

소비자가 안심할 수 있는 오리고기 생산을 바라며



신복주 기획실장
한국소비자연맹

오리도축장을 대상으로 'HACCP 운용수준 평가'를 처음 실시했던 2008년 여름, 고병원성 조류인플루엔자(AI)의 여파로 많은 오리 전문음식점들이 문을 닫고 오리 소비도 위축된 상황이었어서 실무평가단이 찾아간 도축장들은 사기가 저하되어 있었다. 그러나 불과 2년 만에 오리 산업은 활기를 되찾고 빠르게 성장하여, 올해 평가차 오리도축장을 방문하니 경영진들이 의욕에 찬 즐거운 표정으로 우리를 맞는다. 평가단의 마음도 덩달아 가벼워지고 오리 산업이 앞으로도 계속해서 발전해 나가기를 희망하게 된다.

오리 산업이 지속적으로 성장하려면 소비자의 신뢰를 얻어야만 하고, 소비자의 신뢰를 얻으려면 위생적이고 안전한 오리고기를 제공해야 한다. 이를 위해서 생산농가는 안전한 원료육을 생산해야 하고, 도축장에서는 모든 공정을 위생적으로 처리해야 하며 검사시스템을 통해 도축된 식육이 안전한지 확

인해야 한다. 또 유통단계 역시 위생적으로 이루어져야 할 것이다. 그러나 오리도축장의 'HACCP 운용수준 평가' 담당자로서는 개선해 나가야 할 점들이 아직은 많아 보인다. 평가에서 지적된 오리도축장의 문제점들을 이야기하기에 앞서, 농가의 안전한 원료육 생산이 가장 기본임을 강조하게 된다. 소독과 차단방역을 철저히 하고, 항생제 사용을 최소화하며 항생제 잔류기준을 준수하여 병에 걸리지 않은 건강한 오리를 생산해야 한다. 오리 생산성을 높이기 위해 급급하여 사육환경이 나빠진다면 질병에 취약해 질 수밖에 없어 안전한 원료육 제공은 어려워진다. AI가 발생하거나, 살모넬라균 등에 오염된 식육으로 인한 피해자가 나타난다면 소비자의 외면을 받게 될 것이다. 소비자들은 항생제를 사용하지 않고, 밀집사육 되지 않은 축산물을 원하는 추세이다. 오리 산업은 소, 돼지, 닭 산업보다 후발 주자이므로 소비자가 안심할 수 있는 오리고기 제공을 위한 체제를 더 쉽고 빠르게 구축할 수 있으리라 생각한다. 그리하여 안정적인 성장을 이루어 나가기를 기대한다.

도축장 HACCP 운용수준 평가 결과에서 나타난 지적사항

1. 경영자, 담당자의 HACCP 인식 부족

오리도축장을 대상으로 'HACCP 운용수준 평가'를 해온지가 올해로 3년째이다. 그러나 경영자와 HACCP담당자의 HACCP에 대한 인식이 미흡하여 HACCP적용이 형식적이며 제대로 이루어지지 않는 실정이다. 도축장의 위생 상태는 경영자의 의지에 따라 많이 좌우되므로 경영자가 HACCP제도를 더 잘 알게되면 도축장의 위생수준도 더 향상될 수 있다고 생각한다. 또 HACCP 담당자는 다른 업무를 맡지 않고 HACCP업무만 전담해야 제대로 운

용해 나갈 수 있다.

2. 국가검사관제 도입 필요

대부분의 도축장은 도축검사라인의 길이가 짧으며, 해체검사대의 위치가 적절하지 않고 공간이 부족하여 실질적인 검사가 어렵다. 많은 도축장에서 자체 검사원은 가장 중요한 도축검사 업무를 소홀히 하고 있으며, 검사 전반에 관한 권한도 없어 보인다. 선진외국과 달리 우리나라의 닭·오리 도축검사는 도축장에 고용된 자체검사원에 의지하고 있어 검사의 공정성을 확보하기가 어려우므로 국가검사관제 도입은 필수적이며 닭·오리 고기의 해외 수출을 위해서도 해결되어야 할 시급한 사안이다. 국가검사관제가 도입되기 전까지는 자체검사원들이 자율적으로 검사하고 모니터링을 하여 위생적인 식육을 생산할 수 있어야 한다. 축산물위생연구소에서 실시하는 도축장 식육의 미생물검사 결과를 보면, 소, 돼지, 닭, 오리 축종 중에서 오리의 검사결과가 가장 저조하다.

3. 시설·위생관리 지적사항

칼 소독조 설비가 미흡하고 종업원이 작업 중 칼을 운수로 세척하거나 교체하지 않으며, 장갑, 앞치마, 장화 등을 수시로 세척하지 않은 경우가 많다. 도축장은 작업자들이 자주 교체되어 위생관리 수칙을 숙지시키기가 어렵다하더라도 **교육과 훈련이 미흡한 실정**이다. 또 waterchiller의 염소 농도관리를 제대로 하지 않는 도축장이 많으며, 작업장 바닥 오염을 막기 위해서는 밀받침의 효율적 설치가 요구된다.

4. HACCP관리 지적사항

모든 도축장에서 CCP 관리를 위한 조치가 미흡하였으며, 허용한계치 이탈시 처리, 개선조치 등의 기록

은 아주 형식적이어서 실제적인 기록유지는 제대로 이루어지지 않고 있다. 또 도축장 종사자들이 HACCP 교육을 이수하였거나, 외부 전문가를 초빙하여 종업원 HACCP 교육을 실시한 경우가 적었고, 작업자를 대상으로 자체내 정기적인 HACCP교육을 실시한 곳도 적었다.

5. 왁스실·어리장 관리

왁스실은 습기와 열기가 높아서 작업자들에게 가장 취약한 환경이다 보니 청결을 유지하기가 어렵다. 그러나 왁스실을 청결하게 관리할 수 있다면, 작업능률 향상은 물론, 도축장의 전반적인 위생상태 향상에도 기여할 수 있을 것이다. 또 어리장 세척은 위생 뿐 아니라 방역에 큰 역할을 하므로 교차오염을 막을 수 있도록 철저히 세척해야 한다.

오리도축장은 소/돼지/닭 도축장보다 3년 늦게 HACCP 운용수준 평가 대상으로 지정되어서인지 타 축종에 비해 HACCP 인식과 적용이 뒤쳐져 있다. 그러나 개선해 나가려는 도축장 담당자들의 의지가 높아서 빠른 시일 내에 HACCP 운용수준이 높아지리라 생각된다. 축산물위생의 중추인 도축장에서 소비자가 안심할 수 있는 오리고기를 생산하여, 오리산업 성장의 견인차 역할을 해 주기를 기대한다.

