국내산 소 및 쇠고기 유통경로별 유통량

평가사업본부 창의사업팀 과장 **김성호**

국내산 축산물은 주로 '농장 → 도축장 → 가공장 → 판매장'을 거쳐 소비자에게 전달된다. 그렇지만, 각각의 유통경로별 거래되는 식육량이 얼마나 되는지 가늠하기 어려운 실정이다. 다시 말해, 우리나라 지역별 육류소비량이 과연 얼마나 되는지 명확히 제시할 수 있는 자료는 현재 없으며, 대형판매장 · 백화점 · 정육점 · 음식점 · 집단급식소 등을 통해 얼마만큼 유통되는지 조차 파악하기 어렵다.

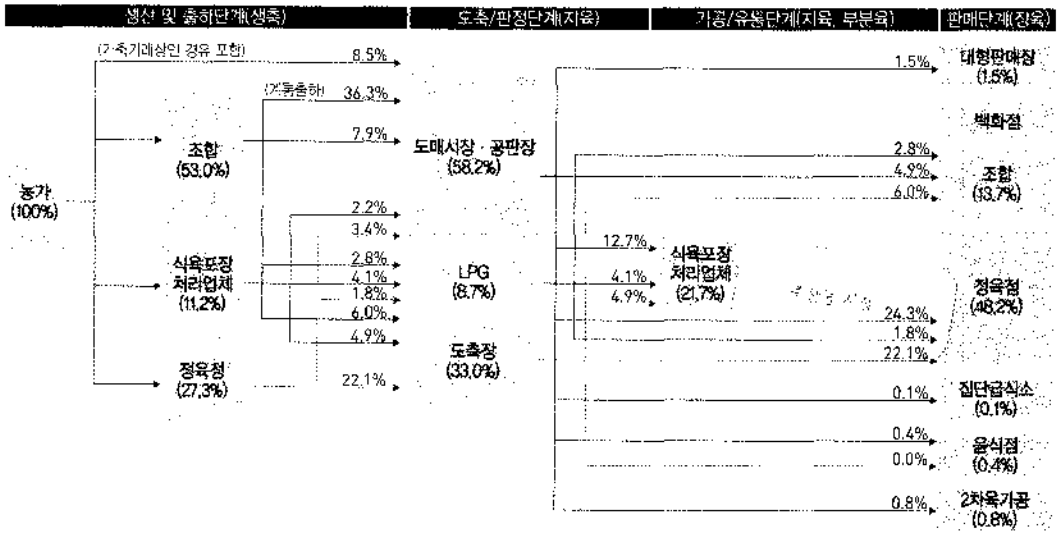
축산물품질평가원에서는 위와 같은 현실을 극복하고 유통경로별로 거래되는 식육량에 대해 정보수요자(소비자, 생산자, 유통업자, 관계기관 등)에게 정확하고 신속하게 제공하고자 등급판정전산자료 분석과 전국 일제조사를 실시하여 국내산 소 및 쇠고기 유통경로별 유통량을 조사하였다.

〈참고〉 그간의 유통정보 수록목록

정보지 7월호 – 축산물 유통정보의 현주소와 개선방향
정보지 8월호 – 국내 축산물 유통업체 현황
정보지 9월호 – 소 · 돼지고기 부분육 포장 유통실태 및 개선방안
정보지 10월호 – 도매시장 · 공판장을 통해 유통되는 식육량

2010년도 국내산 소 및 쇠고기 유통경로별 유통량을 보면 생축 출하는 조합(53.0%)이 가장 높고, 정육점(27.3%), 식육포장처리업체(11.2%) 순으로 나타났다. 도축 · 판정단계에서는 도매시장 · 공판장(58.2%)이 가장 높고 일반도축장(33.0%), LPC(8.7%) 순으로 나타났다. 가공 이후 유통단계에서는 정육점(48.2%), 식육포장처리업체(21.7%), 조합(13.7%) 순으로 나타났다. 다만, 포장처리업체 · 조합 · 정육점에서 판매장으로 유통하는 물량은 미반영되었다.

〈2010년도 소 및 쇠고기 유통경로별 유통량〉



* 공판장 출하물량은 계통출하로 추정하여 산출
* 자료 : 축산물품질평가원 전산자료(총 유통물량 92.6% 반영, 일부 휴폐업 및 자가도축 제외) 및 도매시장 · 공판장 지육 반출자료는 전국일제조사('11.6~8, 축산물품질평가원) 반영