

축산물등급소식

축산물등급제는
 생산자에게는 사양지표용!
 유통업자에게는 판매지표용!
 소비자에게는 구매지표용!

· 통권 제2호 · 발행처: 축산물등급관리소 · 주소: 137-130 서울특별시 서초구 양재동 67-7 · 전화: (02) 574-2541 · FAX: (02) 574-2544

7월 1일부터 축산물 등급판정 확대 실시

정부는 축산물 유통구조개선의 일환으로 지금까지는 서울과 제주 및 5대 광역시에서만 실시해오던 축산물등급제를 7월 1일부터는 소에 대해서 기존의 등급판정시행 지정 도축장 소재 51개 시·군에서 실시하며 9월 1일부터는 미지정 일반도축장 소재 시·군(10개 시·군 추가)까지 확대 실시한다.

이에따라 등급판정 작업장 수는 65개소에서 9월 1일 이후는 80개소로 늘어나게 되어 축산물 유통구조개선에 크게 기여하게 되었다.(농림수산부고시 제 1996-36호 (96.6.24) 및 제 1996-40호(96.7.4))

농림수산부 불법도축관련 도축장 일제 조사

농림수산부는 서울 마장동 도축장의 '병든소' 불법도축·유통사건과 관련 전국 118개 도축장에 대한 일제조사에 들어갔다.

안덕수 농림수산부 축산국장은 지난 6월 24일 현행 축산물 위생처리법 및 시행규칙에는 부상이나 난산, 산욕마비, 규성고창증 등 불가피한 사유로 인해 도축장이 아닌 곳에서 '절박도살'한 소 가운데 정확한 병명과 사유 등이 구체적으로 명시된 수의사의 진단서가 첨부된 도축장 안에서 해체한 소의 경우에는 검사원의 감사를 거쳐 고기를 식용으로 공급할 수 있도록 정해져 있다고 설명했다.

한편, 지난 5월말 현재 마장동 우성농역에서 도축된 소 6,795 두 가운데 절박 도축된 소는 5.1%인 352두이고, 불법적 판정을 받아 폐기 처분된 사유는 모두 9두에 2,538kg이라고 밝혔다.

(등급판정에서는 위생검사에 합격한 절박도살우의 경우 D등급(등위)으로 판정하고 있음)

돼지 110kg으로 출하하면 90kg보다 생산비 6% 절감

돼지를 110kg으로 출하했을 때 90kg 출하시보다 생산비를 6% 절감시킬 수 있는 것으로 조사되었다. 축산기술연구소 정일병 연구관이 '월간양돈 6월호'에 발표한 자료에 따르면 90kg에

출하했을 경우 생체 kg당 생산비는 1,865원이지만 110kg에 출하할 경우 1,286원으로 6%의 생산비 절감효과가 나타났다.

또한 출하체중 증가와 함께 도체율이 증가하여 고기생산도 많았으며 정육율도 생체중 110kg까지는 증가하며, 암·거세돼지의 경우 도매시장에서 도체중에 따른 경락방식을 고려할 때 120kg까지 비육하여 출하하는 것이 유리한 것으로 나타났다. 그러나 정육관계의 입장에서는 생체중110kg이하에서 도축된 돼지(박피 도체중 75kg 전후)를 구입하여 판매하는 것이 정육율이 높아 유리한 것으로 분석되었다.(월간양돈 7월호는 창간 특집으로 돼지 도체등급 산 받을 수 있는 비결을 P117-151에 게재)

내년부터 쇠고기 한우·젓소·육우 구분판매

농림수산부는 마장동 도축장 '병든소' 불법도축·유통사건에 대한 경찰 조사결과 및 합동점검결과 세도상의 여점이 드러나면 즉각 개선방안을 마련키로 했다.

강운태 농림수산부 장관은 지난 6월27일 기사 간담회에서 도축장 검사원이 지방자치단체 감독하에 있어 중앙과의 연계가 미약한 점을 보완하는 등 수의검사 제도도 개선할 계획이라고 밝혔다.

또, 젓소고기의 한우고기로서의 둔감 방지를 위해 내년 1월 1일부터 국내산 쇠고기의 경우도 한우·육우·젓소고기 구분 판매토록 할 계획이라며 만약 이를 위반할 경우 식품위생법 및 시행규칙에 의거, 처벌할 것이라고 밝혔다.

6월의 우수축 다들출하 농가

순번	성명	출하두수		주소	판정장소	
		A1	B1			계
1	최정수	3	31	34	광주 광산 덕림 신65	서울축공
2	임문환	4	9	13	충남 청양 화성 수정 289	서울축공
3	이훈구	1	10	11	충남 예산 대술 화산 238	서울축공
4	강희정	3	6	9	경기 화성 동안 중리 13	서울축공
5	김동필	1	8	9	대구 동 미대 642	서울축공

■ 소 도 체 등급 판정 결과 (96년 6월)

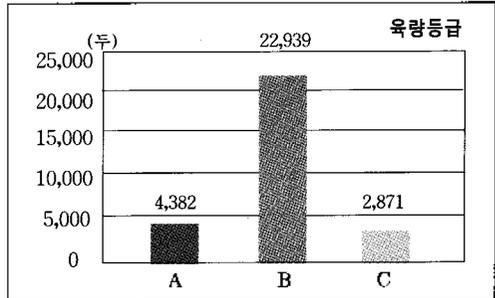
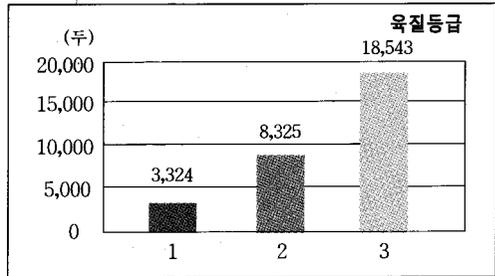
등급판정두수는 33,955두였으며 이중 육질1등급은 9.8%, 2등급은 24.5%, 3등급은 54.6%의 출현율을 보여 상위등급 출현율이 전년 동기(1등급:6.4%)보다 크게 증가하였다. 또한 육량A등급은 12.9%, B등급은 67.6%, C등급은 8.5%가 출현하였다.(전년 동기 A등급:8.7%)

6월의 한우 평균경락가격(원/kg)은 축협서울공판장의 경우 전월대비 약 1%가 하락한 8,393원으로 정부의 소값 안정을 위한 한우수매후 가격이 더이상 하락하지 않고 있다.

육질등급별로는 B-1 10,186원, B-2 8,819원, B-3 7,737원으로 12등급간의 가격차는 1,367원(전월: 1,107원), 2등급과 3등급은 1,082원(전월: 1,769원)의 가격차를 형성했다.

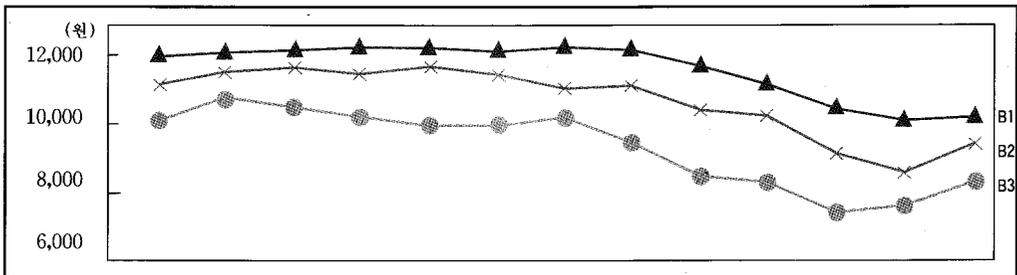
육량등급별로는 A-2 8,890원, B-2 8,469원, C-2 7,652원으로 A와 B등급간의 가격차는 421원(전월:109원), B와 C등급간의 가격차이는 817원(전월:1,437원)으로 나타났다.

1. 등급별 출현두수



2 한우 등급별 경락가격 추이(축협 서울공판장)

(단위: 원/kg)



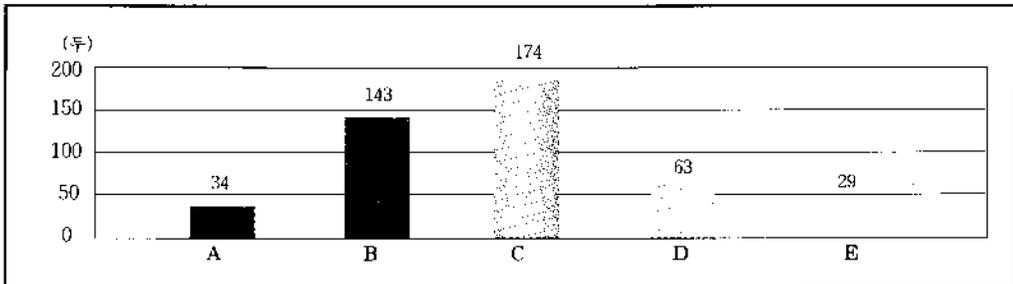
등급	95.7	8월	9월	10월	11월	12월	96.1	2월	3월	4월	5월	6월	7월/9월
B1 등급	12,011	12,195	12,197	12,332	12,331	12,268	12,340	12,318	11,889	11,294	10,458	10,186	10,210
B2 등급	11,383	11,734	11,766	11,727	11,860	11,619	11,108	11,319	10,558	10,423	9,351	8,819	9,646
B3 등급	10,371	11,004	10,784	10,204	9,977	9,980	10,091	9,732	8,714	8,512	7,582	7,737	8,344
동 의	6,387	7,014	6,327	6,351	7,226	6,997	7,097	6,108	5,335	6,027	5,391	5,180	5,592
평 균	10,567	11,265	11,094	10,825	10,729	10,709	10,661	10,527	9,396	9,404	8,466	8,393	8,981

■ 돼지도 체 등급판정결과(96년6월)

등급판정두수는 443,241두로 이중 A등급은 7.6%, B등급은 32.4%, C등급은 39.2%의 출현율을 보였으며 상위등급 출현율이 전년동기(A: 6.1%, B: 30.6%) 보다 증가하였다.

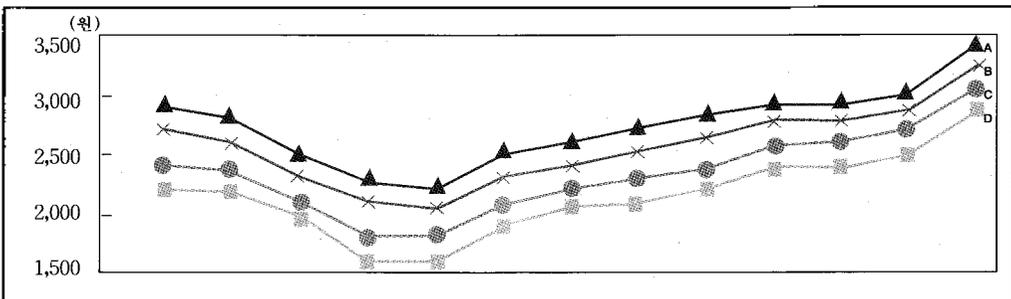
6월의 평균 경락가격(원/kg)은 축협서울공판장의 경우 2,655원으로 전월과 비교시 5%이상 상승하였으며 7월에도 큰폭의 상승세가 이어지고 있다. 등급별 경락가격은 A등급이 3,090원, B등급이 2,924원, C등급이 2,729원으로(전월대비 상승폭 — A:128원, B:112원, C:128원)등급간에 약 200원의 가격차를 유지하고 있다. 한편, 도체중 60-70kg 범위에서 많은 두수가 출하되었으나 70-80kg 범위에서 A등급 출현율 및 경락 단가가 가장 높았다.

1. 등급별 출현두수



2. 등급별 경락가격추이(축협 서울공판장)

(단위: 원/kg)



등급	95.7	8월	9월	10월	11월	12월	96.1	2월	3월	4월	5월	6월	7월	9월
A등급	2,919	2,801	2,544	2,307	2,289	2,556	2,619	2,731	2,824	2,961	2,962	3,090	3,456	
B등급	2,713	2,616	2,368	2,118	2,109	2,388	2,467	2,549	2,659	2,832	2,812	2,924	3,307	
C등급	2,479	2,411	2,181	1,848	1,860	2,146	2,275	2,301	2,399	2,615	2,601	2,729	3,089	
D등급	2,270	2,223	2,029	1,651	1,664	1,968	2,095	2,054	2,109	2,374	2,333	2,532	2,930	
E등급	1,562	1,400	1,258	1,135	1,064	1,060	1,087	1,139	1,100	1,235	1,317	1,372	1,576	
평균	2,474	2,384	2,161	1,866	1,861	2,128	2,210	2,257	2,323	2,518	2,523	2,655	2,987	

3. 도매시장별 경락가격

(단위: 원/kg)

도매시장	성 별	등급 별 경락 가격					
		평균	A	B	C	D	E
서울축공 (서울)	암	2,693	3,092	2,946	2,804	2,646	1,394
	수	2,589		2,804	2,689	2,489	1,249
	거세	2,702	2,795	2,760	2,684	2,479	1,427
우성농역 (서울)	암	2,749	3,133	3,063	2,950	2,766	1,396
	수	2,570		2,841	2,739	2,557	1,422
	거세	2,732	2,835	2,799	2,690	2,503	1,848
동원산업 (부산)	암	2,789	3,338	3,238	3,035	2,699	1,482
	수	2,582		2,876	2,772	2,381	1,195
	거세	2,788	3,097	2,936	2,816	2,548	
태강산업 (경남)	암	2,561	3,253	3,151	2,946	2,625	1,500
	수	2,594		2,873	2,797	2,583	1,213
	거세	2,900	3,127	2,955	2,809	2,629	
신흥산업 (대구)	암	2,806	3,182	3,082	2,985	2,786	1,329
	수	2,558		2,685	2,638	2,548	1,201
	거세	2,600	2,847	2,673	2,586	2,328	2,329
대신산업 (인천)	암	2,972	3,221	3,119	2,970	2,799	1,590
	수	2,564		2,739	2,680	2,559	1,533
	거세	2,716		3,033	2,687	2,475	
삼호축산 (광주)	암	2,905	3,169	3,125	3,045	2,742	1,340
	수	2,635		2,797	2,715	2,548	1,682
	거세	2,713		2,828	2,795	2,520	1,505
대양식품 (대전)	암	2,926	3,110	3,035	2,909	2,775	1,279
	수	2,550		2,774	2,676	2,557	1,263
	거세	2,733		2,864	2,707		2,290
제주축공 (제주)	암	2,555	2,676	2,606	2,449	2,173	1,905
	수	2,240		2,399	2,278	1,986	1,397
	거세	2,342	2,548	2,422	2,295	2,037	1,600

■ 도체종량에 따른 등급판정항목별 도체성적 ('96.6 축협서울공판장)

1. 소

품종	성별	도체중 (kg)	출하두수 (두)	등지방두께 (mm)	동심단면적 (㎢)	근내지방도 (%)	육 색 (No)	지방색 (No)	조적감 (%)	성숙도 (%)	결락단가 (원/kg)
함우	암	전 체	472	10.5	69.9	3.8	4.8	3.0	1.9	1.9	8,583
		350이상	14	14.7	79.2	4.2	4.5	3.0	2.0	2.3	8,275
		300-350	78	13.9	75.2	4.2	4.8	3.2	1.9	2.0	8,532
		250-300	256	10.7	71.1	4.0	4.8	3.0	1.8	1.8	8,867
		200-250	111	8.0	64.3	3.2	4.9	3.0	2.0	1.8	8,232
	수	전 체	1,921	6.9	82.5	1.8	4.7	2.4	1.9	1.0	8,510
		350이상	603	7.8	88.3	1.9	4.8	2.4	1.9	1.0	8,402
		300-350	938	6.8	81.8	1.8	4.7	2.4	1.9	1.0	8,642
		250-300	334	6.0	75.7	1.6	4.7	2.4	2.0	1.0	8,483
		200-250	40	3.2	69.4	1.4	5.0	2.6	2.1	1.0	7,555
	거세	전 체	169	12.0	79.2	4.1	4.4	2.5	1.5	1.0	9,396
		350이상	72	12.8	82.8	4.1	4.3	2.6	1.5	1.0	9,168
		300-350	79	11.4	78.1	4.2	4.5	2.5	1.5	1.0	9,551
		250-300	17	10.9	68.5	4.1	4.4	2.5	1.5	1.0	9,694
	유우	수	전 체	1,597	2.9	77.1	1.0	4.9	2.5	2.1	1.0
350이상			385	3.2	84.4	1.1	5.0	2.5	2.1	1.0	6,005
300-350			750	3.1	78.2	1.0	4.9	2.5	2.1	1.0	6,019
250-300			380	2.5	71.2	1.0	4.9	2.5	2.2	1.0	5,926
200-250			72	2.2	62.1	1.0	4.9	2.7	2.4	1.0	5,595

2. 돼지

품종	도체중 (kg)	출하두수 (두)	등지방두께 (mm)	A등급출현율 (%)	B등급출현율 (%)	결락단가 (원/kg)
암	전 체	35,389	14.3	16.1	43.1	2,693
	90이상	5,420	16.6	0.0	0.0	1,491
	80-90	2,380	18.1	4.5	30.5	2,862
	70-80	9,173	15.8	33.8	42.7	3,005
	60-70	13,374	13.2	18.9	60.9	2,951
	50-60	4,430	10.8	1.1	56.0	2,706
	40-50	517	7.2	0.0	0.0	2,371
	40미만	95	3.2	0.0	0.0	1,654
수	전 체	20,752	10.7	0.0	9.9	2,589
	90이상	914	14.9	0.0	0.0	1,412
	80-90	1,346	15.0	0.0	5.1	2,700
	70-80	5,499	12.7	0.0	24.5	2,754
	60-70	8,722	10.2	0.0	7.2	2,669
	50-60	3,740	8.0	0.0	0.3	2,473
	40-50	459	5.2	0.0	0.0	2,218
	40미만	72	2.7	0.0	0.0	1,606
거세	전 체	1,184	17.2	3.4	47.5	2,702
	90이상	6	27.6	0.0	0.0	2,224
	80-90	66	24.0	0.0	7.8	2,641
	70-80	386	19.4	6.2	46.6	2,751
	60-70	530	16.2	3.0	58.9	2,743
	50-60	173	13.3	0.0	37.6	2,561
	40-50	22	9.4	0.0	0.0	2,304
	40미만	1	3.0	0.0	0.0	1,669

쇠고기가 냉장육으로 유통되어야 하는 이유

경제가 발달하고 국민생활 수준이 향상되어감에 따라 소비자들의 삶의 질에 대한 관심은 광범위하게 확산되고 있다. 그중에서 특히 건강과 안전에 대한 관심은 환경오염과 공해에 대한 인식이 고조되면서 현대인의 공통 서툼이 되었다고 하여도 과언이 아니다.

식품안전은 선진국 소비자들의 우선순위 1번의 관심사이고 각국 정부는 소비자들의 식품 안전을 보장하기 위하여 다양한 노력을 기울이고 있다. 특히 미국의 경우를 보면, 1993년 발생 식중독증 식육에서 유래한 것이 약 70%를 차지하고, 기생충 감염은 100%임을 보고하고 있어 정부는 식육 생산 공정의 위생수준 향상뿐만 아니라 소비자들이 식육을 어떻게 취급해야 하는가에까지 관여하기에 이르렀다.

특히 도축장 수준에서의 *HACCP(위해요인 중점관리)도입과 아울러 지육의 상태를 유지하려고 하고 있다. 지육냉각전 세척을 고온수(高温水), 염소수(鹽素水) 혹은 유기산수(有機酸水)로 철저히 하도록 규제하고 있으며 아울러 도축후 5시간 이내에 지육 표면온도가 10도 이하로 내려가게 냉장할 것을 법으로 규제하고 있다. 식중독 세균은 일반적으로 섭씨 10도 이하에서는 잘 자라지 못하나 부패 세균은 번식이 빠르고 냉장 온도에서도 문제를 일으키는 세균들이 많이 나타나고 있어 24시간 이내에 지육심부 온도가 4.4도 이하가 되도록 규제를 하고 있다. 이것은 모두 소비자를 위한 식육 안전 조치들이다.

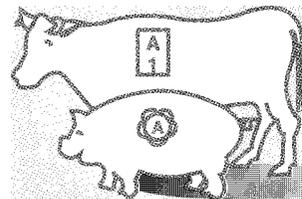
우리나라의 현실을 보면 정부와 관련업계의 지속적인 노력에도 불구하고 선진국들의 노력과는 정반대의 상황으로 가고 있는면이 없지 않은것이 오늘의 현실이다. 특히 요사이 일부 지역을 중심으로 이루어지고 있는 쇠고기의 생육 소비 형태는 국민건강과 안전에 크나 큰 위협이 아닐수 없는데 이러한 잘못된 관행을 개선하지 않고는 이 분야에 관한한 후진국을 면하기 어렵다.

일부 국내 도축장의 비위생적인 여건에서 생산된 고기는 각종 미생물과 기생충으로 오염되어 있는 상태이며 이것을 직접 소비시킨다는 것은 위생상 결코 안전하지 못하다. 그럼에도 불구하고 일부에서는 식육 안전과는 상관없이 생육 유통의 당위성을 주장하고 있으나 그것은 잘못된 인식에서 비롯된 것이다.

그 첫번째 이유는 쇠고기의 경우 사후 약 4시간부터 사후 장작이 시작되므로 차질 잘못하면 질긴 고기를 공급하게 되고 풍미라는 측면에서는 가장 떨어지는 단계에서 공급되는 결과를 가져와 사실은 소비자들이 양념 맛으로 고기를 즐기면서 맛이 좋은 고기를 소비하는 것으로 인식하고 있는 것이다. 더욱이 고기는 쉽게 부패하는 식품이기 때문에 즉시 냉장하는 것이 바람직하므로 비록 온도체에서 채취한 고기일지라도 즉시 모두 판매 소비되는 것이 아닐진데 냉장고에 저장하면 결국 냉장육이 되는 것이며, 냉도체에서 채취한 것이 온도체에서 채취하여 냉장한 것보다 육질이 우수한 것은 이미 과학적으로 증명된 사실이다.

둘째의 이유는 위생적이고 품질 좋은 수입육이 유통되어 소비자들이 수입육을 선호할 때 국내에서 생산된 비위생적이고 안전하지 않은 생육을 소비자들이 구입 소비한다는 보장이 없는 상황에서는 생육 소비되는 관제 없이 다른 방법으로 소비자의 신뢰를 확보하는 것이 더욱 설득력이 있을것이다.

*HACCP : Hazard Analysis Critical Control Points



알립니다.

축산물 등급정보 PC 통신으로 제공

전국의 주요 도매시장에서 상장된 소·돼지도체의 등급판정결과 및 등급별 경락가격이
PC통신(천리안 GO NLCF) 및 축산물 유통정보 자동응답전화(485-1163)로 제공되고 있으니 많은 이용을 바랍니다.

등급판정결과 분석자료 제공

축산물등급판정소의 각 출장소에서는 양축가가 직·계통 출하한 경우와 등급판정신청자가
원할 경우에는 본인이나 출하한 가족의 등급판정결과에 대한 분석자료를 송부하고 있습니다.
그러나 등급판정신청자중 양축가가 여부 및 주소가 불분명한 경우 송부를 못하는 경우도 있으므로 직·계통 출하를
하였음에도 동 자료를 받지 못하고 있거나 등급판정과 관련하여 의문사항이
있을 시에는 출하도축장 관할 출장소로 문의하시기 바랍니다.

등급소식지 신청을 받습니다.

양축가 여러분에게 보다 폭넓은 축산물등급 및 가격정보를 제공하고자 발간하고 있는 '축산물 등급소식' 지는
한번 받으신 분에게는 꾸준히 보내드리고 있습니다. 현재 동 소식지를 받지 않고 있는 분중
받아 보시기를 희망하시는 분은 아래 사항을 기재하여 관제엽서나 FAX 등으로 발송하여 주시기 바랍니다.
- 기재사항 : 성명, 주소, 사육축종, 사육두수, 전화번호
- 보낼 곳 : 서울시 서초구 양재동 67-7 동산 B/D 5F 축산물등급판정소 등급소식지담당자 앞

전국 출장소 전화번호 안내

서울송파: (02) 448-3936	서울영등: (02) 294-0638	서울금천: (02) 893-6363	원 전: (032)576-8961
경기동부: (0347) 63-6712	경기서부: (0346) 591-1907	경기남부: (0333)656-1965	경기북부: (0357) 32-7377
경기중부: (0342) 757-6536	강 원: (0372) 43-7541	부산모래: (051) 305-9247	부산학장: (0525) 24-1273
대 구: (053) 553-8569	광 주: (062) 571-1291	대 전: (042) 626-3860	충 북: (0434) 535-3794
충 남: (0417) 581-1865	전 북: (0658) 43-2363	전 남: (0613) 32-3644	경 북: (0543) 955-7441
강남동부: (0523) 389-1794	경남남부: (0525) 36-1863	제 주: (064) 99-7691	