

# 콜드체인 시스템 단계별 위생관리 통한 안전한 닭고기 공급에 초점을



권혁조 CJ푸드시스템 축육팀장

## 1. 서론

“100년 만에 오는 가장 뜨거운 폭염”이라는 보도는 언론의 오보 및 기후를 판촉의 도구로 이용한 일부 기업들의 헤프닝으로 끝났으나 여름의 문턱인 6월에 접어들어 무더위의 열기는 점점 달아오르기 시작했다.

비록 100년만의 폭염은 아니지만 평년 여름의 무더위 수준이 될 올 여름, 닭고기(鷄肉)는 그간 자리매김 해온 여름철 최고의 보양식으로 각광받을 것으로 예상되며 또한 최근 새롭게 떠오르는 다이어트 트렌드로 인하여 웰빙식품으로 간주되어 일부 부분육의 경우 품귀현상까지 발생하고 있다. 뜨겁게 달궈질 닭고기(鷄肉)의 성수기를 맞

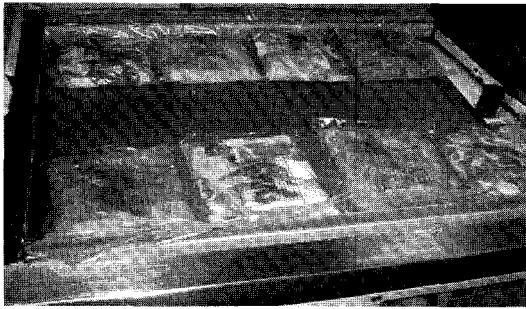
이하여 간과할 수 없는 또 한가지 요소는 식품의 안전성이다. 최근 식품의 안전성에 대한 사회적 관심은 날로 증가하고 있으며 특히 위생의 중요성이 강조되는 하절기에 닭고기(鷄肉)는 가장 주시되는 식품 중의 하나이다.

이에 본지 면을 통해 성수기를 맞이한 수급 동향에 대해 정리한 후 닭고기(鷄肉)제품의 안정성에 대해 알아보고자 한다.

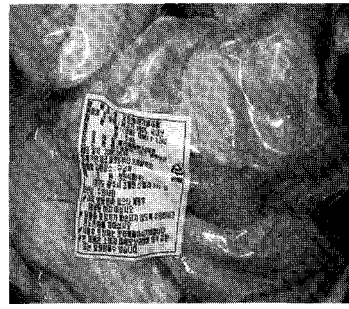
## 2. 닭고기(鷄肉) 수급동향

### 1) 상반기 수급 실태

닭고기(鷄肉)는 계절간 소비편차가 크고 생산 주기가 짧아, 가격곡선의 등락이 빈번한 불안정



〈그림1〉 닭고기 진공포장 과정



〈그림2〉 닭고기 진공포장 제품

한 형태의 특징을 보인다. 일반적으로 생산성이 낮은 동절기에 가격이 비교적 높으며, 계절적인 요인으로 하절기에는 수요가 연중 최고치를 보이거나 공급물량도 증가되어 가보합세를 형성한다.

올해 상반기(1~5월) 닭고기(鷄肉)는 조류인플루엔자·각종 질병·폭서와 흑한으로 인한 폐사, 주 수입국인 미국 및 태국의 조류인플루엔자 발병으로 인한 수입금지로 산지 육계가격이 2,000원/kg을 돌파하는 등 최고가를 갱신하였으며, 2004년 동기 대비 38%, 2003년 동기 대비 91% 인상된 가격이 형성되었다.

이에 닭고기 관련 외식업체 및 단체급식업체, 유통업체, 육가공업체 등은 원가에 대한 부담이 증가되었고 다이어트 및 웰빙 열풍으로 급증한 가슴살 수요 증가는 부분육 수급에 많은 어려움을 낳았다.

## 2) 북 경기 및 하절기 수급 전망

상반기에 지속되었던 닭고기(鷄肉)가격 고공행진은 하절기 들어 다소 누그러질 전망이다. 미국산 닭고기(鷄肉)는 국내 시장에 다량 유입될 예정이며 국내 사육량도 점차 늘고 있다. 지난 5월 농림부는 미국산 가금육 수입 위생조건을 개정하였고 이미 상당량의 미국산 부분육이 수입을 앞두고 있다.

한편 삼계는 가격이 일반 닭고기(鷄肉)에 비해 상대적으로 낮으며, 또한 수요가 몰리는 시점이 집중되어 있어 공급량 또한 성수기 때에 맞춰 증가한다. 또한 유통매장 및 단체급식 등 대규모 소비처는 성수기 이전에 계약을 통해 물량을 안정적으로 조달하는 것이 관행이었기에 성수기 때 가격에 대한 부담이 크지는 않았다. 하지만 여느 해보다 무더울 것으로 예상되는 올해의 경우 생산량의 감소 및 대체품인 미국산의 수입 지체로 인해 지난해보다 가격이 다소 높아질 것으로 예상된다. 전반적으로 북경기 및 하절기 가격 전망은 미국산 닭고기(鷄肉)의 수입 진행속도에 의해 좌우될 것으로 예상된다.

## 3. 단체급식의 하절기 식품안전성

하절기는 각종 식품사고의 잠재 위험이 높은 계절로 식품안전에 대한 관심이 가장 증폭되는 시기이다.

식품사고가 발생하면 국민건강의 위협뿐만 아니라 급식에 대한 불신을 국민에게 각인시키는 등 그 피해가 매우 크기에 이 기간을 관계당국과 일선급식 현장에서는 특별관리기간으로 설정하는 등 식품안전에 만전을 기하고 있다.

또한 하절기 대표식품인 닭고기(鷄肉)의 안전성 확보를 위해 중점적인 관리가 요구되고 있다.

여름철에는 세균의 증식에 최적의 온도가 형성되며 온도관리가 조금만 되지 않아도 닭고기(鷄肉)에 치명적인 영향을 끼친다. 기온이 높은 여름은 미생물이 가장 증식하기 쉬운 조건을 갖춘 계절이기에 온도관리의 중요성을 간과할 수 없다.

닭고기(鷄肉)에서 온도관리는 도계 및 가공라인 뿐 아니라 중간유통을 거쳐 밥상에 이르기까지 전 유통과정을 대상으로 요구되는 개념이다. 최근 식품안전에 대한 관심이 고조되면서 거의 대부분의 가공업체에서는 콜드체인 시설을 구비하고 있으나, 각각의 유통단계별로 각각의 기준으로 온도관리가 행해질 뿐 유통의 전 과정에서 일관성 있는 기준을 토대로 일정한 온도를 지속하는 관리는 실질적으로 이루어 지지 않고 있다. 그리하여 유통과정 중 일시적으로 온도의 등락폭이 크게 나타나는 경우도 빈번하다.

이에 작업장, 냉장고, 차량의 온도관리가 연계적으로 이루어져야 하며 관리공백을 최소화해야 할 것이다. 이 뿐 아니라 냉장/냉동고의 용적률 및 냉장/냉동고와 차량의 잦은 개폐로 유입되는 외부 공기의 관리를 통해 실질적인 온도관리가 요구된다. 냉장고 및 냉장차량의 용적률은 냉기의 대류가 방해 받지 않을 수준인 60~65% 정도로 관리하여 입고 때의 온도가 출고 때까지 유지될 수 있어야 하며 에어커튼 등을 이용해 개폐 시 외부공기의 유입을 최소화하고 개폐시간을 줄일 수 있는 방안이 용적률관리와 더불어 필요하다.

또 다른 관리방법으로 포장방법을 들 수 있다. 현재 대부분의 닭고기(鷄肉)는 합성수지로 제작된 P-박스에 포장하여 유통된다. 이 경우 외부와

의 접촉이 비교적 용이하며 수분 및 대기를 통한 미생물이 확산될 가능성이 높아지며 물기가 흘러내리고 이취(악취)가 발생하기도 한다.

이에 반해 진공포장을 한 후 종이박스에 포장할 경우에는 오염물질과의 직접적인 접촉이 최소화되어 포장된 닭고기(鷄肉)가 외부로부터 오염되는 가능성이 비교적 낮아진다. 또한 핏물 및 육즙의 흘러내림이 발생하지 않아 유통과정이 비교적 깔끔하며 외부 공기의 유입이 통제된 상황에서 미생물 호흡에 의한 이산화탄소의 발생으로 인해 부패 미생물의 성장이 억제된다.

한편 축산물가공처리법의 개정으로 2007년부터는 봉인된 용기에 포장되거나 진공포장된 제품의 유통이 본격화 될 것으로 예상되고 있으나 식품안전성 확보를 위해 진공포장 방법으로서의 개선은 시급히 요구된다.

#### 4. 결론

닭고기 소비가 가장 많은 복(伏)이 있는 여름이 성큼 다가오면서 닭고기(鷄肉)시장의 열기도 뜨거워지고 있다. 날로 치솟는 원가에 대한 부담을 최소화하기 위한 지혜가 어느 해보다 요구되는 올 여름에는 성수기 이전 필요 물량 확보와 수입산 닭고기(鷄肉)의 수입 속도를 주시하며 미리 대비하는 자세가 필요할 것이다.

또한 소비자들의 관심이 커지고 있는 위생관리에도 보다 많은 노력을 기울여야 한다. 앞서 언급한 온도관리 및 포장방법 개선 외에도 작업자들의 개인위생, 작업장위생, 원료육 위생관리에 꾸준하고 철저한 관리를 통해 여름철 건강한 먹거리 공급에 만전을 기해야겠다. **양계**