



로보캡·윈더우먼 보다 더 열심히 뛰는 축산물등급판정사

DNA검사실 계장 공홍식

단 잠을 깨우는 알람 시계소리가 “따라라 따라라 따라라~~~” 시계는 5시를 가리키고 있다. 오늘은 농협서울축산물공판장에서 등급판정 현장체험이 있는 날이다.

아침 아니 새벽이라고 해야 하나... 샤워를 하고 옷을 주섬주섬 입고 나서는데도 우리집 백설공주는 아직도 “쿨쿨~~~” 썩은 사과를 기다리고 있는 것 같아 보인다.

밖은 아직도 어둑어둑하다. 비도 부순부순 내리고, 일찍 나온다고 나왔는데 길거리에는 출근하는 사람들로 북새통이다. 지하철에서 버스로 갈아타고 가락시장에 도착하니 시계가 7시를 가리키고 있다. 시장 안은 벌써 매캐한 냄새와 질퍽질퍽한 바다, 분주한 사람들의 모습에서 파장 분위기가 느껴진다.

등급판정사 사무실에 도착하니 벌써들 출근하여 현장에 가기 전 사무실 정리를 하고 있다. 예전에도 DNA 시료채취하러 왔던 적이 있지만 지난번과는 사무실 분위기가 사뭇 달라져 있었다. 봄단장을 했는지 사무실 안은 꽃과 더불어 화사하게 바뀌어 있다. 예전에 부친공판장에서 본 적이 있는 윈더우먼 과장도 순산하여 출산 휴가를 마치고 건강한 모습으로 출근하여 반갑게 맞아 주신다.

모닝커피 한 잔할 시간이 지나 등급판정소 서울지소 00 차장님이 오늘의 등급판정불량을 체크하고는 하얀 가운 안에 방한복을 챙겨 입고서 현장으로 가자신다.

작업장 안은 싸늘한 광기와 더불어 일찍부터 일을 시작하신 도축장의 일꾼들로 가득했고, 그들의 분주한 모습과 열기 때문인지 그리 춥게 느껴지지 않았다. 어제 도축된 소들이 가득한 냉장고 안으로 들어서는 순간 등급판정사들은 누가 지시를 내리거나, 위치를 지정해 주지도 않았는데 벌써들 도제와 도제 사이로 사라져 버렸다. 작업장 안은 옛 사람의 발소리가 잘 들리지 않을 정도로 소음이 심했으며, 너무나 바빠서 말 한마디 붙이기도 죄송했지만, 00차장님은 빨간색, 초록색, 파란색 도장의 차이와 차돌박이, 안심, 등심 등 부위 하나하나를 자세히 설명해 주신다. 00차장님은 내게 도장색깔 보지 말고 한우하고 젓소를 구분해 보라고 한다.

이리저리, 위아래, 왼쪽, 오른쪽을 유심히 살펴보지만 도통 알 수가 없다. “크기 차이인 것 같기도 하



고, 목이 조급 긴 것 같기도 하고, 체형이 차이가 나는 것 같기도 하고...”

그때 차장님이 한우와 젓소의 지육 특성에 대하여 설명해 주었다. 요즘 말로 “희한하네..” 정말 그랬다. 그동안 몰랐던 사실들이다.

그렇게 이리저리 소지육과 지육사이클 누비며 소 400여두를 등급판정하고 있었다. 조급이라도 이상이 발견되면 그냥 지나치는 일없이 손전등과 온도계, 자 등을 꺼내어 다시 한번 확인하는 모습이 진정 프로였다.

소 등급판정을 마치고 등급판정 서류를 다시 확인하고 있을 무렵 00차장님을 졸라 계류장에서 소와 돼지를 어떻게 계류하고 계류하는지, 박피 및 내장 적출이 어떻게 진행되는지 도축과정 전반에 대해 견학할 수 있었다. 학창시설 도축장과 가공장 견학을 여러 번 했지만 이렇게 자세하고 가까이서 보기는 처음이다.

점심식사 후 돼지도체를 등급판정하는 곳으로 갔다. 소도체 등급판정과 다르게 온도계 상태에서 등급판정을 하고 있었다. 자정해서 등급판정 보조업무를 체험하기도 했다. 그런데 거짓말을 조금 보태면 오전에 등급판정한 소보다도 더 큰 돼지도 있었다.

그리고 옆 사람이 무슨 소리를 하는지 들리지 않은 만큼 소음이 심한 곳이라 무선 마이크와 이어폰을 통해 의사소통을 하며 로보캡처럼 등급판정에 몰두하는 모습에서 진지함이 느껴졌다. 소 판정 때와 마찬가지로 돼지 판정에도 조급이라도 이상이 발견되면 육색, 지방색, 하자 부위 등을 세심히 체크하여 등급을 결정하고 있었다.

짧은 시간이지만 현장에서 등급판정사가 흘리는 땀과 노고를 알 수 있는 좋은 기회였고, 어설픈 지식이지만 음식점이나 정육점에서 등급판정의 공정성 및 신뢰성에 대해 아는 척 존 해야겠다.

끝으로 바쁜 중에도 현장체험을 위해 많은 시간을 내주시신 서울지역본부 본부장님 이하 축산물등급판정사 선배님들께 깊은 감사를 드린다.