

여름철 난좌 재사용에 따른 피해 막아야...

- 플라스틱 난좌 사용시 살모넬라균 오염성 증가 -



▲ 여름철이 다가오면서 계란위생에 대한 요구가 늘고 있다.

5월의 날씨임에도 불구하고 벌써 한 여름을 연상할 정도로 더위가 일찍 찾아온 느낌이다. 아마 대다수 양계인들은 조류인플루엔자라는 복병아래 숨죽이고 지냈던 지난 겨울 보다 어찌면 다가올 무더운 여름이 더 걱정스러워 할 것 같다는 생각도 든다. 한두달 전부터 계속 됐던 백화점, 대형할인점 등 유통업계의 경쟁적인 출혈세일을 통하여 어느정도 적정한 난가를 유지해왔지만 여름철로 다가올수록 소비위축과 채화로 인한 난가 하락 등이 예상되고 있으며, 이로 인해 사육환경이나 작업환경이 더 나빠지지는 않을까 채란농가의 걱정이 이만 저만이 아닐 수 없다.

난좌 재사용 실태

현재 채란농가에서는 1회용 종이난좌를 사용도록 규정되어 있기 때문에 대부분의 농가에서 1회용 종이난좌를 사용하고 있다. 이로 인해 과거 플라스틱 난좌 재사용시 나타날 수 있었던 위생문제와 질병전파의 문제점이 어느정도 해소되면서 소비자뿐만 아니라 농가, 유통상인들로부터 좋은 반응을 얻고 있다. 그러나 아직도 종이 난좌 공급가격이 특란의 개당 65~70원의 경제적 부담으로 인해 재사용되는 사례가 많은 것으로 나타나고 있다. 특히 1회 사용된 난좌들이 싼가격에 다시 상인들이 구매하여 소농가들을 중심으로 재판매가 이루어지는 경우도 나타나고 있다. 이 같은 난좌 재사용은 여름철 계분이 묻은 제품으로 인하여 대장균이나 살모넬라균의 이동경로가 될 수 있는 큰 문제점을 안고 있으며, 특히 할인판매가 많은 유통업체에서 싼가격(1판에 990~1,900원)에 납품을 요구하는 통에 경제적인 이유를 들어 난좌가 재사용된다면, 결국 여름철 위생 문제를 일으킬 수 있으며 소비자의 민원이 대중매체를 통하여 알려져 소비 위축으로 이어질 경우 가뜩이나 어려운 채란농가들에게 양계산물 체화에 따른 난가하락을 부추겨 더욱 힘들게 할 것이다. 이는 결국 채란계 농가나 계란 유통업자의 사업부진으로 이어질 수 있다는 것은 강건너 불 보듯 뻔하다는 것이다.

국내 유통업계의 변화

최근 들면서 백화점이나 대형 유통할인점

의 식품 판매스타일을 보면 이제 선진국 시스템에 바짝 다가선 느낌이며, 일부 재래시장을 제외하고는 식품판매장이 제법 선진외국의 대형판매점을 온 것 보다 오히려 반쯤상담과 고객에 대한 서비스 면에서는 더 바랄게 없는 분위기다.

구매고객의 차원에서 보면 백화점이나 대형 유통할인점을 선호하는 이유는 한곳에서 다양한 상품종류와 고품질, 적당한 가격과 친절에 대한 매력으로 대다수 고객들이 원거리임에도 불구하고 자가용을 이용하여 쇼핑을 하고 있으며, 납품업자의 입장에서 본다면 납품단가는 조금 낮겠지만 대량 납품으로 물류비 절감과 납품대금에 대한 결제가 정확하고 편리하게 이루어진다는 장점이 있다. 아울러 간과할 수 없는 것은 먹을거리에 대한 식품위생 안전도에 대한 신뢰도가 재래시장에 비하여 훨씬 높다는 장점이 있다. 변화되는 것에 따르지 못할 경우 우리 계란유통은 후진국형 유통형태를 벗어나지 못할 수도 있다.

냉장 유통의 중요성

계란이나 메추리알의 경우 타 농·축산물과 다른 특성을 가지고 있다. 온도를 맞추지 못할 경우 저장기간이 짧고 난좌에 담겨져 유통을 시켜야만 하는 것 등이 그것이다. 여름의 경우 공기가 잘 통하지 않는 곳에 보관할 경우 신선도가 급속히 떨어지고 상품가치가 떨어지는 것이다. 따라서 판매대 위에 보기 좋게 진열된 제품일지라도 여름철에는 운반과정과 집하장의 보관 및 포장과 판매 과정에



▲ 1회용 종이난좌에 담겨 판매되는 매장 광경(1회용 종이난좌 사용시 난각을 통한 세균의 오염이 거의 없는 것으로 나타났다).<위 사진은 기사내용과 관계없음>

서 보다 철저한 위생관리가 요구되는 것이다.

가끔 차량을 이용하여 고속도로를 질주하다보면 계란을 난좌에 담아 가득싣고 농장에서 집하장으로 운반하는 계란 운송 트럭을 종종 볼 수가 있는데 추운 겨울이나 더운 여름이나 언제나 같은 모습이다(물론 비가오면 비닐 덮개를 하겠지만).

그나마 대한민국 땅덩어리가 좁아서 만나절에 운반이 가능하겠지만 이제 이것도 가급적 선진국처럼 냉장차량을 이용해서 콜드체인시스템으로 운반하는 것이 여름철 식품위생 안전을 위해서 우리가 가야할 방향인 것이다.

물론 백화점이나 대형할인점으로 계란을 납품하는 차량은 언제부터인가 대다수 냉장차량으로 바뀌었으며 농장에서 집하장(G.P 센터)으로 갖 도착한 계란이 세척, 검란, 코팅을 마친 후 구분된 포장(P.E.T 포장 종이난좌, 캡슐 등)을 거쳐 브랜드 상품으로 거듭나고 있다.

메추리알 유통의 문제점 노출

그러나 메추리알의 경우 제대로 된 구분 규정이 없는 관계로 농장에서 수집된 알이 이물질이 묻은 채로 포장되어 유통되는 경우가 있

는 것으로 나타났다. 농장에서 생산된 알은 난각의 외부를 형질 등으로 닦은 후 일반적인 시각적 검란 과정만 거쳐 포장되므로 이 같은 문제가 나타날 수 있다.

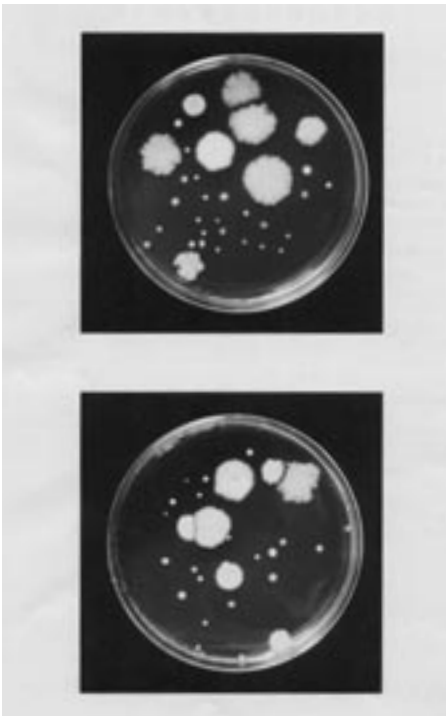
메추리 유통업자들에 의하면 메추리알의 경우 생란 판매가 점진적으로 늘어나고 있으며 다양한 가공방법을 통하여 여러 가지 식용 밀반찬거리, 술 안주류 등 아이들의 간식 용으로까지 발전되어 판매되고 있어 새로운 틈새시장이 창출되어 매출확대에 청신호로 작용하고 있다고 한다. 문제는 생란 판매의 경우 매년 여름철마다 납품 후 파손 및 부패로 인하여 반품되는 수량이 늘어나고 있다는

것이며, 이를 방지하기 위하여 위생포장을 비롯한 다양한 방법이 개선되어야 될 것으로 보인다.

플라스틱 난좌 사용시 위해 미생물 증가

취재 과정 중 플라스틱(P.E.T) 난좌에 담겨져 시중에 유통된 메추리알 표면에서 위해성 미생물이 발견되고 있음이 확인되었다. 공인 시험기관인 H연구원에서 P.E.T 포장재에 담겨져 판매되고 있는 메추리알을 구입하여 조사한 결과 다량의 살모넬라균 등 위해한 미생물이 발견되었다. 보다 자세히 알아보기 위해 이와 유사한 대장균과 포도상구균을 종이 포장재와 P.E.T 용기에 각각 주입하여 검사를 해본 결과 P.E.T 용기에 포장된 제품은 상온의 운반 경로를 통하여 판매점의 서늘한 진열대로 올려져 판매되는 과정에서 온도차이로 인한 포장재 내부의 결로 현상이나 대기중에 있던 고온다습한 공기가 제대로 배출이 되지 않은 채 난각에 묻은 미생물과 결합하여 그곳에서 대장균 혹은 여름철 식중독은 원인이 되는 살모넬라균이 번식을 할 수 있는 것으로 나타났으며, 이와 대조적으로 종이 포장재에서는 대기중의 습기를 어느 정도 흡입하였다가 건조시 배출될 수 있는 기능이 있어 유해한 미생물의 번식을 최소화 하고 한층 더 청결한 위생상태를 유지할 수 있다는 결과를 보였다.

따라서 여름철 위생적인 판매를 위해서는 계란과 메추리알의 포장에 점진적으로 플라스틱 포장재질에서 종이 재질로 바뀌어야 하



▲ 공인 시험기관에서 플라스틱(P.E.T) 포장재에 담겨져 판매되고 있는 메추리알을 구입하여 조사한 결과 다량의 살모넬라균 등 위해한 미생물이 발견되고 있는 것으로 나타나 1회용 종이난좌 사용의 중요성이 강조되고 있다.

며 더 나아가 요사이 각 분야에 적용되는 항공 포장 공법이 도입 된다면 더욱 안전한 여름철 식품위생의 한 방법이 될 것으로 생각된다.

결 론

앞에서 언급했듯이 매년 여름은 계란유통의 어려움이 가중되는 시기임에 틀림없다. 메추리알의 유통실태를 중심으로 미생물 실험을 한 결과와 마찬가지로 계란에서도 같은 현상이 나올 수 있다. 플라스틱 보다는 종이난좌가 안전하지만 종이난좌를 재사용 할 경우는 보다 높은 위험성이 도사리고 있는 것이다.

따라서 채란농가에서는 체계적이고 위생적인 사육, 생산 환경과 안전한 포장 및 운송 등

을 통해서 소비자가 안심하고 먹을 수 있는 식품 위생환경을 조성하도록 노력하고, 유통 업계에서는 계란, 오리알, 메추리알 등에 대한 생란판매 방법 외에 다양한 가공식품 개발로 현재 상태보다 넓은 판매시장이 창출되도록 하는 노력이 필요할 것이다.

따라서 여름철 계란과 메추리알의 안전한 식품위생과 농가와 유통업체간의 고질적인 악순환의 고리를 타파하기 위해서는 우선적으로 막대한 자금력과 고급인력을 확보하고 있는 백화점이나 대형 할인 유통업체의 선도적인 역할이 중요한 가교가 될 것으로 보인다.

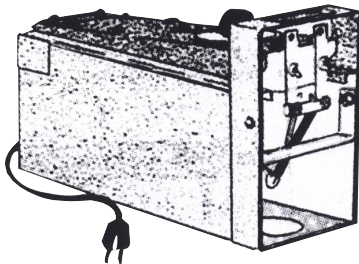
정리 | 김동진 편집장
d.j@poultry.or.kr



부리절단기 ♣ 님플 전문

최고의 품질을 위해 정성을 다하여 제작하고 있습니다

부리절단기(국산품)



※ 사용중 고장난 제품을 수리해 드립니다.

님플



수입품에 비해 가격기 저렴하다

보령산업

전 화 : (02)461-7887(주·야)
휴대폰 : 017 - 743 - 6887