

계육산업뉴스

Broiler industry



설립 한국위생계육산업협회 (Korea Broiler Council)
발행인 : 김 홍 국 편 집 : 남두희, 김윤호
(우137-044) 서울특별시 서초구 반포4동 52-6(남도빌딩 601호)
☎ (02)536-9855~6 FAX(02)595-6028
기획편집 : 민지미디어 ☎ (02)263-3598, 3599

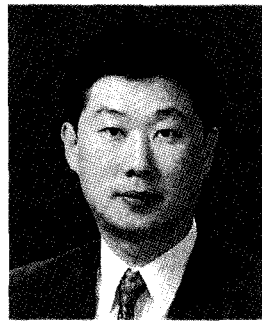
제2권 제7호 통권13호

계육산업뉴스 발간 1주년을 맞아

위생계육시대 계육산업의 사랑방

국내 계육산업은 그동안 육류소비의 증가와 함께 빠르게 소비증대가 이루어지고 있으며 계열화의 정착 등으로 짧은 기간동안 빠른 성장을 구가해 앞으로는 지속적 성장이 예상된다. 하지만 그동안은 주로 양적 성장에 치우친 바 있었으나 이제 국제적인 경쟁력을 갖추어 질적인 성장을 도모하여야 할 때이다.

이러한 때에 대한가금처리협회, 계열기업협의회, 한국계육산업협회(가칭)를 거쳐 설립된 한국위생계육산업협회(약칭, 한국계육협회)의 책임은 더욱 막중하며 업계의 정보



김 홍 국

(주) 하림 대표
한국계육협회 회장

를 신속하고 정확하게 전달할 수 있는 계육산업뉴스의 발간 1주년을 더욱 뜻깊다 할 수 있을 것이다.

영국의 광우병 파동으로 유럽 뿐만 아니라 전세계 소비자의 관심도 제고로 보아 식품위생의 중요성은 갈수록 중대되고 있어 식품 생산에 종사하고 있는 계육산업종사자 모두의 책임은 실로 막중하다고 할 수 있다.

위생계육 생산을 위해서는

첫째 원료육(생계) 생산의 위생 안전성이 이루어져야 한다. 즉 농장에서의 철저한 방역으로 항생제 잔류와 세균오염의 근원적 차단이 있어야 하며 이를 위해서는 과감한 시설개선에 투자가 이루어져야 한다.

둘째는 도계 가공단계에서의 철저한 위생관리가 요구되며 정확한 선별과정을 거쳐 도계 및 가공이 이루어져야 할 것이다.

셋째는 위생적 유통이 되어야 한다. 이를 위해서는 cold chain system이 도입되어야 하며 운반, 도매점, 소매점에서 냉장 보관시설이 설치되어야 한다.

이러한 위생계육 생산 및 공급체계를 구축하고 안전식품의 소비자공급을 위해서는 한국위생계육산업협회의 역할의

중요성이 더욱 강조되고 있다.

현재 국내 계육산업이 계열주체를 중심으로 닭고기 생산이 집중화 되어가고는 있으나 아직도 종계농장, 부화장, 육계농장, 도계장, 사료공장 등이 각각 운영되는데다 비위생적인 유통구조가 2차 오염의 가능성을 크게 한다. 따라서 위생계육 생산에 대한 책임의식이 희박한 실정이다.

국내 계육산업이 초기에 안전성을 확보하지 못하면 영국의 광우병 파동과 같은 시련이 우리에게도 닥칠 수 있다는 것을 명심하여야 할 것이며 최근 국내의 죽은 쇠고기

도살 파동으로 쇠고기 불신풍조를 볼 때 소비자 문제의 제기 산업 종사자 모두의 생존과 직결되는 현실이다.

따라서 각자의 위치에서 위생계육을 생산하기 위한 각고의 노력을 경주하여야 하며 특히 계열화 체계를 구축하고 대량생산체제를 갖춘 계열주체의 책임은 실로 막중하다고 할 것이다.

계육산업의 수출산업으로의 성장은 위생의 안전성이 확보될 때 만이 가능하다는 것은 주지의 사실로 종사자 모두의 환경개선 제고와 책임의식이 절실히 요구된다.

아무리 강조해도 지나치지 않는 제품의 안전성 확보를 위해서는 한국위생계육산업협회와 같은 육계산업의 지도적 위치에 있는 단체의 역할이 더욱 강조되며 계육산업뉴스와 같은 전문 소식지는 이를 위해 더욱 분발 노력하여야 할 것이다.

이제 한 돌을 맞은 계육산업 뉴스지가 더욱 알찬내용으로 계육관련인 모두에게 새로운 소식전달과 21세기 비전을 제시하는 계육산업인의 사랑방이 될 수 있기를 희망한다.

또한 그동안 좋은 원고를 보내준 필진들과 제작에 수고한 직원들의 노력을 치하하며 지속적인 발전을 기대한다.