

## 닭고기 품질등급제에 대한 도계장 관리자 설문 조사

채현석<sup>1\*</sup> · 유영모<sup>1</sup> · 안중남<sup>1</sup> · 함준상<sup>1</sup> · 정석근<sup>1</sup> · 이종문<sup>1</sup> · 최양일<sup>2</sup>

<sup>1</sup>농촌진흥청 축산연구소, <sup>2</sup>충북대학교 축산학과

### 서 론

닭고기의 소비는 패스트푸드 산업의 활성화에 힘입어 1인당 소비량이 계속 증가하여 1996년 6.2kg에서 2002년 8.0kg으로 쇠고기 8.5kg<sup>(1)</sup>와 비슷한 수준에 이르렀다. 이러한 양적인 성장과 더불어 정부에서도 위생, 안전성 및 품질에 대한 관심을 가지고 1994년 K.S 기준으로 닭고기의 품질 등급 기준을 설정하여 시행을 하여왔고<sup>(2)</sup>, 또한 국가 위생규격인 Hazard Analysis Critical Control Point(HACCP)를 1998년부터 실시하여 닭고기의 질적인 품질 향상에 노력을 기울여 왔다. 그러나 아직도 많은 영세 가공업체에서는 닭고기 품질에 대한 관심이 적어 관행적으로 행하던 방식으로 닭고기를 생산하고 있는 실정이다. 최근 들어 닭고기 수입도 급증하여 1998년 87천 톤에서 2004년 132천 톤<sup>(3)</sup>으로 급격히 증가하여 우리의 닭고기 산업을 위협하는 시점에서 우리 닭고기에 대한 품질 차별화는 무엇보다 중요하다고 하겠다. 일본에서도 닭고기에 대한 품질을 중요시하여 1960년(소화 35년)부터 닭고기 품질 등급제를 설정하여 현재 5차<sup>(4)</sup>까지 개정하여 품질 고급화에 노력하고 있으며, 미국에서는 1946년 농산물유통법(AMA)이 시행되면서 닭고기 품질 등급 제도가 실시되어 현재는 A~C등급으로 구분<sup>(5)</sup>하여 품질 향상을 도모하고 있다. 영국의 MARF<sup>(6)</sup>에서도 닭고기의 품질을 보장할 수 있는 최소기준을 설정하여 운영하고 있다. 본 연구는 닭고기의 품질 등급을 설정하기 위한 기초 자료로 이용하기 위하여 시중 도계장을 대, 중, 소로 구분하여 생산관리 책임자들을 대상으로 설문지에 의한 방문 조사를 실시한 결과는 다음과 같았다.

### 재료 및 방법

본 시험에 공시된 실태조사 대상 도계장은 일일 도계수수에 따라 대, 중, 소형 유형 구분하여 대형 50,000수 이상, 중형 50,000수~25,000수, 소형 25,000수 이하의 도계장에 대해 각각 4개소씩 총 12개소에 대하여 설문양식에 의한 현지 방문조사를 실시하였으며 주요 조사항목은 닭고기 품질등급제 적용(적용단위, 농가 보상 대책, 가격차별화, 샘플선발 등), 도계시설(중량선별기, 벤트, 탕적기, 내장 적출기, 도체냉각기, 저장시설 등), 유통조건(구입현황, 포장방법, 냉장조건, 출하시기, 수송방법) 등에 대하여 조사하였다. 이때 사용한

품질 등급 판정 기준은 2003년 4월에 시행한 닭고기 품질등급제<sup>(7)</sup> 안을 가지고 실시하였다.

## 결과 및 고찰

### 1. 닭고기 등급제 적용방법

닭고기 등급제 적용방법은 Table 1에서와 같이 등급제 적용 시 적정 적용단위는 대규모 및 중규모에서는 롯트(Lot)단위를 기준으로 판정하는 곳이 75% 이상을 차지하였고 소규모는 농가단위와 롯트 단위가 각각 50%를 차지하였다.

닭고기 등급제 조사 방법은 대규모, 중규모에서 샘플방식을 선호하였고 소규모에서 25% 정도가 전수조사를 희망하였다.

Table 1. 닭고기 등급제의 적용 방법

(단위 : %)

구 분	대규모	중규모	소규모
·등급제 적용 시 적정 단위			
- 농가 단위	25	-	50
- 롯트(Lot)단위	75	100	50
·닭고기 등급제 조사 방법			
- 전수 조사	-	-	25
- 샘플 조사	100	100	75

### 2. 닭고기 등급제 시행방법

닭고기 등급제 시행방법에 대해서는 등급 판정방법, 시행 초기 등급판정 요령, 등급판정 물량의 3가지 항목에 대하여 조사하였다(Table 2). 등급제 판정방법은 기계판정, 등급사 판정, 등급사 감독 하에 교육된 직원에 의한 판정의 3가지 항목에 대하여 조사하였는데, 대규모와 소규모 도계 장에서는 축산물 등급판정사의 판정을 75%로 선호하였으며, 중규모에서는 축산물등급판정사의 의한 판정과 축산물 등급판정사 감독 하에 교육된 직원에 의한 판정이 각각 50%씩 인 것으로 조사되었다. 시행 초기의 등급판정에 대해서는 규모에 관계없이 도계 장 요청 시 판정하는 방안을 대부분의 도계 장에서 선호하는 것으로 조사되었다.

등급 판정 물량에 대해서도 역시 규모에 관계없이 도계 장 요청 물량만을 판정하는 방안을 가장 선호하였으며, 소규모의 경우에 전체 물량과 일정 물량 이상만 판정에 응답한 도계장도 있었다.

Table 2. 닭고기 등급제 시행방법 (단위 : %)

구 분	대규모	중규모	소규모
·등급제 판정방법			
- 기계 판정	-	-	25
- 등급사 판정	75	50	75
- 교육된 직원(등급사 감독)	25	50	-
·등급제 시행초기 등급판정 요령			
- 도계장 요청 시 판정	50	100	100
- 의무적 판정	50	-	-
·등급판정 물량			
- 도계장 요청 물량 만	100	75	50
- 전체물량에 대해서	-	25	25
- 일정 규모 이상 만	-	-	25

### 3. 닭고기 등급제 시행에 출하방법

닭고기 등급 판정에 따른 출하방법에 대해서는 Table 3에서와 같다. 닭고기 등급에 따른 농가 보상 가격에 대한 문의에서 대규모와 소규모 도계 장에서는 등급간 차등지급과 중량만 고려한 지급에 각각 50%씩 응답하였으며, 중규모 도계 장에서는 단지 중량 만 고려한 지급에 모두 응답하였다. 등급에 따른 출하는 대다수의 도계 장에서 1~3등급을 각각 출하하는 방법을 선호하였으며, 중규모와 소규모 도계 장에서 각각 25%씩 1등급만 출하하고 그 외 등급은 가공하는 것에 응답하였다.

Table 3. 닭고기 등급제 시행에 출하방법

(단위 : %)

구 분	대규모	중규모	소규모
·등급간 농가 보상 가격			
- 등급간 차등지급	50	-	50
- 중량 만 고려하여 지급	50	100	50
·등급에 따른 출하 방법			
- 1~3등급 닭고기 각각 출하	100	75	75
- 1등급 닭고기만 출하, 그 외 가공	-	25	25

#### 4. 닭고기 등급제 적용범위 및 절차

Table 4는 등급제 적용범위 및 절차에 관한 설문 조사이다. 닭고기 등급제 적용범위에 대해서는 대규모의 경우, 통닭 및 부분 육 모두 판정해야 한다는 의견이 75%, 그리고 통닭만 판정해야 한다는 25%로 나타났으며, 중규모의 경우 통닭만 판정과 통닭 및 부분육 모두에 대한 판정이 각각 50%씩 응답한 것으로 조사되었다.

닭고기 등급제 적용 시 중량범위는 대규모 도계 장에서는 8~12호 사이만 등급제를 실시하는 것을 선호하였으며, 중규모의 경우에는 전 호수에 대한 판정과 9~12호에 대한 판정에 각각 50% 그리고 소규모의 경우에는 7~14호 사이에 만 판정에 50%씩 응답하여 등급제 적용 범위에 대한 것은 도계 장 규모별로 다소 차이가 있었다.

등급제 시행절차에 대한 것은 중규모와 소규모 도계 장에서는 시범 실시 후 확대해야 한다는 의견이 각각 75%를 차지하였으며, 대규모 도계 장에서는 시범 실시 후 확대와 규모별 확대 실시해야 한다는 의견이 각각 50%씩 응답하여, 닭고기 등급제를 시범 실시 후 확대 실시하는 방향으로 하는 것이 바람직한 것으로 사료되었다.

Table 4. 닭고기 등급제 적용범위 및 절차

(단위 : %)

구 분	대규모	중규모	소규모
·등급제 적용범위			
- 통닭	25	50	-
- 부분 육	-	-	-
- 통닭 및 부분 육	75	50	-
·등급제 적용 시 중량범위			
- 전 호수(5~17호)	-	50	25
- 7~14호	25	-	50
- 9~12호	-	50	25
- 8~14호	25	-	-
- 8~12호	50	-	-
·등급제 시행 절차			
- 시범 실시 후 확대	50	75	75
- 도계 규모별 확대 실시	50	-	25
- 전국 동시 실시	-	25	-

## 요 약

본 연구는 닭고기의 품질 등급을 설정하기 위한 기초 자료로 이용하기 위하여 시중 도계 장을 대, 중, 소로 구분하여 생산 관리 책임자들을 대상으로 닭고기 등급제 적용에 따른 도계 장 및 유통업소 및 판매장 조사를 통하여 등급판정 방법, 표본 수 선발 방법 등을 설정하여 설문지에 의한 방문 조사를 실시한 결과는 다음과 같았다. 도계 장 설문조사에서 등급제 적용 시 적용 단위는 대부분의 도계 장에서 농가단위보다는 롯트 단위를 선호하였다. 닭고기 등급제 조사방법은 대부분의 도계 장에서 전수조사보다는 샘플조사를 선호하였다. 닭고기 등급제 시행초기에는 도계 장에서 요청한 물량에 대해서만 등급판정을 실시하는 것을 선호하였다. 통닭 뿐 만 아니라 부분 육에 대해서도 등급제를 적용해야 된다는 의견이 많았다. 닭고기 등급제 적용시의 중량의 범위는 대규모 도계 장에서는 8~12호에 대해서 등급 판정을 선호하였다.

## 참 고 문 헌

1. 농림부 축산국 2002 축산통계 자료 축산물 유통·소비 편
2. 한국산업규격(KS규격) 1994 통닭 및 부분육. 1~6.
3. 한국육류유통수출입협회 2004 통계자료실 수입 현황 편
4. 日本 農林水産省 1993 食鶏 取引規格 制3章 生鮮品.
5. 농림부고시 1998 HACCP(Hazard Analysis Critical Control Point). 축산물가공처리법 제9조 축산물가공처리법시행규칙 제7조.
6. UK MAFF 1999 Enforcement guide to EC poultry marketing standards regulations.
7. 농림부고시 2003 축산물 등급판정 세부기준. 2003-14호, 계육 등급판정 기준 편.