 현행 사슴농가에서 시행하는 도살과 별반 차이 없는 방향으로 결정됐다. 위생을 위한 별도의 시설 마련도 필요 없으며 농가 스스로 청결을 유지하는 방향으로 가닥이 잡혔다. 다만 농림부는 농가 자물에 맡길 경우 위생상 핫점이 발견될 우려가 있다고 보고 축종별 생산자단체·협회에서 위생관리 기준을 정하여 해당 회원 농가에 제공할 것과 자체 위생교육 실시를 권고했다. 이날 회의에서 손질된 자가도살시 위생관리 기준안은 원안대로 고시될 확률이 높다.(본문 '도살처리시 위생관리기준(안)' 참조)

한편 이날 회의에 참석한 본회 배소식 부회장은 "사슴의 농장내 자가도살은 환영하지만 사슴고기의 정식 유통을 통한 대중화 방안을 위해서는 정식 도축장을 통한 도축도 반드시 필요하다"며 "권역별로 적어도 1~2군데 이상 사슴전문 도축장을 마련해 줄 것"을 농림부에 요구했다.

실제로 본회 자체 조사에 따르면 지난해 농림부가 홍보한 전국 13곳의 사슴도축장 중 현재 사슴 도축이 가능하다고 밝히는 도축장은 3~4곳에 불과했다. **한국의소리**