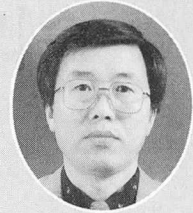


# 위생적인 돼지고기 생산 원년의 해로 만들자!



이 무 하 교수  
서울대학교 동물자원학과

최근 선진국 소비자들의 식품안전에 대한 높은 관심은 소득수준 향상과 개방화 물결과 더불어 국내 소비자들의 식품위생에 대한 염려를 확산시키고 있다.

미국에서는 근년에 고기 관련 대형 식중독사건들로 인하여 소비자들의 식품안전에 대한 심각한 고려로 정부가 도축장에서의 위생수준을 대폭 강화하였고, 식육소매 포장에 소비자 안전을 위한 고기 저장온도와 조리온도에 대한 주의사항을 표기하게 하고 있으며, 이미 마스크를 통하여 알려진 것처럼 돼지고기 냉장 저장기간이 진공포장시 45일을 인정받고 있는 형편이다.

반면에 양식있는 사람이 보면 사람이 먹는 식품을 생산하는 수준이라고 생각하기조차 힘든 경우가 국내 도축장에서 비일비재하게 발생하고 있는 것이 우리의 실정이다. 이런 형편에 정부에서는 국내 축산업의 경쟁력을 향상시키기 위해서라며 냉장육 유통을 식육소매점들에게 적극 권유하고 있으니 답답한 노릇이다. 이것은 위생적 품질이 우수한 고기가 생산되었을 경우에 가능한 일이므로 소매단계만을 설득하여 해결될 일이 아니다.

## 위생적인 돼지고기의 생산

생산되는 돼지고기의 위생적 품질은 생돈단계에서부터 시작된다. 더러운 생돈은 도축장을 오염시키고, 나아가서는 지육까지도 오염시켜 더러운 지육을 생산케 한다. 더욱이 더러운 생돈에서 지육을 생산할 때에는 세척에 시간이 더 많이 소요되므로 시간당 도축수를 감소시켜 경제적으로도 손실을 가져온다.

국내에서는 세척에 크게 신경을 쓰지 않으므로 더러운 돼지는 더러운 지육을 생산케 할 따름이다. 도축장의 위생수준이 나쁘면 이 더럽혀진 지육의 오염을 더욱 가중시켜 도매점이나 소매점으로 운반되는 지육의 위생수준이 형편없게 된다. 더욱이 국내에서처럼 도살후 지육냉장을 전혀 고려하지 않는 상황에서는 오염된 지육은 판매점포의 작업장과 진열장을 오염시키게 되어 소비자 안전은 더욱 위협받게 된다.

따라서 소비자들에게 위생적 품질이 우수한 안전한 돼지고기를 공급하려면 양돈농가가 우선 위생적으로 돼지를 사육하여야 하고, 그 다음에는 도축장이 위생적으로 지육을 생산하고, 식육운반업체가 위생적으로 지육을 운반해 줘야 소매점들이 소비자들이 호감을 갖도록 위생적인 돈육을 냉장판매를 할 수 있게 되고 따라서 국내 양돈업이 경쟁력을 갖게 되도록 도와 달라고 설득할 수 있을 것이다.

## 의식의 전환

고기는 식품이며 식품산업은 소비자에게서 외면당할 때 그 생존을 위협받게 된다. 수입자유화가 이

우리나라에서는 돈육생산 사슬내에 있는  
 관련산업들이 마치 자기들을 위해 자기 산업이 존재하는 양  
 착각하고 있는 것이 현실이다. 마찬가지로 국내 양돈가들은 자기들이  
 소비자들이 소비해 줘야 하는 식품을 생산하고 있다는 생각을  
 전혀 가지고 있지 않으며 가지려고도 하지 않는다.

루어져 선진국의 위생적인 돼지고기가 매력적인 포장으로 판매될 때 비위생적으로 생산되어 불품없이 유통되는 국내산 돼지고기를 소비자들이 여전히 구입한다는 보장은 없다. 결국 국내 양돈업이 살아남으려면 우선 돼지고기를 위생적으로 생산해야 한다는 것은 누구나 인식하고 있지만 식육생산 체인(사슬)에 속해 있는 그 누구도 이것이 자기들의 책임이라는 생각을 하지 않는 것이 지금 우리나라 돈육 생산업의 문제이다.

돼지고기를 생산하려면 우선 돼지를 생산해야 하며, 돼지를 생산하기 위해서는 품종도 선발해야 하고, 우수한 사양기술도 사용해야 하고, 적절한 사료도 공급해야 하며 질병예방 및 치료도 해야 한다. 이렇게 해서 생산된 돼지는 도축장으로 수송되어 도살된 후에야 돼지고기로 전환되게 된다. 이러한 돈육생산 사슬의 모든 단계는 오로지 돼지고기 즉, 식품을 생산하기 위함에 지나지 않는다. 그러나 우리나라에서는 돈육생산 사슬내에 있는 관련산업들이 마치 자기들을 위해 자기 산업이 존재하는 양 착각하고 있는 것이 현실이다. 마찬가지로 국내 양돈가들은 자기들이 소비자들이 소비해 줘야 하는 식품을 생산하고 있다는 생각을 전혀 가지고 있지 않으며 가지려고도 하지 않는다.

결국 이러한 의식구조는 자기 단계에서의 이익만을 취하면 되고 다른 단계의 종사자들은 자기들이 알아서 하라는 식의 극단적인 집단 이기주의에 이르게 된다. 그 결과가 소비자를 무시한 채 비위생적으로 돼지고기를 생산하는 관행으로 이어지고 냉동육 유통을 할 수 밖에 없는 현실로 귀착되어져 왔다. 따라서 미국이나 유럽제국과는 달리 전면 수입개방에 따른 현재의 우리나라 축산업의 경쟁력 약화는 이러한 식육생산 사슬내의 각 단계 주체들의 협력관계 확립의 미비에 기인한다고 해도 과언이 아니다.

### 제품책임(Liability)

옛말에(이건 정말로 옛말이다!) 『여름철 돼지고기는 잘 먹어야 본전이다.』라는 말이 있었다. 냉장시설이 시원치 못하던 예전에는 돼지고기가 다른 육류에 비해 여름철에 쉽게 상해서 이것을 먹고 탈이 났기때문에 생긴 말이었다. 이것은 결국 돼지고기 생산 사슬내의 각 단계에 종사하는 사람들이 소비자를 생각하여 타 육류보다 더 조심스럽고 위생적으로 돼지고기를 생산 유통시켜야 한다는 사실을 지적해 주고 있는 것이라 생각된다.

선진국에서는 한 회사가 자기 상품에 소비자를 위한 주의사항을 표기하지 않아 소비자가 피해를 보았을 때 그 보상을 제조회사가 모두 해 주어야 하는 제품책임제도가 오래전부터 시행되어 왔다. 지금처럼 비위생적으로 돼지고기를 생산하여 유통한다면 머지않아 국내산 돼지고기 포장에는 『돼지고기를 먹는 것은 귀하의 건강에 해로울지도 모릅니다.』라고 표기하여야만 소비자들에게서 피소당하지 않게될 날이 올지도 모르겠다. 이러한 날이 오기전에 정말로 올해부터는 돈육생산사슬의 모든 주체들이 일치하여 위생적인 돼지고기를 생산해 보자. 그리하여 우리도 할 수 있다는 것을 보여주자.