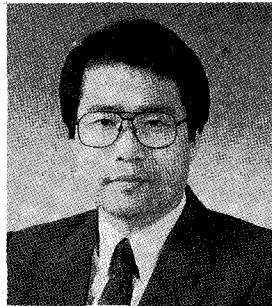


국내 냉장육 유통의 문제와 유통기한의 폐지



신 현 길

한동대학교 식품공학과 교수

○서 론

우리나라의 식육유통산업은 국내산업 중 가장 낙후되어 있는 부분일 것이다. 1960년대의 1년간 국민 1인당 육류소비량이 1~2kg수준에서 작년에는 30kg로 육박하고 있으나 육류의 유통구조나 고기에 대한 소비자의 인식 그리고 유통산업체에 종사하고 있는 사람들 모두가 연간 1~2kg소비하던 그때의 수준을 벗어나지 못하고 있는 실정이다. 아무리 고급육을 생산하기 위하여 육종 개량이나 사양방법 개선 등의 노력을 다한다고 할 지라도 식육생산과정이나 유통이 제대로 이루어지지 않으면 앞에서의 노력은 헛수고되고 고급육을 기대하기는 어렵다.

국내 식육유통 산업에는 많은 문제가 산재하여 있지만 그 중에서 가장 시급하게 해결하여야 할 문제는 냉장육(chilled meat)의 유통이다. 선진국의 경우 육을 일단 동결저장시키면 가격이 부위에 따라 30~

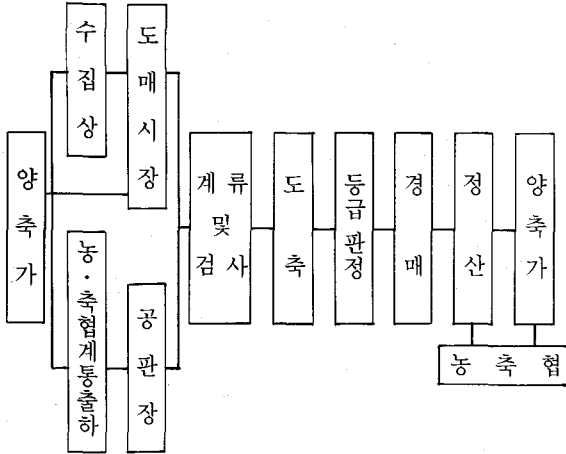
50% 싸게 되는데 이는 품질저하로 인하여 육질이 크게 나빠지기 때문이다. 하지만 국내생산의 대부분의 육은 동결(凍結)상태로 판매되기 때문에 경쟁력이 그만큼 낮아진다고 할 수 있다. 따라서 식육의 국제 경쟁력을 확보하기 위한 중요과제 중의 하나는 무엇보다 냉장유통의 정착화라 아니할 수 없다.

현재 우리나라 식품공전(食品公典)상에 냉장고기를 14일 이내의 유통으로 규정하고 있으나 이러한 짧은 기한으로는 냉장육을 수출할 수 없으므로 유통기한을 연장하라는 미국의 압력이 매우 거세다. 물론 자국의 냉장육을 국내에 유통시키기 위한 준비과정이다. 냉장육의 유통이 거의 실시되지 못하고 있는 우리나라의 실정에서, 미국의 냉장육이 수입되어 자체 유통체인을 통해서 소비자들에게 그대로 공급된다면 우리나라 고급육 특히 한우육시장은 큰 타격을 받을 것이며, 이러한 압력에 의하여 냉장유통의 유통기한이

또한 폐지된다면 이는 내정간섭에 의한 우리의 굴복이라는 다른 사회 문제를 유발할 것이다.

1. 국내 생산 축산물의 유통

냉장유통을 위해서는 도축장의 위생, 운송과 판매 그리고 냉장고 등의 기계, 설비 등 3박자가 맞아야 하



〈그림 1〉 국내생산 축육의 유통

겠으나 이 중에도 무엇보다도 도축장에서의 위생이 선행되지 않으면 안된다.

크게 (1) 우시장을 통한 유통

(2) 수집 반출상을 통한 유통

(3) 축산물 도매시장, 축협공판장을 통한 유통

(4) 생산자 단체의 직판유통 및 계약 생산유통 등의 형태로 나눌 수 있다.

유통에 있어 육질과 직접적인 영향을 미치는 부문은 도축장일 것이다. 앞에서의 유통형태에 의해서는 도축장의 위생을 고치게 하는 압력수단이 전혀 없다. 대부분의 가축은 입대도축에 의하여 생산되기 때문에 도축장의 경영상 위생적인 축육을 생산할 이유가 없기 때문이다. 현재 전국적으로 도축장이 160여개소가 있는데 일반 도축장이 148개소이다. 운영 주체별로 볼 때 민간인이 운영하는 곳이 87개소, 축협이 15개소 그리고 시군이 58개소 등이 있는데 대부분의 선진국에서는 도축장은 국가에서 운영하고 있는데 이와

는 좋은 대조를 보인다. 도축장은 국가와 생산자 단체의 서비스기관이어야지 결코 수익을 내는 사업장이 되어서는 안된다. 오히려 위생적인 축육을 생산하기 위해서는 수도세, 많은 폐수처리를 위한 약품비, 냉장을 위한 전기세 등의 경비가 추가 적으로 들기 때문에 도축장의 수익을 내기 위해서는 비 위생적으로 생산할 수밖에 없는 우리의 실정이다. 다행히도 축산물 처리법의 강화로 군소 도축장이 통폐합되고 있으며 또한 시설이 현대화되고 있으나 위생축육의 생산을 위해서는 무엇보다도 도축장 종사자들의 위생관념이 변화되어야 할 것이다. 하지만 이러한 변화는 시설현대화와 달리 급작스럽게 변화될 수 없으므로 오랜 시간이 필요하다.

2. 유통기한의 폐지

식품의 유통기한은 우리나라 식품공전(食品公典)에 규정하고 있으며 매 2~3년마다 과학적인 타당한 근거에 의하여 보완되거나 개정되어진다. 따라서 우리나라에서 생산되는 식품은 모두 유통기한을 가지고 있으며 이러한 유통기한을 넘겨 판매될 때 식품위생법에 의한 제재를 받게 된다. 현재 식품공정에 의하면 우리나라에서 유통되고 있는 육은 동결유통을 하든지 아니면 냉장 상태에서는 5℃이하에서 14일간 유통될 수 있다고 규정하고 있으며 냉동육을 해동하여 냉장제품으로 유통하는 것을 금지하고 있다. 그런데 이러한 유통기한의 설정은 무엇보다도 그 식품의 가공 조건과 저장성에 의하여 결정하게 되는데 미국에서 일반적으로 100일간의 냉장육의 유통기간을 요구하는 것은 유통기한을 폐지하라는 주장이나 마찬가지로 강대국의 횡포라는 씩씩함을 지울 수 없다.

우리나라의 식육판매업소의 시스템으로는 현재 일주일이상 냉장육 유통이 불가능한 실정이나, 수입냉장육은 1997년부터 식육소매업도 외국에 개방하게 되므로 미국수출업체에서 국내에 이러한 소매업을 할 수 있는 체제를 갖추게 될 때, 우리 축육의 경쟁력은 큰 타격을 받을 것이다.

3. 냉장육의 수입이 왜 문제가 되는가?

현재 수입육의 의존도가 50%가까이되는데 냉장육

의 수입이 왜 문제가 되나? 수입육은 미국, 호주, 뉴질랜드 등에서 동결상태로 오기 때문에 동결에 의하여 육질이 크게 나빠지게 되고 지방이 산화되어 이취가 나거나 고기 단백질은 변성되어 상품으로서의 가치가 높지 못하기 때문에 국산우육과의 품질차별화에 따라 가격차별화를 할 수 있다. 하지만 냉장육으로 수입할 경우 특히 우육은 오랫동안 숙성과정이 진행되기 때문에 즉, 고기자체내의 효소작용에 의하여 고기가 연해지고 또한 고기 단백질이 분해되어 맛을 내는 물질(IMP, 유리아미노산 등)이 생성되어 고기 속에 축적되어져 맛이 좋아져 상품가치가 최대로 높아지기 때문이다. 냉장육이 수입될 경우 우리나라 한우육의 차별화가 어려워질 것이다. 하지만 우리나라의 경우 냉장상태의 육은 대개 2~3일후 소비되지 않으면 비위생적인 도축과 고기의 취급에 의하여 미생물이 심하게 오염 부패되어 악취를 내기 때문에 동결시켜야 한다.

우리나라에서 생산한 고급 한우육의 경우도 냉장으로 유통되고 있으나 마찬가지로 거의가 숙성되지 않은 상태에서 도축 2~4일내 소비가 되고 있는 실정이라서 우리나라 소비자들이 한우육의 참 맛을 경험하지 못하였다고 하여도 과언이 아니다. 따라서 잘 숙성된 수입고기가 냉장상태로 국내시장에 들어오게 될 때 한우육의 차별화에 장기적으로 상당한 어려움이 예상된다.

더구나 우리나라 식육판매업소에서는 냉장육판매에 대한 경험이 거의 없으나 1997년부터 식육소매업도 외국에 개방이 되므로 육류수출회사에서 국내에 냉장육의 수출과 함께 냉장육의 처리기법도 함께 들여오므로 그들의 육의 상품가치를 최대한 높일 수 있을 것이다.

4. 왜 냉장육 유통을 정착시켜야 하는가?

냉장육(chilled meat)이란 냉각시킨 육을 말하는데 냉장육은 육의 중심온도가 5℃이하에서 유통되는 것이 권장되고 있다. 육의 숙성(熟成)촉진이라는 측면에서는 보관온도를 높게 하여야 하나 오염에 의한 미생물의 증식을 억제하기 위해서는 육의 보존온도를 가급적 0℃전후로 낮추어야 할 것이다. 표에서 볼 수

있는 대로 쇠고기의 경우 숙성을 50% 시키는데 4.3일 그리고 80% 시키는 데는 10일의 기간이 요하며 돼지고기의 경우 80% 숙성을 시키는데 4.2일이 소요된다. 따라서 소비자들에게 숙성육을 공급하기 위해서는 쇠고기의 경우 도축 후 8~10일 냉장 보관 후, 돈육의 경우 3~4일 후 판매하여야만 소비자들이 숙성육을 소비할 수 있을 것이다.

<표 1> 육의 종류에 따른 숙성기간(일/0℃)

숙성정도	50%	80%
축육의 종류		
쇠 고 기	4.3	10
송 아 지 고 기	4.1	9.5
양 고 기	3.3	7.7
돼 지 고 기	1.8	4.2
닭 고 기	0.1	0.3

앞에서 지적한 것처럼 국내에서 수입된 육 뿐만 아니라 대부분의 국내 생산 축육은 냉각된 뒤 곧 동결되어 유통된다. 동결육은 모양이나 설탕 등이 냉장육보다 좋고 또한 취급이 간편할 뿐만 아니라 부패될 염려가 없으므로 이제까지 대부분의 축육은 동결육으로 판매되어 왔다. 육은 일단 동결하게 되면 육질이 크게 나빠지게 된다. 선진국의 경우는 꼭 같은 육이라고 할 지라도 냉장육은 냉동육보다 부위별에 따라 20~



현재 냉장육의 유통이 껌음마 단계에 있는 우리나라에서 아무 근거도 없이 식품공전을 개정하여 냉장육 수입을 가능토록 한다는 것은 많은 문제가 있다. 식품공전은 냉장육의 수입을 막기 위해서 존재하는 것이 아니라 국민의 건강을 보호하기 위해 설정해 놓은 규정이다. 국내 유통되고 있는 우육의 대부분이 유통기간이 10일도 채 되지 않는데 이러한 식품공정에서 규정하고 있는 유통기한을 100일로 늘린다는 것은 설득력이 전혀 없다.



50% 이상 비싸게 판매되고 있으므로 국내 생산 육의 경우 이 정도 감가된 상태에서 국제 가격 경쟁력을 갖고 있다고 할 수 있다.

냉동육(frozen meat)은 취급이 간편하여 고기에 대한 전문지식이 전혀 없는 사람일 지라도 특별한 어려움 없이 정육점을 경영하거나 식육 유통업에 종사할 수 있다. 하지만 냉장육은 쉽게 고기 육색이 변하고 감량이 생길 뿐만 아니라 부패의 우려가 항상 존재하게 된다. 따라서 그 취급에 있어 전문적인 지식이 필요하다. 냉장육의 유통에 있어 가장 중요한 요건은 육을 냉장상태에서 얼마나 저장할 수 있느냐 하는 유통기간이다. 냉장육의 저장기간은 ㉠ 미생물의 육표면 오염정도, ㉡ 냉장실의 조건(온도, 습도 및 송풍속도), ㉢ 진공포장 유무 등에 따라 달라진다.

육질은 부패취가 나지 않는 한 냉장상태로 오래 보존하면 할수록 맛있고 육질이 연해져 육의 상품가치가 상승한다. 따라서 지육이나 부분육을 오랫동안 보존하기 위해서 미생물의 증식을 억제해야 하는데, 이러한 미생물 억제를 위해서는 온도를 낮추는 외에 가스(Controlled Atmosphere)처리, 산(酸) 등의 분무처리, 그리고 진공포장 등의 방법이 광범위하게 활용되고 있으나 보존기간을 늘리기 위해서는 무엇보다도 축과 유통중의 미생물 오염을 줄여야 한다. 무엇보다도 초기 미생물의 오염수준을 줄이기 위해서는 도축장과 유통시설 및 저장시설이 개선되지 않으면 안된다. 본래 건강한 가축에서 생산한 축육의 내부에는 미생물이 전혀 없는 무균(無菌)의 상태이다. 육이 부패하는 것은 도축중이나 후에 외부적으로 미생물이 오염되어 이들이 증식하기 때문이다. 따라서 이러한 미생물의 오염원을 줄이기 위해서는 위생적인 도축 및 지육의 운송, 발골실의 위생조건 및 개인위생 등에 의하여 결정되어진다.

5. 동결육은 상품가치가 낮은가?

일단 축육이 동결되면 육질에 큰 변화가 일어나 육단백질이 변성되고 육조직이 파괴되며, 지방의 산화가 일어나게 되어 이취를 발생하게 되고 또한 해동 중 많은 육즙이 발생되므로 육질의 엄청난 저하가 일어나게 된다. 또한 동결육은 승화에 의하여 탈수가 일어

나게 되어 주위 지방의 산패(酸敗)가 생기게 된다. 이러한 식육은 특히 동결 수입육에서 자주 보게 된다. 동결기간이 길어지므로 고기의 내부에 얼음 결정이 주위 결정들과 재결합하게 되어 점차 커지게 되어 육질은 더욱 손상되게 된다. 이러한 빙결정의 성장은 저장기간과 저장온도에 따라 달라지게 된다. 국내에서 유통되고 있는 동결육은 이런 점들이 전혀 고려되지 않고 유통되고 있으며, 특히 포장 동결육의 경우 상대 습도가 낮은 동결상태에서 얇게 썰어 유통하고 있어 지방산화가 쉽게 일어날 수 있다.

고기의 냉동은 식품저장방법중의 하나이며 선진국에서는 부득이한 경우 고기를 비축의 한 수단으로서 육을 냉동하여 보존한다. 냉동육과 냉장육의 육질 차이는 바다생선중의 생태와 동태의 육질과의 차이로 잘 설명할 수 있다. 마찬가지로 냉동육은 냉장육보다 육질이 크게 떨어지나 우리나라 소비자들이나 판매자들은 이 사실을 크게 깨닫지 못하고 있는 실정이다. 한우육의 제가격을 받기 위해서는 절대로 육을 동결 시켜서는 안된다.

<표 2> 해동횟수에 따른 육단백질의 변성

해 동 횟 수	변 성 정 도(%)
0	0
1	5
2	45
3	65

(1994, 신현길, 이주운)

표 2.에서 볼 수 있는 바와 같이 냉동육의 육질은 저장기간이 길어지고 특히 해동과 냉동을 반복할 때, 엄청난 육변성이 일어나는 것을 설명하고 있다. 우리나라의 소비자들이 구입하여 집에서 해동할 경우 엄청난 육질저하가 일어남을 표에서 잘 알 수 있다. 고기도 일단 동결되면 육 내부에 생성된 얼음결정에 의하여 조직이 파괴되고 고기 단백질이 변성되어 고기의 맛을 크게 떨어뜨린다. 뿐만 아니라 육표면에 존재하는 수분이 쉽게 승화되어 지방이 산화되어 산패취를 풍기게 된다. 이는 국가적인 엄청난 손실이 아니겠는가?

6. 미생물의 오염도와 저장기관과의 관계는?

냉장육이라 함은 5℃이하에서 유통되는 육을 말하며 냉장육의 유통정착을 위해서는 무엇보다 위생적인 도축, 발골 및 유통이 이루어져야 한다. 이러한 유통기간은 결국 미생물의 오염수준과 저장온도에 의하여 결정된다. 육을 적절한 저장온도에 유지하기 위해서는 국내에서 생산되는 쇼 케이스(show case) 및 냉장고에 대한 개선이 필수적이다. 육을 냉장상태로 장기 저장하기 위해서는 무엇보다 0℃전후에서 일정하게 육을 보존할 수 있도록 하여야 한다.

〈표 3〉 미생물 오염수준과 저장기간(5℃)

cm ² 당 오염수준	부 패 개 시 일
1,000마리	12~14일
10,000마리	4~6일
1,000,000마리	1~3일

표 3.에서 볼 수 있는 바와 같이 도체(屠體)에 미생물이 10³마리/cm² 오염되었을 경우 5℃에서 2주간 저장이 가능하나 똑같은 육이 10⁴마리/cm² 오염되었을 경우 4~6일, 10⁶마리/cm²에서는 1~3일 후에 부패가 시작된다. 냉장육은 유통기간이 적어도 10일정도 유지되어야 하므로 미생물 오염의 수준을 낮추기 위해서는 위생적이 도체의 생산은 필수적이다.

국내에서 유통되고 있는 냉장육의 오염수준은 대개 10⁵~10⁷마리/cm² 수준으로 10³~10⁵마리 수준으로 낮추지 않으면 냉장육의 유통은 불가능하리라 본다.

〈표 4〉 육의 냉장유통을 위한 최대한의 오염수준

지 육(枝肉)	부 분 육(발골후)
10 ⁵ 마리/cm ² 이하	10 ⁶ 마리/cm ² 이하

※미생물의 오염원

- ① 도축중의 내용물이 껍질, 털의 오물
- ② 도축장의 수세 및 탕박수
- ③ 발골 및 분할 중 주위환경
- ④ 발골 중 개인 위생
- ⑤ 지육 및 부분육의 운송
- ⑥ 냉장 및 냉동실의 환경

7. 냉장육의 유통을 정착화하기 위해 어떤 문제가 있나?

유통기한이 연장되어 국외에서 냉장육이 국내로 수

입될 때 수입육은 냉장상태인데 국내 생산우육은 오히려 동결 상태로 유통된다면 국내 생산육에 대한 소비자의 신뢰도는 점차 떨어지게 되어 국내 생산육의 경쟁력은 낮아지게 될 것이므로 하루 빨리 국내 생산육의 냉장육 유통이 정착 되어져야 할 것이다. 이러한 냉장육 유통 정착을 위해 해결해야 할 문제점들은 대개 다음과 같다.

(1) 도축장의 낙후와 비위생적인 운영

국내 도축장 시설이나 도축과정을 보면 그 곳에서 생산한 축육을 먹을 수 있을지 의문시되기까지 한다. 냉장육의 유통을 위해서는 위생적인 도축의 처리와 취급이 필수적이며 특히 저온 유통이 이루어져야 할 것이다.

현재의 국내 도축시설로는 냉장육을 유통시킬 수 있을 정도의 축육을 생산할 수 있는 곳은 국내에서 몇 곳에 불과하다. 실제 도축장에서는 위생적인 개념이 없으므로 결국 작업 편의주의로 흘러가게 마련이고, 도축장 경영자들은 오히려 위생적인 축육을 생산하는데 필요한 각종 경비(시설비, 약품비, 수도비 및 폐수처리비)를 가급적 줄이는데 더욱 관심을 갖는다. 따라서 도축장의 현대화와 함께 위생적인 운영이 될 수 있도록 냉장육의 가격이 차등화되도록 하여야 할 것이다.

(2) 지육상태의 유통

생산된 축육은 냉각 후 1차 가공공장으로 운송되거나 정육점으로 운송되어 그곳에서 발골하여 판매되거나 부분육으로 포장한 후 유통된다. 하지만 국내의 식육시장은 비위생적이고 또한 사업장이 영세하게 나뉘어져 있어 냉장육 유통의 큰 장애 요인이 되고 있다. 따라서 앞으로 신설되는 도축장에서는 발골하여 부분육으로 포장하여 판매할 수 있는 시장기능을 가진 물류센터와 같은 1차 가공공장이 증설되어야 할 것이다.

국내에서는 대부분의 축육이 지육상태로 유통되고 있기 때문에 운송과정이 비위생적이고 영세한 정육업소에 발골되기 때문에 발골 경비가 과다하게 지출되고 또한 비위생적이어서 냉장 판매가 불가능하다. 따라서 하루 빨리 시장기능을 가진 현대화된 1차 가공공장이 지역별로 증설되고, 지육 상태의 유통에서 부분육 유통과 포장육 유통이 정착화 되어야 할 것이다.

(3) 식육 판매업소의 난립

식육판매업소가 전국적으로 난립되어 있으며 영세하다. 특히 현재와 같은 냉동육의 유통이 계속 실시될 경우 기술적인 큰 애로가 없으나, 앞으로 냉장육의 유통을 위해서는 최소한 70시간 정도의 교육을 이수하게 하여 자격을 부여해야만 냉장육의 특성을 이해하고 냉장육을 적절히 취급할 수 있을 것이다.

(4) 소비자의 육에 대한 이해부족

숙성 냉장육이 수입 동결육과 가격 차등화를 가져오기 위해서는 냉장육의 우수성을 꾸준히 홍보해야 할 것이다. 냉장육을 소비자들이 찾지 않는다면 식육판매업소가 구태여 취급하기 까다로운 냉장육을 판매하지 않을 것이기 때문이다. 이러한 냉장육의 우수성은 소비자 단체 교육이나 대중매체를 통해서 꾸준히 이루어져야 할 것이며 숙성된 냉장육을 직접 동결육과 함께 시식할 수 있는 시식회 등을 개최하므로써 냉장육이 육질이 좋음을 소비자들에게 알려야 할 것이다. 미국의 경우 AMI(America Meat Institute)나 USDA 등의 기관에서 팜플렛 등을 통하여 일반 소비자들에게 육에 대한 교육을 해 나가고 있음을 볼 수 있다.

(5) 시설 및 설비상의 문제점

현재 국내의 대부분의 식육산업의 설비나 시설은 냉동육 중심으로 되어 있다. 따라서 냉장육 유통을 위해서는 온도 조절이나 단열효과가 좋아야 하며 냉매의 흐름도 냉장육 저장에 적합해야 한다. 우리나라에 난립되어 있는 영세한 냉장·냉동설비 업체, 또한 쇼케이스 생산업체는 냉장육 유통의 큰 장애 요인이 되고 있으며 신규 식육유통 참여자는 육에 대한 사전 교육을 받지 못함으로 영세한 설비업체의 도움을 받고 있는 실정이다. 따라서 정부에서는 중소기업에서 이 분야의 참여를 유도하여 과감한 연구 투자로 대부분의 수입에 의존하고 있는 기술을 국내에서 개발하여 생산업체의 전문화를 유도하여야 할 것이다.

(6) 육의 원산지나 생산자의 확인이 어려움

수입육이 한우육으로 유통 중에 둔갑되어 큰 사회 문제로 되고 있으나 아직도 간편한 판별방법이 개발되지 않고 있으며 앞으로 냉장육과 냉동육의 가격이 차별화되면 냉동육을 해동시켜 소비자들의 판단을 흐리게 할 것이다. 특히 한우육은 원산지나 생산자를 쉽

게 확인할 수 있는 제도를 도입하여야 하며 이러한 간편한 판별방법을 개발하기 위한 연구가 꾸준히 추진되어야 할 것이다.

○결 론

우리가 원하든지 원하지 않든 냉장육은 결국 국내에 수입될 것이다. 아직 우리나라 국민들이 냉장육에 길들여져 있지 않으므로 처음에는 수입 냉장육이 선택이나 다량 발생하는 육즙으로 국내시장에서 상당한 어려움이 있겠지만 소비자들이 직접 소비자들이 직접 소비하므로 냉장육의 우수성을 인식하게 됨으로서 소비가 확대되어 갈 것이다. 무엇보다 국내 생산육의 경우 국제 경쟁력을 확보하기 위해서는 냉장육의 유통이 정착되어야 할 것이다.

냉장육의 유통은 정부의 지원에 의한 시설개선만으로는 불가능하다. 오히려 시설개선보다는 식육산업 종사자들과 경영자들의 의식개혁이 오히려 냉장육 유통을 정착화하는데 더욱 중요하다. 시설의 개선은 단시간 내에 가능하지만 의식개혁은 꾸준한 노력이 없이는 불가능하다. 냉장육 유통을 위해 정부의 지원만 있다면 가능하다고 생각하나 위생이란 문화이며 습관이므로 하루 아침에 개선은 불가능할 것이다.

현재 냉장육의 유통이 걸음마 단계에 있는 우리나라에서 아무 근거도 없이 식품공전을 개정하여 냉장육 수입을 가능토록 한다는 것은 많은 문제가 있다. 거의 모든 국내 생산우육이 동결상태로 유통되고 있는 현 상황에서 외국의 냉장육이 자체 유통체인을 통해서 소비자들에게 공급된다면 우리나라 고급육 시장은 많은 타격을 받을 것이라 생각된다.

식품공전(食品公典)은 냉장육의 수입을 막기 위해서 존재하는 것이 아니라 국민의 건강을 보호하기 위해 설정해 놓은 규정이다. 국내 유통되고 있는 우육의 대부분이 유통기간이 10일도 채 되지 않는데 이러한 식품공전에서 규정하고 있는 유통기한을 100일로 늘린다는 것은 설득력이 전혀 없다.

한편으로는 이러한 개방에 대비하여 생산자, 유통업 종사자 그리고 정부에서는 꾸준히 노력하여 국내 생산 축육의 국제 경쟁력을 높이기 위하여 하루 빨리 냉장육 유통을 정착화 하여야 할 것이다.