

닭고기 등급판정과 품질관리

충북지소박성준과장

" 닭고기도 등급...합니까?" 그럼요, 소, 돼지뿐만 아니라 계란과 닭고기도 등급판정을 합니다." 최근에 내가 제일 많이 듣고, 대답하는 문답인 것 같다.

2009년 12월을 마지막으로 시범사업을 마치면서, 잠정 중단되었던 닭고기 등급판정제도가 학교급식법 개정에 따라 2007년 3월 26일부터 단계적으로 10여개의 계열업체를 대상으로 재개되었다. 이를 계기로 닭고기 등급판정에 대해 조금이나마 이해하는데 도움이 되었으면 한다.

닭고기 등급판정 기준은 외관과 신선도 등 11개 항목에 의해 결정되며, 각품질수준은 손질된 도체의 무게에 따라 약간의 결점을 허용하고 있다. 최종적인 품질판정은 가장 낮은 판정된 항목에 따라 결정되며, 한 항목을 제외한 모든 항목이 A급 조건에 충족되고, 이 하나의 항목이 B급이라면 이 도체는 'B'급이 되며, 최종 등급은 판정된 'A'와 'B'의 혼입비율에 따라 'A'급이 90% 이상이면 '1등급'으로 최종판정된다.

작업자에 의한 개별적인 검사와 등급판정사에 의한 등급판정으로 닭고기 제품은 공식적인 품질기준에 부합되게 생산되지만, 연속적이고 대량으로 이뤄지는 생산라인에서 각각의 도체와 부분육을 정확하게 등급판정 한다는 것은 현실적인 어려움이 있다. 따라서, 일정한 품질수준 이하의 제품이 포함될 소지가 있다. 합격품질수준(AQL, acceptable quality level)은 결함이 있는 목표등급 이하의 도체나 부분육의 혼입비율(%)에 근거하고 있다. 만약 목표등급 이하의 도체나 부분육이 과도하게 혼입되어 있다면 등급판정은

목표등급이하의 제품이 제거될 때까지 보류된다.

닭고기산업의 특성과 등급제도의 취지에 부합하기 위한 등급판정 직용을 위한 품질관리 기본 방향은 크게 세 가지로 나누어 볼 수 있다.

첫째는 제품 및 포장형태별 생산공정을 고려한 표본판정방법인 Lot 판정 및 생산공정별 판정방법을 적용하는 것이다. 등급닭고기의 유통형태에 따른 제품 및 포장형태에 따라 식육가공장 등 내량수요처에 공급되는 닭고기(도체 및 부분육)는 벌크 포장한 Lot 단위로 등급판정을 실시하고, 부분육을 세절한 제품의 경우 벌크포장상태에서 등급판정사가 판정한 원료육을 사용하여 자체 품질관리원이 세절·포장하고, 생산실적을 등급판정사에게 제출하며, 등급판정사로부터 이러한 제품생산이 적절한 절차에 따라 이행되고 있는지를 점검하게 된다.

이와 같은 등급판정 방법을 적용하기 위해서는 등

급적용 품목 및 포장형태를 고려하여 등급닭고기를 생산하는공정별등급판정장소를등급판정사와협의하여 지정하고 작업장별로 판정장소에 일련번호를 부여하여 관리하여야 한다. 부분육은 원료상태(밀크)에서 판정할 수 있도록 작업과정을 개선하는 것이 생산효율을 제고하게 되는데, 이런 '등급판정 확인' 표시된원료로최종제품을생산하기때문이다.

두 번째는 자체품질관리원을 지정하여 교육하는 것이다. 판정을 위한 기본적인 조건은 작업장에서 자체 품질관리원이등급판정을받고자하는제품을선별·정선하여 제공해야 한다. 등급판정사는 등급판정 업무수행을 위해 현장 관리자와 협의하여 작업원을 대상으로등급기준을교육하여이들제품생산에반영하게 된다. 등급판정사는 자체품질관리원을 대상으로 닭고기품질관리에대한교육을체계적으로실시하게 된다.

셋째는등급닭고기생산공정을 집진하고농가별품질상태를 판정하는것이다. 등급판정사는등급닭고기 생산을 위해 도축과정부터 제품의 냉장보관 및 출고에 이르기까지 작업장의 생산공정 전반에 걸쳐 집진하게된다. [등급판정 시행작업장 일일집진표]를매일 2회씩 작성하면서 등급닭고기 생산의 부적합 요인을 사전에 차단하며, 집진결과 등급닭고기의 품질에 영향을 주는 요인은 자체품질관리원 교육을 통해 조치를 하는 것이다. 닭고기 등급판정은 1차선별·정선작업 등 품질관리를 통해 복표등급에 부합되는지의 여부를판정하므로국내닭고기의품질수준을평가하기



에는 대표성이 결여되어 제도의 활용도를 제고하고 국내 닭고기의 품질수준을 평가할 수 있는 지표로 활용하기 위해 생산농가에 대한 등급결과 환류체계 (Feed Back System) 구축의 기초자료를 제공하기 위한농가별품질상태를판정할필요가있다.

97년 7월 1일 수입자유화 이후 수입량은 지속적으로 증가하였고, 그 대부분을 미국에서 수입하였다. FTA체질이 가시화 되는 시점에서 10년이내 닭고기 관세의 철폐와 국내 양계산업의 취약한 구조 및 경쟁력은시급히개선되어야할것이다. 닭고기등급판정은 구매자 및 소비자가 닭고기의 품질상태를 이해하기 쉽도록 도와주며, HACCP제도와 상호보완적인 관계로 위생적으로 처리된 닭고기에 대해 품질의 상태를표시하여위생과품질상승의 시너지효과를기대할 수 있고, 품질 및 원산지에 대한 소비자 신뢰도를향상시켜안정적인판매유통에기여할수있을것이다.