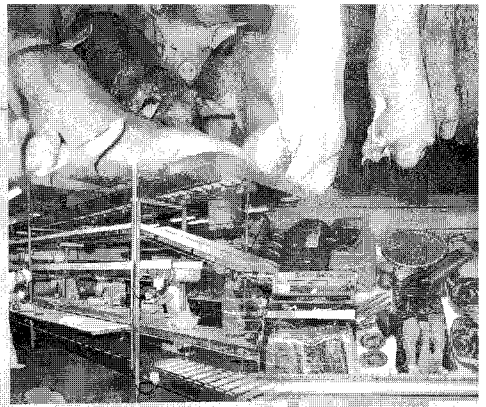
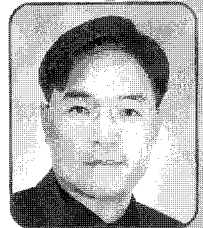


안전하고 위생적인 돼지고기를 생산하자!



# 안전한 돼지고기 생산시스템을 구축하자

**현** 재 우리나라 돼지고기의 품질에 많은 문제점이 있는 것으로 나타나고 있다. 축산물등급판정소의 보고에 따르면 소위 PSE육이라고 일컫는 물돼지 발생률이 12%를 상회하고 있으며 이에 대한 개선의 기미가 보이지 않고 있다고 한다. 이 같은 결과는 아직 기온이 그리 높지 않은 3월과 4월의 기록이어서 더욱 문제이다. 앞으로 기온이 올라가는 6월 이후에는 더욱 높은 물돼지의 출현율을 기록할 것으로 예상되는 바, 향후 이에 대한 적절한 대비책이 필요할 것으로 생각된다. 돼지고기에 있어 품질적인 면뿐만 아니라 안전성 측면에서도 상황이 그리 좋지 않은 것으로 전망되고 있다. 그렇지 않아도 각종 가축관련 질병 때문에 소비가 위축된 상황에서 내년부터는 도축장에서 가축의 질병을 검사하는 도축검사원이 주 5일제 근무를 시행할 것으로 알려져, 특정일에 도축물량이 몰리거나 감소될 경우 돼지고기의 안전성 확보에 문제가 생길 수도 있다는 불안감이 감돌고 있다. 아무튼 이러한 모든 점을 감안해 볼 때, 현재 우리나라 돼지고기는 품질적인 면과 안전성에 분명 문제가 있는 것은 사실이며, 본고에서는 이의 현황과 문제점 및 개선점을 간략히 점검해 보고자 한다.



주 선 태 교수  
경상대학교 농업생명과학대학  
동물자원과학부

## 1. 돈육경쟁력, 가격보다 품질에 달려 있다.

지난 몇 달간 우리나라의 양돈시장은 유래 없이 높은 돈가를 유지하고 있는데, 그 이유는 단연코 조류인플루엔자와 광우병의 영향으로 돼지고기가 쇠고기와 닭고기를 대체하는 시장 분위기를 주도했기 때문이

돼지고기의 품질은 양돈가가 절반의 책임을 가지고 있고, 또 나머지의 절반의 책임은 도축가공업자에게 있다. 즉, PSS유전자가 제외된 종돈의 선발과 스트레스에 노출되지 않는 사양방식으로 좋은 돼지를 만들 책임은 양돈가에게 있고, 적절한 계류와 도축 및 가공으로 돼지고기가 고열에 노출되지 않게 하여 PSE육으로 전환되는 것을 막을 책임은 도축가공업자에게 있는 것이다.

다. 그러나 고공행진을 계속하고 있는 돈가 때문에 양돈농가들의 수입이 증대되는 동안 많은 돈육 가공업체들은 부도에 직면해 있거나, 작업을 중단하거나, 전업을 하고 있는 사태로 치닫고 있다. 현재 돼지 한 마리를 작업할 때마다 3만원씩 적자가 발생한다는 돈육 가공업체들은 돈가 2,600원 이하의 안정적인 원료돈의 공급을 바라고 있지만, 이는 요원한 바람으로 남을 것 같다는 것이 돈육 가공업체의 전반적인 분위기이다.

그러나 이같은 시장 분위기의 진짜 심각한 문제는 육질이 갈수록 나빠지고 있다는 것이다. 식육시장에서 이미 특정 유명 냉장삼겹살은 kg당 2만원을 호가하고 있어 쇠고기 갈비 가격을 추월하였다고 한다. 또한 그동안 비선호 부위의 대표적인 부위로 알려지고 있던 뒷다리 부위도 2차 가공육의 원료육으로 냉동 수입돈육과 가격경쟁력을 확보

하여 더 이상 물량이 적체되지 않는 실정이라고 한다. 그런데 이렇게 돼지고기의 수급이 활황을 보임에 따라 굳이 품질이 좋지 않아도 판로가 확보되고 있다는 점이 오히려 품질 악화의 원인이 되는 기이한 현상을 초래하고 있는 것도 사실이다. 그 대표적인 예가 앞에서 예를 든 것처럼 물돼지의 발생률이 크게 늘었다는 것이다.

우리는 한 때, 대일 돈육수출이 활발히 이루어지고 있을 때, PSE육의 발생률을 10% 미만으로 줄였던 기억이 있다. 물돼지의 판정 기준에 따라 이러한 수치는 크게 달라질 수 있으나, 축산연구소의 보고에 따르면 대일 돈육수출이 중단된 이후 우리나라의 PSE육 발생률은 2000년도에 35%, 2001년도에는 약 45%라고 보고한 바 있다.

만약 이 보고가 사실이라면 우리나라의 소비자들은 돼지고기의 품질에 있어 대단한

관대함을 보이고 있다고 할 수 있다. 물론, 장사를 잘 하는 소매업자들이 소비자에게 설득을 잘 해서 그럴 수도 있고, 또 소매육의 가장 많은 포션을 차지하고 있는 부위가 PSE와 관련이 크게 없는 삼겹부위라 그럴 수도 있겠지만, 이렇게 높은 PSE육의 발생에도 불구하고 돼지고기의 판매가 원활히 이루어지고 있는 현실은 경이롭기까지 하다.

그러나 숨어 있는 더 큰 문제는 향후에도 이러한 추세가 계속 될 것인가에 대한 불확실성에 있다. 돈육 가공업체에 따르면 안심은 비선호 부위에서 제외된 지 오래됐고, 뒷다리 부위도 국내 2차 육가공의 원료육으로 자리를 잡아가고 있다고 한다. 주요 이유는 수입냉동 뒷다리 부위의 국제적인 가격상승 때문에 국내산 냉장 뒷다리 부위가 국내 2차 육가공의 원료육으로서 가격경쟁력을 갖추었다는 것이다.



여기서 우리가 돼지고기의 품질에 대해 심각히 고려해야 할 사항은 2차 육가공 원료육으로서 뒷다리 부위의 품질은 신선육 보다 중요하다. 특히 PSE육의 발생과 직접적인 관련을 가지고 있는 뒷다리 부위의 PSE육 발생은 정상적인 냉동육보다 더 우수하지 못하다고 평가받는다. 그동안 PSE육과 관련 없이 많은 뒷다리 부위가 양념육의 형태로 판매되어 왔기 때문에 큰 문제가 없는 것으로 비춰졌지만, 2차 가공육으로서는 향후 수입냉동 뒷다리 부위와 가격 경쟁 뿐만 아니라 품질경쟁을 하게 될 것으로 비춰진다.

즉, 가격이 같다면 국내산 PSE육 뒷다리 부위보다 수입 냉동 정상육이 선호될 가능성이 매우 높다는 것이 전문가의 견해이다. 따라서 대일 돈육 수출이 중단된 이후, 품질에 크게 신경을 쓰지 않은 우리나라 양돈업계와 돈육 가공업계는 향후 더욱 고품질 확보를 위해 노력을 해야 할 필요성이 여기에 있는 것이다.

이미 다 잘 알려진 사실이지만, 돼지고기의 품질은 양돈가가 절반의 책임을 가지고 있고, 또 나머지의 절반의 책임은 도축가공업자에게 있다.

즉, PSS유전자가 제외된 종돈의 선발과 스트레스에 노출되지 않는 사양방식으로 좋은 돼지를 만들 책임은 양돈가에게 있고, 적절한 계류와 도축 및 가공으로 돼지고기가 고열에 노출되지 않게 하여 PSE육으로 전환되는 것을 막을 책임은 도축가공업자에게 있는 것이다.

다행스러운 것은 이미 우리나라의 양돈업계와 돈육 가공업계는 어떻게 해야 PSE육의 발생을 줄일 수 있다는 것을 잘 알고 있다는 것이다. 만약 우리가 돼지고기를 일본으로 다시 수출한다면 국내 PSE육의 발생은 순식간에 줄어들 것이라 확신하는 이유도 여기에 있다. 더구나 최근 몇 년간 우리의 양돈업계와 도축가공업계는 HACCP를 적용 실시함으로써 하드웨어적인 면도 크게 발전하였다.

국제적으로 비교하여 보아도 이제 더 이상 우리의 시설환경은 크게 뒤지지 않는다. 문제는 산업 현장에 있는 사람들의 소프트웨어인 것이다. 즉 품질관리를 하겠다는 의지가

먼저 있어야 한다. 특히 품질이 전혀 고려되지 않고 돼지고기의 시장이 가격에 의해 좌지우지되고 있는 현재와 같은 시점에 더욱 품질관리에 대한 중요성이 강조되는 것이다. 우리나라 돼지고기 시장의 밝은 미래는 가격이 아닌 품질에 달려 있다는 것을 분명히 알아야 할 것이다.

## 2. 품질보다 천 배는 더 중요한 안전성 확보

우리는 돼지고기의 품질을 말하기 전에 안전성을 먼저 우선적으로 고려해야 한다. 안전성이 확보되지 않고서는 품질이 아무리 좋아도 의미가 없기 때문이다.

필자는 얼마 전 모 신문에 '6년제로 전환된 수의대학의 편제 하에서 배출된 수의사들이 과연 축산현장에서 근무하



● 시장에서 유통되는 돼지고기에서는 유해물질의 잔류량과 관련된 단 한 건의 문제도 발생되어서는 안 된다.

돼지고기의 품질을 말하기 전에 안전성을 우선적으로 고려해야 한다. 돼지고기의 안전성 확보는 크게 두 가지로 나눌 수 있는데, 유해물질 잔류와 같은 화학적 성분으로부터 안전성을 확보하는 것이고, 또 하나는 미생물학적인 안전성을 확보하는 것이다.

특히 병원성미생물로부터 안전성을 확보하는 것은 화학적 안전성의 확보보다 중요하다. 병원성미생물로부터 돼지고기의 안전성을 확보하는 책임은 도축가공업자에게 있다. 실질적인 HACCP 시행의 필요성이 강조되고 있으며, 매일 체크리스트를 점검하고, 개선해 나가는 실천이 무엇보다 중요하다.

길 바라겠는가?’ 라는 주제로 글을 두고하였고, 애완동물병원의 성행에 따른 축산현장 기피현상을 보이고 있는 수의사를 교육지책으로나마 대체할 수 있는 또 다른 4년제 과정을 수의대학에 개설할 것을 제안한 바 있다. 필자는 그 글이 인쇄되어 나가자마자 많은 수의사들로부터 항의의 메일을 수도 없이 받았다. 많은 수의사들은 수년간 축산농가의 자가치료를 금지해야 한다고 주장하고 있고, 현재 우리나라 축산현장에서는 항생제와 호르몬제들이 수의사의 처방 없이 무분별하게 남용되고 있는 현실이라고 지적하였다.

우리 양돈인들은 그러한 주장에 대해 자신 있게 그렇지 않다고 말할 수 있어야 한다. 특히 출하돈의 관리에 있어 비육말기 사료의 급여와 휴양 기간 준수 등은 교과서에 나온대로 철저히 이행하여야 한

다. 그래서 시장에서 유통되는 돼지고기에서는 유해물질의 잔류량과 관련된 단 한 건의 문제도 발생되어서는 안 된다.

우리는 우리나라의 돼지고기와는 아무런 상관없는 다이옥신이라는 물질 때문에 양돈업계와 돈육 가공업계가 크게 피해를 보았던 아픈 경험이 있다. 만약 소비자보호원과 같은 단체에서 국내산 돼지고기를 시장에서 구입하여 분석해 보았더니 항생제가 허용기준치의 100배 이상 검출되었다고 9시 저녁뉴스 시간에 보도하였다고 가정해 보자. 상상하기도 싫지만 정말 그런 일이 벌어진다면 우리 업계는 또 다시 ‘돈가의 폭락’이나 ‘소비의 위축’ 또는 ‘부도나도산’과 같은 단어들을 지겹도록 듣게 될 것이 불 보듯 뻔한 일이다. 따라서 양돈단계에서 안전성 확보를 위해

지켜야 할 사항들의 철저한 관리와 시행은 돼지고기의 품질 확보 이전에 그 무엇보다 중요하다. 그것은 한 농가, 한 조합, 한 회사에 국한되는 문제가 아니고 돼지고기의 생산과 관련된 총체적인 집단의 문제이다. 구제역이나 돈열병의 발병에서 보았듯이 그것은 단 한 사람의 잘못으로 모두가 망할 수도 있는 문제인 것이다.

일반적으로 돼지고기의 안전성 확보는 크게 두 가지로 나눌 수 있다. 하나는 앞에서 설명한 유해물질 잔류와 같은 화학적 성분으로부터 안전성을 확보하는 것이고, 또 하나는 미생물학적인 안전성을 확보하는 것이다. 특히 병원성 미생물로부터 안전성을 확보하는 것은 화학적 안전성의 확보보다 백 배, 천 배는 더 중요하다. 그 이유는 유해물질의 잔류와 같은 문제는 당



장 인체에 영향을 미치는 사항이 아니지만, 병원성미생물은 곧바로 사람의 목숨을 잃게 할 수도 있기 때문이다. 병원성미생물 때문에 사람이 죽는 일이 발생하면 아무리 크고 건실한 육가공회사라도 하루 아침에 문을 닫게 되는 것을 우리는 많이 보아왔다. 따라서 우리는 우리가 할 수 있는 모든 노력을 다해서라도 병원성미생물로부터 돼지고기의 안전성을 확보해야 할 사명이 있다.

돼지고기의 화학적 안전성을 확보하는 것이 양돈가의 몫이라면 병원성미생물로부터 돼지고기의 안전성을 확보하는 책임은 도축가공업자에게 있다.



- 브랜드돈육 시장으로 급속히 전환된 국내산 돼지고기가 생산이력제를 도입한다면 수입돈육에 비해 월등히 높은 판매경쟁력을 가질 것으로 기대된다.

다행스러운 점은 현재 우리나라의 도축가공업계가 HACCP의 도입으로 많은 개선이 진행되고 있다는 것이다. 불과 몇 년 전만 해도 도축장과 돈육 가공장들을 방문해 보면 과연 이 곳이 사람이 먹는 고기를 생산하는 곳인가 할 정도로 불결하고 열악한 시설을 갖추고 있는 곳이 많았다. 바닥은 금이 가고 깨져 있고, 그 틈새로 오물이 끼어 있어 악취가 풍기는 곳도 다반사로 목격할 수 있었다. 그러나 요즘은 이러한 곳을 찾아보기 그리 쉽지 않을 정도로 많은 시설적인 개선이 이루어지고 있다. 특히 대형 돈육 가공공장들은 세계 어느 곳과 비교해도 손색이 없을 정도로 훌륭하다고 할 수 있다. 그러나 문제는 식육가공장에서 근무하는 종사자들의 안전성과 관련된 의식이 더욱 고취되어야 한다는 것이다.

주기적인 교육과 점검이 필요한 이유가 바로 여기에 있으며, 실질적인 HACCP 시행의 필요성이 강조되는 이유도 여기에 있다. 가공장 사무실 벽에 HACCP 인증서만 붙어있다고 해서 돼지고기의 안전성이 확보되는 것이 아니다. 매일 매일 체크리스트를 보고, 점검하고, 토의하고, 개

선해 나가는 실천이 무엇보다 중요하며, 그 책임은 경영자로부터 시작해서 칼을 잡고 있는 작업원까지 모두에게 있는 것이다.

마지막으로 최근 우리나라 식육시장에도 도입되고 있는 생산이력제의 시행을 통해 소비자에게 안전성과 관련된 신뢰를 구축하기를 적극 권장한다. 본디 생산이력제란 쇠고기의 안전성을 소비자에게 인식시키는 방편으로 개발되었고 현재 시장에서 크게 호응을 얻고 있다. 개체사육이 아닌 군집사육을 하고 있는 돼지의 경우, 생산이력제의 도입이 소보다 다소 까다로울 수 있으나 IT기술의 급속한 발전에 비춰볼 때 그리 어려운 일도 아니라고 생각한다.

현재 연구단계에 있는 돼지고기 생산이력제 기술이 개발, 완료된다면 업계에서 이를 적극적으로 도입하여 소비자들에게 국내산 돼지고기는 믿을 수 있는 안전한 돼지고기로 인식시키는 계기가 되길 바란다. 특히 브랜드돈육 시장으로 급속히 전환된 국내산 돼지고기가 생산이력제를 도입한다면 수입돈육에 비해 월등히 높은 판매경쟁력을 가질 것으로 기대된다. **양돈**