

안테나



김동진 편집장



치솟는 치킨 값, 한마리 3만원 시대!

과도한 가격 인상으로 정부의 관심 집중

우려했던 치킨 3만원 시대가 현실로 다가왔다. 금년 들어 치킨프랜차이즈 업계에서 치킨 가격을 올리기 시작하였고, 이달 프랜차이즈 업계를 대표하는 BBQ치킨에서 상당부분 제품에 대해 가격을 인상하면서 닭고기 소비위축으로 이어지지 않을까 걱정의 목소리가 높아지고 있다. 실제로 H제품은 기존 2만4,000원에서 2만7,000원으로 인상되면서 배달비를 포함하면 소비자들이 부담해야 하는 비용이 3만원대가 된다. 2년 만에 평균 6%를 인상한 것이다.

BBQ에 따르면 영업이익률 하락이 이어지면서 어쩔 수 없는 조치라고 언급하고, 닭고기 가격 상승과 밀가루 등 원부자재 가격 상승, 인건비, 임차료, 배달수수료 등의 부담이 커졌으며, 특히 세계 올리브유 가격이 가뭄과 냉해 등 자연재해가 발생하면서 급속도로 올라 수익성이 악화된 것이 생산비 상승요인을 부추겼다는 것이다.

가격상승으로 인해 피해를 보는 대상은 닭고기를 생산하는 양계농가와 비싼 가격에 닭을 사 먹어야 하는 소비자들이다. 물론 2021년 코로나가 성행할 당시 생산자 기준으로 대닭이 kg당 평균 1,553원이던 것이 2022년 2,016원, 2023년 2,208원으로 상승하였고 금년에도 4월까지 평균 1,830원을 기록하면서 여전히 높게 형성되고 있는 것은 맞지만 도계과정을 거쳐 프랜차이즈 업계에 공급되는 가격은 유통마진을 포함하더라도 마리당 5~6천원이면 가능하기 때문에 원재료 가격 상승을 이유는 근거가 미약하다고 할 수 있다.

치킨프랜차이즈 업체들과는 대조적으로 대형 마트에서는 1만원 치킨이 판매되고 있어 차이가 크다. 이는 대형마트는 개별 광고·포장비용 등을 상대적으로 적게 들이는 반면, 프랜차이즈 치킨 업체의 경우 광고비와 본사 로열티, 포장비용을 더 내야 하는 것도 가격 차이를 키우는 또 다른 원인으로 꼽힌다.

가격 상승은 곧 소비자들의 소비가 줄어든다는 것을 의미하며, 결국 공급량이 남아돌면서 농

가들의 삶의 터전을 빼앗아가 경쟁력을 상실하게 하는 결과를 초래하게 된다. 실제로 3만원짜리 제품과 동일하게 재료를 넣어 가정에서 조리를 해 본 결과 절반 가격에 먹을 수 있었다는 소비자들도 있어 원가 공개를 통한 적절한 가격이 소비자들에게 전달되기를 기대한다.

이와 관련해 공정거래위원회에서는 가격상승이 담합의 정황이 있다면 면밀히 조사하겠다는 입장을 밝히고 있어 다방면으로 가격인상에 대해 관심이 집중되고 있다. 생산자와 소비자들이 더 이상 프랜차이즈 업체들의 가격인상으로 피해를 보지 않도록 조치가 이루어져야 할 것으로 본다.



여름철 계란 위생 관리 철저

농장에서 살모넬라 등 계란 안전성에 신경써야 ...

살모넬라는 사람과 동물 등의 장에 기생하며 식중독을 일으키는 병원성 세균으로 식품으로 인한 감염 사례가 가장 많

이 보고된다. 매년 되풀이되는 식중독 문제에서 살모넬라 식중독균은 포유류, 파충류, 조류, 곤충, 환경 등 다양하게 존재하고 특히 계란의 살모넬라 식중독균은 빠지지 않는다. 닭의 배변에 있던 살모넬라 균이 계란 껍질에 묻어 서식하게 되면서 금이 가 있는 계란은 내용물까지 오염될 수 있어 특히나 여름철 계란 위생에서 농장 관리를 철저하게 해야함을 강조한다.

2018년에서 2022년 사이에 살모넬라 식중독 131건으로 7,400명의 식중독 환자가 보고된 바 있다. 농장 내 급수기, 급이기, 흰, 열풍기, 벽, 햇대 등 살모넬라균이 검출되는 것으로 확인됐고, 항생제 내성 또한 증가하여 살모넬라의 항생제 처치는 득보다 실이 더 크다는 말이 있어 세심한 관리가 필요하다.

지난해에는 계란의 위생을 담당하는 식품의약품안전처에 따르면 본격적인 여름철에 앞서 계란의 선제적 안전관리를 위해 계란 취급업체의 위생관리 실태를 집중 점검했고, 살모넬라 검사 대상도 1종에서 3종으로 확대할 뿐 아니라 기존 계란 내용물만 하던 것을 난각도 포함하기로 만약 균 검출시 신선란으로의 공급을 중단하고 가공용만으로 사용해야 하는 조항을 시행하기도 했다. 올해 초부터 시행하는 축산물 PLS제도를 보더라도 살모넬라 등 계란에 대한 위생점검을 강화되어 농가에서도 더욱 세심한 주의가 필요한 상황이다.

앞으로 식품의 안전성 문제는 사회적으로 더욱 예민하고 부각될 것으로 예상되면서 농가에서도 환경검사, 물과 사료의 위생관리, 구서, 계란의 보관 등 계란위생에 더욱 신경을 기울여야 할 것이다. **양계**