

# 유통단계의 축소와 냉장시설 구비가 도계유통 정착의 지름길

취재/함경숙 기자

**소** 비자는 신선한 상태에서 위생적으로 처리된 닭고기를 구입, 섭취하기를 원하고 있다.

이처럼 소비자 단체를 중심으로 닭고기를 주로 소비하는 계층의 소비자들이 자신들의 권리를 주장하고 나올 때 과연 현재 시장에서 유통되고 있는 닭고기의 품질 및 그 위생상태는 안심할 수 있을까? 한 번쯤은 의심해 볼만한 여지가 충분히 담겨 있다.

그리고 만약 품질검사를 실시했을 경우 과연 몇 %정도나 안심하고 구입할 수 있는 수준에서 유통되고 있는지 이 또한 의구심을 갖게 한다.

국민소득의 증대와 생활수준의 향상으로 식생활 패턴도 점차 변화, 이제는 과거의 양에 치중하던 면에서 질을 우선으로 하는 풍조로 변화되면서 무공해, 자연식품 등등의 온갖 수식어가 붙는 제품들이 상당히



인기있는 품목으로 한 부분을 차지하고 있으며 대부분의 가정에서도 식탁에 한두가지 정도는 오르고 있는 추세이다.

이러한 추세에도 불구하고 현재 유통되고 있는 닭고기는 시설이나 장비의 미비로 인해 수송, 유통, 보관 등의 단계에서 철저한 위생관념

이 없이 취급하는 경우가 허다해 각종 세균에 오염될 여지가 충분하다.

이와같이 유통단계의 불량으로 인해 생긴 예로는 지난 소비자 그룹 간담회에 참석했던 주부들 중에서 “비교적 냉장시설이 잘 되어 있는 대형 슈퍼마켓과 H쇼핑센터에서 위생닭이라고 찍혀 있는 닭고기를

구입, 집에 와서 보니까 부패된 상태여서 지금은 가급적이면 직접 눈으로 확인할 수 있는 생계를 구입한다”는 경우에서 그 단적인 예를 찾아 볼 수 있을 것이다.

### 도계유통 정착으로 새로운 전기 맞아

우리나라 지난 83년 3월부터 도계유통이 본격적으로 시작, 닭고기 유통의 새로운 전기가 되었다.

이같은 도계품 포장의무화는 밀도계 근질 뿐만 아니라 제조업체 자체 검사필증을 붙이거나 포장지에 도계처리장을 표시해 유통시킴으로써 보다 깨끗하고 위생적인 닭고기를 소비자에게 공급하려는 취지에서 시행되었다고 한다.

관계법령에 의하면 해체된 계육은 5℃이하로 냉각하도록 규정하고 있으나 대부분의 도계장이 냉각시설을 갖추고 있지 않기 때문에 변질의 가능성이 높다.

특히 도계품 출하시에도 자체 수의사를 상주시켜 관리감독하여 도체체온을 4~5℃ 이하로 낮추어 출고해야 하는데 도계품을 충분히 냉각시키지 않은 채로 출고되는 예가 많은 실정이다.

### 도계육 출하에 따른 수송문제가 심각해

또한 소, 돼지의 경우 지육은 거의 냉동차량을 이용하여 수송하고 있으나 도계육의 경우는 업계와 상인들의 영세성으로 인해 도계품을 운반하기에 부적합한 생계수송차량이나 일반차량으로 대부분 운반되



고 있어 변질의 위험성이 높아서 위생적인 측면에서 볼 때 많은 문제가 발생되고 있다.

이는 어느 개인이나 단체의 힘으로는 근본적인 해결책이 되지 못하는 점이므로 정부당국의 정책적 차원에서 위생대책 강구가 함께 요망된다.

더욱 문제가 되는 것은 일반소매점에서는 도계품이 소비자에게 판매될 때까지 냉장도 되지 않은 상태로 쌓여 있는 점이다.

이처럼 비위생적인 유통과정에서 나타나는 현상은 소매점에서 닭고기가 도착하는 즉시 포장지를 뜯고 핏물이 고인 경우 물로 한번 씻어내기 위해 시멘트 바닥에 쌓아놓았다가 다시 물로 씻은 후 진열하고 있다.

이때 포장지안에 핏물이 고인 경우는 충분하지 못한 방혈과 유통과정상의 운반시설, 보관시설에 의해 생기는 경우이다.

국내 방혈시간은 대부분 30~80초 정도로 하고 있는데 충분한 방혈을 위해서는 최소한 90초 정도가 되어

야 한다.

만약 방혈이 충분하지 못하면 닭고기 피부의 색깔을 붉게 만들어 외형상 보기에 좋지 않고 유통기간 중에 쉽게 부패되는 등 품질저하의 요인이 되고 있다.

특히 다른 육류에 비해 도계품의 신선도가 떨어지는 이유는 도체의 온도가 높음에도 원인이 크기 때문에 빨리 냉각시켜야 한다.

외국에서는 도계의 신선도 유지와 위생적인 생산을 위해 가장 중요시 하는 시설이 냉각시설이라고 한다.

### 냉장시설의 의무화가 무엇보다 시급

현재 도매상은 250~300여개 점포에 200명 정도가, 소매상은 약3,500~4,000개가 있는 것으로 알려지고 있다.

이처럼 도매상은 소매상을, 즉 거래처 확보를 위해 가끔씩 물량덤핑이 자행되는 경우가 있어 문제가 되고 있다.

도매상의 50%정도는 냉장시설을 갖추고 있으나 약 절반 정도는 도계 유통의 기본조건이 냉장시설조차 준비하지 못한 상태에서 사업을 운영하기 때문에 만약 그날 판매되지 못한 물량에 대해서는 다음날 판매 가격 덩핑을 자행, 도매가격을 안정 시키지 못하는 장애요인이 되기도 한다.

무더운 한여름의 경우 시장에서 비닐 깎을 벗긴 닭고기는 불쾌한 악취를 풍기고 있어 소비자들에게 혐오감을 주고 있다.

이것은 단편적인 예이지만 생계 유통에 있어 냉동차량이나 쇼케이스가 정착화되어야 소비자들로부터 위생문제로 불신을 받는 일이 해결 될 수 있을 것이다.

그러나 아직도 육계산업이 영세성을 면치 못하고 있어 생산자들이 냉동차량이나 쇼케이스를 구별할 수 없는 실정이므로 하루속히 계열화가 정착되어 판매에까지 최선을 다하는 새로운 개선이 있어야 할 것이다.

### 무허기업소의 양성화 비랍직

한편 신선하고 위생적인 도계유통을 위해서는 전국에 산재해 있는 무허기업소에 대한 양성화 조치가 다.

적은 자본으로, 최소한의 조건인 쇼케이스만 갖추고 있으면 별다른 절차없이도 닭고기를 판매할 수 있기 때문에 영세한 규모로 운영하는 현재의 수준에서 이들 업소에 대한 합리적인 조치는 쇠고기나 돼지고기를 함께 취급할 수 있는 전문업소로 양성화, 재정비되어야 한다.

특히 일부 소비자들의 발길이 끊기지 않고 목판 닭고기를 즐겨 찾는 경우는 꼭 눈으로 확인해야 한다는 고정관념이 크게 작용하기 때문이며 다른 한편으로는 냉장시설이 제대로 갖추어진 업소에서 닭고기를 구입하더라도 그 품질을 믿을 수 없는 이유도 작용된다고 볼 수 있다.

그러므로 닭고기 취급 판매업소는 냉장 또는 냉동 시설을 설비한 상점에 한해서는 무제한으로 판매를 할 수 있게 허가절차를 자유롭게 하되 냉동시설 미비 업소는 강력히 단속을 해야 할 것이다.

### 도계등급의 부재

도계품은 포장출고에 따라 도계검인이 포장에 아예 인쇄되어 있거나 포장에 라벨로 붙어 있다.

그러나 실제 대규모 슈퍼마켓이나 백화점에서 유통되는 제품을 둘러본 결과 도계장 라벨이 붙어 있는 것은 좀처럼 눈에 띄지 않았다.

특히 몇몇 백화점에서는 위탁도계품을 재포장하거나 직접 위탁도계해서 자기 회사의 라벨을 부착, 검사업무와 검인은 무용지물이 되어 버렸다. 따라서 검인도 없이 제조일자를 마음대로 찍어 판매한다는 것이다.

이는 닭고기 유통의 불합리한 점을 단적으로 알 수 있는 예로서 보존기간이 긴 냉동품의 경우도 생산일자가 표시되어 있는 반면 유통기간이 짧은 냉장품은 생산일자를 원래 보다 늦추어 찍거나 라벨을 다시 붙이는 일이 있으므로 유효기간인 유통만기일자를 표시해야 할 것이다.



닭고기 유통의 문제점은 1차적으로 다단계식 유통구조에서 오는 산지가격과 소비자 구입가격의 높은 차이와, 차적으로 문화수준은 높아 가는 반면 유통방법은 아직도 전근대적이어서 비위생적인 취급으로 소비자로 하여금 구매욕을 점차 잃어 가게 하는 점이다.

2차적인 문제점에 있어 위생개념은 직접 소비자들과 밀착되어 있어 산업발전상 해결이 시급한 실정이다.

타 육류와의 경쟁이 치열해지는 시점에서 위생적으로 문제점이 노출된다는 것은 소비위축을 자처하는 길이다.

양계인이 생산한 물건 출하만 하면 그만이라는 생각은 버리고 끝까지 소비자에게 전달되는 과정 하나하나를 주시해야 한다.

물론 생산자 일부가 참여하여 해결될 일이 아니기 때문에 육계사업에 종사하는 생산자들이 단결하여 계열화를 시도하는 방법으로 전체가 문제해결에 관심을 가지는 것이 무엇보다 시급하다. **양계**