

안전한 양계 산물의 생산과 소비자의 의식 변화

□ 정리/김종준 기자

본고는 지난 6월 12~13일 가평소재 청평기든 수련원에서 개최된 임직원 수련 및 단합대회에서 특별 초청 연사인 소비자 문제를 연구하는 시민의 모임 강광파 상임이사의 강의 내용을 정리한 것이다.

- 편집자주 -

국 제 축산물 시장이 개방되면서 외국 산물에 대한 안전성 여부가 제기되어지고 이에 따라 국내 축산물의 안전성 여부도 함께 진단되어지고 있다. 특히 국내에서는 오는 7월부터 소와 닭을 대상으로 항생제와 합성항균제 등 축산물내 유해 물질 검사가 실시된다.

이런 변화의 물결은 국내 양계 업자들에게 어떤 변화를 예고하는지 파악할 당위성이 있으며 소비자 측면에서 양계 산물의 의식은 어떻게 인식되고 있고 소비자 의식 전환을 어떤 방

향으로 유도해야 할 것인가에 대하여 소비자 문제를 연구하는 시민의 모임 강광파 상임이사를 초청하여 강의를 들어보았다.

먼저 국제·국내 환경 변화에 따라 양계 업자들은 안전한 양계 산물을 생산하기 위해서는 첫째로 계사의 사육 환경을 개선해야 한다. 외국에 비하여 우리 나라의 사육 형태는 아직도 열악한 재래적인 형태를 유지하고 있는 곳이 많이 있다.

계사의 환경이 쾌적하지 않으면 닭은 호흡기 질병에 걸린 가능성이 높기 때문에 계사의 사육 시설 개선은 필수적인 과제이다.

둘째, 닭을 출하하기 전에 휴약사료를 반드시 급이 하도록 해야 한다. 전기사료에는 닭의 질병을 막기 위하여 항생제가 함유되어 있어서 만약 양계 업자들이 전기사료만 급이하여 닭을 출하하면 검역시 항생잔류물질이 검출될 수 있



△ 강광파 상임이사(소비자문제를 연구하는 시민의 모임)

으므로 농장에서는 휴약사료 급이는 절대적이다.

셋째, 양계 산물의 생산자들은 그들이 생산한 생산물에 관한 브랜드화를 해야 한다. 소비자들이 생산지와 생산자가 표시된 양계 산물을 인지하고 양계 산물을 구입할 수 있도록 하는 것이다. 생산자가 자기 고유의 브랜드를 갖는 것은 소비자에게 식품의 안전성 여부를 확인 할 수 있으므로 신뢰감을 줄 수 있다.

넷째, 닭의 질병 예방에 역점을 두어야 한다. 닭이 질병에 감염된 후에 항생제를 투약하기 보다는 질병에 감염되지 않도록 주의해야 하며 외국과 같이 병아리가 부화할 때부터 6~7차례 백신을 투약하여 질병에 대한 저항력을 기르도록 한다. 또한 질병에 감염된 농장은 인근 농장으로 질병이 전파되지 않도록 노력하는 것도 질병 예방과 더불어 중요한 일이라 하겠다.

다섯째, 양계 산물의 소비자 홍보에 초점을 맞추어야 한다. 선진국의 경우 닭고기에 대한 소비가 소고기와 돼지고기에 비하여 월등히 높

은 수준으로 소비되고 있다. 이는 닭고기의 백색육이 소고기나 돼지고기의 적색육 보다 건강에 좋다는 전문가들의 연구 결과에 의한 것이다.

또한 닭고기는 여성들의 다이어트 식품으로 각광받고 있으며 성인병 예방에 효과가 있다고 한다. 더구나 요즘의 축산 폐수 문제가 심각한데 닭고기 생산에는 축산 폐수를 일으키는 요소가 아주 경미하다. 닭고기 홍보는 이런 측면에 소

비자의 관심을 유도, 홍보하며 양계 산물에 대한 자료를 제공한다는 것도 잊지 말아야 한다.

여섯째, 양계 산물의 질을 높여야 한다. 일본의 경우를 보면 닭고기 앞가슴살의 샤브샤브가 굉장한 인기를 얻고 있다. 우리나라 닭고기의 앞가슴 살은 껍떡하다는 느낌을 주는 것은 아마도 질적인 면에서 일본의 닭고기에 뒤지고 있는 것이 아닐까 하는 생각을 갖게 한다.

다음으로 양계 산업과 관련이 있는 업계들의 개선 사항을 보면 첫째로, 사료 업체가 사료 생산시 고열로 처리해야 한다.

사료의 생산 과정에서 자재를 위생 처리하지 않아서 살모넬라가 발견되는 사례가 있다. 외국의 경우에는 사료를 가열 처리하여 사료에 미생물 잔류 물질이 남아 있지 않게 한다. 또한 전기 사료와 후기사료의 생산시 생산하는 라인을 엄격히 구분하여 전기 사료의 항생제 물질이 후기사료에 혼합되는 일이 없도록 하고 있다. 이는 우리 나라 사료 생산과는 대조를 이루고 있음을 알 수 있다.

둘째, 양계 산물의 유통 과정에 있어서 여러

가지 문제가 노출되고 있다. 중간 유통 단계에 있어서 냉장 시설의 미비는 최종 소비단계까지 양계 산물의 위생 유통을 어렵게 하고 있다.

더구나 소비의 최종 단계에 있어 백화점의 양계 산물의 보관, 판매 상태를 보면, 냉장고의 상단의 온도와 하단의 온도가 10℃ 이상의 차이가 있어 양계 산물의 안전한 보관은 어려움에 처해 있을 뿐만 아니라 심지어 납대문 시장의 보관 상태를 보면 닭고기를 세제로 세척하는 작태가 이루어지고 있어 과연 양계 산물의 안정된 유통은 거의 전무한 상태라 해도 과언이 아니므로 생산자가 유통단계도 생각을 해야 할 단계에 와 있다.

마지막으로 소비자들의 양계 산물에 관한 인식을 보면 다음과 같다. 첫째, 닭사육시에 너무 많은 항균제와 항생제를 사용하는 것으로 보인다. 예를 들면, 성계가 되기까지 15회 이상의 항생제를 투약한다고 한다.

한 보고에 따르면 어린아이들이 항생제가 함유된 식품을 섭취할 경우 항생제로 인하여 면역결핍이 생긴다고 조사된 연구 결과도 나와 주목을 끌고 있다.

둘째, 일부 브랜드화 한 양계 산물의 성분에 비해 그 효과를 너무 과대 광고하고 있다.

셋째, 유통 단계에서 비위생적인 상태가 지속되고 있다.

넷째, 일부 양계 산물의 안전성의 문제가 생기면 전체 양계 산물에 문제가 있는 것으로 오인한다. 이런 문제는 양계 산물에 근본적인 문제가 있는 것은 사실이지만 양계 산물에 관한 올바른 정보가 소비자에게 제대로 전달되지 않았다는데 더 큰 문제가 있다는 것을 알아야 한다.

생산자가 소비자에게 보다 나은 생산물을 공급하는 일은 생산자의 의무이고 소비자가 안전한 생산물을 구입하는 것은 소비자의 권리이다. 그러면 생산자의 의무와 소비자의 권리를 충실히 이행하기 위해서는 어떤 조치가 따라야 하는가?

생산자의 의무를 들자면 무엇보다도 깨끗한 계사 환경을 유지하여 위생적인 양계산물을 생산해야 한다. 만약 생산자의 자본력이 없어 계사 환경을 개선 할 수 없다면 정부의 저리 융자 제도를 마련해서라도 계사 시설을 바꾸어 나가야 한다.

생산자의 역량이 모자라 융자 제도의 도입이 어려우면 지방자치 단체의 도움과 소비자 단체의 후원을 받을 수 있을 것이다. 두번째로 양계 산물의 안전성 여부를 소비자가 확인 할 수 있도록 공인된 기관의 검사필을 부착해야 한다.

소비자는 공인된 기관의 표시를 보고 시장에서 안심하고 양계산물을 구매할 수 있을 것이다.

소비자의 권리로 안전한 식품이 생산 될 수 있도록 양계 산물에 대한 감시를 늦추지 말아야 한다. 요컨대 안전한 양계 산물의 생산은 생산자만의 노력이 필요한 것이 아니라 소비자와 정부가 삼위일체의 합치된 노력의 결과로 이루어질 수 있다.

축산물 개방 시대에 우리 양계 산업이 나갈 길은 단순히 소비자에게 신토불이라 외치며 국산 양계 산물을 소비하라고 하지 말고 축산물 개방 시대에 맞게 안전한 식품을 생산하여 소비자에게 공급하고 홍보하는 것이 우리 양계 산업이 살길임을 명심해 해야 한다. **양계**