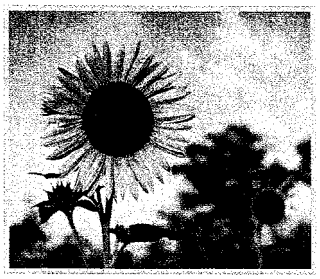
Contents

등급정보 365+ _ 2010 August Vol.168



표지사진
'해바라기'
전북지원본부 과장 이세형 作

02 _ 칼럼
닭고기의 위생 · 안정성과 등급판정

04 _ 기획특집
2010년 상반기 시 · 도 및 시 · 군별 등급판정자료 분석결과

08 _ 등급판정 우수농장 탐방 – 한우
도전 "2010년 한우 등급판정 결과 최우수농가"– 홍창엽 농가

09 _ 등급판정 통계자료 – 소

14 _ 등급판정 통계자료 – 돼지

17 _ 등급판정 통계자료 – 닭고기

18 _ 등급판정 통계자료 – 계란

19 _ 알려드립니다

20 _ 에세이
작은 실천 큰 기쁨

21 _ 쇠고기 이력제 / 지역축산소식

23 _ 품질평가원소식 – 본부

축산물품질평가원

한국계육협회_ 서성배 회장

닭고기의 위생 · 안전성과 등급판정

국내 닭고기 소비시장은 우리 국민들의 경제적 여건이 어느 정도 나아지기 시작한 70년대 후반부터 빠른 성장을 거듭하여 왔다. 닭고기 시장이 빠른 성장을 이어 오게 된 것은 타 육류에 비해 저렴한 가격으로 소비자들의 입맛을 사로잡은 것이 가장 큰 원인이었다. 특히 소비 트랜드에 맞춰 후라이드치킨, 양념치킨, 찜닭 열풍에 이어 너겟, 치킨 패티 등 다양한 가공제품 개발로 닭고기 시장의 성장을 이끌어 왔다. 이에 따라 1인당 닭고기 소비 수준도 2003년 연간 10.8kg이던 것이 2009년에는 12.7kg 수준으로 늘어났으며 성장세는 앞으로도 멈추지 않을 전망이다.

닭고기는 3저1고(저지방, 저칼로리, 저콜레스테롤, 고단백)의 웰빙 식품이라서 이미 미국, 일본 등 외국에서는 쇠고기 또는 돼지고기의 소비량을 앞지르고 있다. 연간 소비량을 보면 미국의 경우 1인당 45.1kg, 일본 15.2kg, 홍콩 36.8kg, 유럽연합 15.9kg 등에 이르는 것을 감안할 때, 앞으로도 닭고기 소비증가는 더욱 가속화될 것이다.

이렇게 닭고기 산업이 꾸준한 성장을 이어온 배경에는 안전하고

위생적인 닭고기를 생산하기 위해 노력해 온 육계 사육농가 그리고 육계계열화사업체, 가공·유통 등 관련업계의 숨은 공로가 뒷받침됐다. 최근 모 소비자단체에서 항생물질인 엔로플록사신이 닭고기에서 검출되었다는 보도자료를 배포, 파장을 일으킨 적도 있지만 이는 항생제 잔류기준치인 0.1㎎/㎏ 이하에 크게 못 미치는 0.001~0.062㎎/㎏로 그것도 검사 대상 시료 중 일부에서 검출된 것으로 국내산 닭고기 제품은 안전성을 충족시키고 있다. 특히 닭고기 회사들의 경우 휴약 기간의 철저한 준수는 물론 닭 출하 시 사전검사를 실시하고 닭 도축 후 또다시 잔류항생물질 검사를 실시하는 등 안전성 확보에 역점을 두고 있다. 또한 최근에는 소비자들의 욕구를 충족시키기 위해 항생제를 전혀 사용하지 않는 무항생제 닭고기 생산을 확대해 나가고 있으며 항생제를 사용하더라도 사람과 공동으로 사용하는 항생물질은 사용하지 말 것을 적극 권장하고 있다.

얼마 전 부산의 모 언론의 통해 보도된 '항생제로 범벅된 치킨을 먹고 있다'는 식의 보도는 현실을 완전히 무시한 허위보도라 말할 수 있다. 닭고기 관련 단체의 항의와 농림수산식품부의 해명으로 해당 언론사는 오보임을 인정하고 정정기사를 게재하였다. 소비자에게 그릇된 정보를 전달하곤 하는 언론사들은 사실 확인을 선행하는 노력을 멈추지 말아야 한다.

우리업계는 그동안 닭고기의 안전성을 확보하기 위해 많은 노력을 기울여 왔다. 이미 10여년 전부터 '국내산 닭고기 품질보증제도'를 도입, 닭고기 제품에 대한 감시를 시행해 오고 있으며 어느 축종보다도 앞서 닭 전문도축장(도계장)은 전체가 HACCP 인증을 받아 깨끗하고 안전한 닭고기 생산에 주력해오고 있다. 또한 우여곡절과 시행착오를 겪기는 했지만 닭고기 등급판정을 2006년 도입한 이후 자속적인 개선과정을 거친 결과 등급판정을 받는 닭고기 물량이 꾸준히 증가하고 있다. 닭고기 등급제 실시는 안전한 닭고기를 생산하기 위한 또 하나의 검증절차이며 그것도 외부기관의 공식적인 확인 작업이다. 닭고기가 갖는 한계성으로 인해 전체 물량에 대한 등급판정을 받을 수 없어 안타깝기는 하지만 앞으로도 등급판정 물량은 꾸준한 증가세를 보일 것으로 기대하고 있다. 또한 닭고기 업계는 이미 수년 전부터 콜드체인시스템을 도입, 유통과정을 대거 개선해 왔다. 안전하고 신선한 닭고기가 소비자의 식탁에 올릴 수 있도록 만전의 준비를 하고 있는 것이다.

마지막으로 국내산 닭고기는 신선육 유통을 원칙으로 하고 있다. 여름시즌에 소비가 몰리는 일부 품목의 수급조절을 위해 일부 사전비축에 들어가는 경우가 전혀 없는 것은 아니지만 원활한 수급을 위해 불가피한 것으로 그 물량은 전체 생산물량의 1%정도 밖에 되지 않는다.

깨끗하고 안전한 닭고기를 생산하기 위해 노력하는 농가와 닭고기회사들 그리고 관련업계 종사자 여러분에게 감사드리며 앞으로도 더욱 정진해 주기를 바란다.