

# 포장 가금육 유통보존 온도기준 개선추진

## I. 검토배경

- ① 2007년 1월 닭고기·오리고기 포장유통이 시행된 이후 닭고기 특성 등을 감안하여 보존·유통 온도기준을 조정해야 한다는 의견 대두
  - [닭고기·오리고기 포장유통 : 1일 평균 8만수 이상을 생산하는 닭 도축장 5개소에 대해 포장 의무화 (8만수 이하는 도축장에는 2008년 하반기 이후 단계적으로 적용)]
- ② 닭고기는 미생물 오염을 막기가 매우 어렵고 산패·변질되기 쉬운 특성이 있어, 안전관리 측면에서 온도관리가 중요
  - 현재 도축장에서 2℃ 출하된 포장 닭고기가 -2~10℃로 유통 중

## II. 검토경과

- ① 2007년 11월 한국계육협회는 닭고기 보존·유통과정에서 안전성 확보를 위해 포장 닭고기 출하 및 유통 온도기준 개선 건의
  - (현행) 출하시 2℃ 이하, 유통시 -2~10℃ → (개선) 출하시 4℃ 이하, 유통시 -3~5℃
- ② 2007년 12월~2008년 2월 닭고기 생산·유통 온도관리 실태조사, 시험연구 및 외국사례 조사 등 제반여건 분석
  - 도축장 출하시 -0.9~1.5℃, 수송단계 -0.5~3℃, 유통단계 2~7℃ 수준
  - 미국, 캐나다 등은 -3.3~5℃, EU는 7℃ 이하, Codex는 즉석 섭취 식품에 한하여 6℃ 이하로 정함
  - 포장 의무화를 실시하지 않는 일본은 10℃ 이하로 운용 중
- ③ 관련업계(닭 도축 및 유통) 협의 결과 (2007년 12월~2008년 2월,

+ 유통



농림수산식품부

3차례) 안전 확보 차원에서 온도기준 하향조정에 대해 공감대 도출

- 다만, 유통업계는 냉장시설 교체 등 준비기간 3년을 부여하고 그 기간 동안 권장기준으로 운용할 것을 희망

### III. 개선방안

#### 1. 기본방향

- ① 축산식품별 특성에 적합하게 보존온도 기준을 적용할 수 있도록 법 시행규칙상 냉장실 등 시설기준 개정
  - 대신, 축산식품별 온도기준(가금육, -2~5℃)은 “축산물의 가공기준 및 성분규격(검역원 고시)”에 규정하고 준비기간 동안 권장기준으로 관리
- ② 닭·오리 도축업자는 온도기준 하향 조정에 맞춰 시험결과 등 객관적 근거를 토대로 자사 제품에 대한 유통기간 재설정
  - 온도기준을 낮추더라도 닭·오리 유통기간이 매우 짧은 점(5일 내외)을 감안하여 신속히 조리·섭취토록 제품에 표시

#### 2. 축산물가공처리법령 개정

##### 1) 축산물가공처리법 시행규칙

- ① 관련조항
  - 규칙 제6조, 별표 2(영업장 또는 업소의 위생관리기준)

- 규칙 제29조, 별표 10(영업의 종류별 시설기준)

##### ② 개정안

- (현행) 냉장 10℃ 이하, 냉동 -18℃ 이하로 유지할 수 있는 시설
- (개선) 축산물의 가공기준 및 성분규격 중 축산물의 보존 및 유통기준에 적합한 온도 이하로 유지할 수 있는 시설

##### 2) 축산물의 가공기준 및 성분규격 (검역원 고시)

###### ① 관련조항

- 제1장(축산물에 대한 공통기준 및 규격) 8. 보존 및 유통기준

###### ② 개정방향

- (현행) 식육가공품 및 포장육은 -2~10℃, 냉동 -18℃ 이하 보존 유통
- (개정) 포장 가금육을 냉장 보관할 때는 -2~5℃에서 보존 유통하도록 규정

###### ③ 기타사항 : 고시시행 후 3년간 적용을 유예 (부칙)

#### 3. 닭 도축업자 준수사항 이행

##### ① 가금육 포장지 표시 : 유통기한 재설정

- (현행) -2~10℃로 유통되는 상황에서 닭 도축업자는 포장 닭고기에 대해 관행적으로 7~10일의 유통기한을 표시
- (개선) 도축업자가 자사 제품 시험결과 등의 객관적 근거를 토대로 보존온도별 유통기한을 재설정하고 포장지에 표시

- (예시) -2~10℃ 유통시 3일, -2~5℃ 유통시 5일 등 보존온도별 유통기한을 병행 표시
- ※ 각 업체별 생산제품에 대한 시험결과 도축장 내 미생물 관리수준, 축산과학원 연구결과(5℃ 보관시 적정 유통기한은 5일 내외) 등을 함께 검토
- ② 가금육 포장지 표시 : 소비자 주의사항
  - (현행) 특별한 주의사항 표시 없음
  - (개선) 가급적 빠른 시간내에 조리 또는 냉장 보관하고, 그렇지 못할 경우에는 냉동하도록 권장하는 내용을 표시

- 식품부 소관
  - 축산물의 가공기준 및 성분규격 : 국립수업과학원 소관
- ② 포장의무화 대상 도축업자는 가금육 포장지 표시사항 이행
- 소비자 주의사항 표시, 유통기한 재설정 및 표시
- ③ 검역원은 기타 식육(포장육 포함) 및 식육가공품에 대한 보존온도 기준 등 추가 연구를 통해 개선추진
- 2008년 중 축산물 부류별 보존온도 기준과 유통기간 운용방안을 마련, 관련 고시 개정
- ④ 유통업체는 소속업체(업소)를 대상으로 포장 가금육의 보존·유통온도 기준의 개선내용 및 취지 설명 등 홍보
- ⑤ 식품의약품안전청은 식품판매업 등의 위생 감시·지도 시 개선내용 홍보 등 협조 

#### IV. 각 기관·업계별 조치사항

- ① ‘축산물가공처리법 시행규칙’ 과 ‘축산물의 가공기준 및 성분규격’ 의 개정은 동시 추진(2008년 6월 이전 시행목표)
- 축산물가공처리법 시행규칙 : 농림수산

### 가금수급위, 소비회생에 16억원 긴급집행

농협 가금수급안정위원회는 HPAI로 인해 급감하고 있는 가금류 소비를 회생시키기 위해 16억원을 긴급 집행하기로 했다.

가금수급위는 17일 농림수산식품부로부터 소비홍보사업으로 15억7천만원의 추가 예산을 승인받았다고 밝혔다.

소비홍보사업으로 예비비 15억7천만원이 추가로 배정됨에 따라 기존 4억원을 합쳐 총 19억7천만원으로 늘어났다.

세부적으로는 공중파 및 케이블 방송, TV와 라

디오 광고 등에 6억5천만원을 사용하기로 했다. 또한 시식회, 소비홍보캠페인 등의 홍보행사에 1억5천만원을 사용하기로 했다.

또 TV PPL 광고에 1억2천300만원, 치킨점을 통해 소비자들에게 배포할 수 있는 홍보물 제작에 2억원, 신문, 잡지 등 지면광고에 2억5천만원을 사용하기로 했다.

한편 수급위는 전단지, 리후렛 1천만장, 포스터 10만장을 제작해 관련단체 등을 통해 소비자들에게 배포하기로 했다.