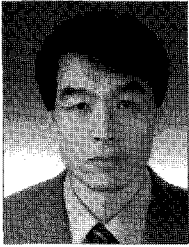


닭고기 포장유통 중간 점검

포장유통 제도 시행에 따른 문제점과 개선방안



윤 유 중 실장
(주)하림 품질보증실

농림수산식품부 축산물 위생·안전성 제고 종합대책에서 닭고기와 오리고기가 유통과정에서 미생물 등에 오염되는 것을 차단하기 위해 도축장·가공장 및 정육점 등에서 닭·오리고기를 판매하는 경우 반드시 포장한 후 도축장 또는 가공장명을 표시하여 판매한다는 계획에서 포장유통 의무화는 시작되었다.

일 8만수 이상을 도축하는 대규모 도계장은 2007년부터, 일 5만수 이상을 도축하는 중소규모 도계장은 2008년부터 기 시행하고 있으며, 소규모 도계장·가공장 및 정육점은 2011년부터 전면시행될 예정이다.

이를 통해 생산자에게는 닭고기가 저급의 육류에서 고급육으로 인식전환의 계기를 부여하고, 소비자에게는 안전하고 맛과 품질이 우수한 제품을 선택할 수 있는 기회를 제공하는 제도로 거듭나도록 관계당국과 관련업계의 노력이 더욱더 필요한 시기이기도 하다.

“미국은 공장에서 HACCP을 받아 위생적

으로 도계하면 제품에 붙은 이름표가 소비자에게 끝까지 간다. 만약 중간 도매상이 포장지를 뜯으면 그 시점에 다시 국가에서 검사를 받는 시스템을 적용하여 소비자에게 원생산업체의 신뢰를 보장해 주고 있다.”

미국의 이와 같은 시스템과 감시가 포장유통 의무화 정착을 선도했다면 우리 또한 시스템에 맞는 감시와 통제가 선행되어야 한다고 생각된다.

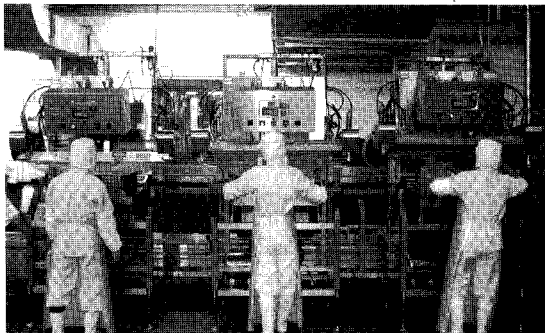
포장유통의 초기에 대규모, 중·소규모 도계장에서는 설비 및 포장기 구입과 포장재 두께 및 재질 조정에 따른 비용 상승, 단위당 포장비 상승으로 시행업체만 불이익이 발생하고 있다는 생각이 4년의 경험과 시행착오를 통해 새롭게 거듭났다. 품질을 향상하여 부가가치를 높이고 생산성을 극대화하여 글로벌 경쟁에서 살아남을 수 있는 원가를 구축해 나가야 한다는 생각!!!

포장유통 의무화가 전면 시행되면 소규모 도계장·가공장 및 정육점에서도 많은 불만과 시행착오가 있으리라 생각된다.

하지만 영세업자를 보호한다는 이유로 포장유통 의무화에 투명성과 적극성을 보이지 않는다면 포장유통 의무화의 근본 취지인 유통과정에서 미생물 등에 오염되는 것을 차단하고 수입육과의 차별화를 통한 경쟁력 확보는

닭고기 포장유통 중간 점검

포장유통 제도 시행에 따른 문제점과 개선방안



고기를 포장된 상태 그대로 판매하여야 하며, 포장을 뜯어 진열하거나 판매하여서는 아니 된다. “다만, 소비자가 포장된 닭고기, 오리고기를 조리하기 편하도록 절단해 줄 것을 영업자에게 요구한 경우에는 포장을 뜯고 절단한 후 포장에 적합한 비닐 등에 담아 판매할 수 있다.” 해당내용으로 인하여 포장유통 의무화 근본 취지가 상실될 수 있다. 식육판매업소에서의 교차오염과 벌크 포장육에 대해 한 마리씩 절단해서 판매하는 행위의 단속이 어려울 수 있다.

나. 포장유통 의무화 전면 시행에 대한 홍보 부족

멀게만 느껴지고 막연한 소원일 수 있다.

2011년 전면 시행에 앞서 해결해야 할 몇가지 문제점과 개선방안을 기술해 보기로 한다.

1. 문제점

가. 축산물의 포장방법<시행규칙 제7조의10 관련 [별표 2의3]>

닭고기, 오리고기를 소비자에게 직접 판매하는 식육판매업소에는 포장된 닭고기, 오리

축산물가공처리법 시행령(입법예고)이 발표되었으나 일정 규모이상의 업체만 인지, 향후 대책마련에 고심하고 있다.

하지만 영세 대리점이나 재래시장의 경우 포장유통 의무화에 대한 내용을 전혀 인지하고 있지 않으며, 마땅한 홍보물 또한 보급되어 있지 않고 있다.

다. 보관온도 부적절

포장유통 의무화를 위해서 작업장에서는 공

포장유통 제도 시행에 따른 문제점과 개선방안

정중 육심온도를 5℃ 이하로 유지, 유통 중 외부노출 또는 외기온도 상승으로 인한 변질을 예방하려고 노력 중이다.

하지만 막상 판매점에서는 10℃내외에서 제품을 보관·판매하고 있다.

2. 개선방안

가. 축산물의 포장방법<시행규칙 제7조의10 관련 [별표 2의3] 재검토

생산자와 판매점에서는 소비자의 요구사항을 사전에 수렴, 다양한 포장제품을 공급하여 식육판매업소에서는 닭고기, 오리고기만은 절단하는 일이 없도록 노력해야 하겠다.

또한 관계당국에서는 해당 조항을 면밀히 검토하여 포장유통 의무화의 근본 취지가 상실되지 않도록 지도·감독해야 하겠다.

나. 포장유통 의무화에 대한 대대적인 홍보 활동

포장유통 의무화 전면시행에 앞서 정부차원의 대대적인 홍보활동이 선행되어야 하겠다. 또한 관련업계에서도 포장유통 의무화는 선택이 아닌 필수이기에 포장유통의 장점을 영

세 대리점이나 재래시장의 눈높이에 맞춰 홍보자료를 작성하여 조기 정착에 많은 노력을 기울여야 하겠다.

다. 보관온도 개선

2011년 7월부터 닭고기 냉장 보관온도가 10℃ 이하에서 5℃ 이하로 변경되는 바, 판매점에서는 냉장시설에 대해 보관온도 기준에 적합하도록 유지·관리하고, 부적절한 냉장시설에 대해서는 사전에 교체하여 최종 소비자에게 안전한 제품이 공급되도록 노력해야 하겠다.

이상 닭고기, 오리고기의 포장유통 의무화 제도 시행에 따른 문제점과 개선방안을 몇가지 기술해 보았다.

그러나 가장 중요한 것은 관련업계와 정부가 조기 정착을 위해 얼마나 많은 관심을 가지고 노력하느냐에 달려 있다고 본다. 그리고 정부의 지속적인 지도·단속으로 닭고기와 오리고기가 안전하고 맛있는 축산물로 육류 소비촉진에 기여할 수 있는 계기가 되었으면 한다.