

수입개방에 대응하는 우리의 각오

닭고기 검사제도 강화할 필요하다.

0-157 대장균 소동이 한동안 우리나라 육류업계를 휘몰아치고 지나갔다.

그 와중에서 닭고기도 자유롭지는 못했다. 이제 소비자의 관심은 상품의 값보다는 질에 쏠려 있음을 응변으로 말해주는 사건이다.

그러니 우리 육계 생산자와 가공업자들의 할 일이란 값싸면서도 위생적으로 안전한 닭고기를 생산하는데로 능력이 집중되어야 한다.

그런데 우리나라 도계장에서는 닭고기에 대한 검사를 자체 수의사를 통하여 실시하고 있는데 평소 때에는 몰라도 일단 제품에 문제가 생겼을 때 회사와 주종의 관계에 있는 검사원의 권한이 얼마나 행사될지 의문이다.

미국이나, 일본 등 축산 선진국에서는 이러한 문제를 근본적으로 해결하기 위하여 별도의 도계 검사훈련소에서 전문 교육을 마친 자체검사원(도계회사 직원)을 고용해 실시하는 자체검사 이외에 도계육 검사에 자격 있는 수의사를 정부가 도계장에 파견하여 철저한 검사에 임하게 하고 있을 뿐 아니라 도계장과 수의사가 보수를 놓고 연결되는 고리를 끊기 위하여 도계장이나 계란 집하장은 검사 실적에 따라 검사비를 정부에 납부하면 검사원은 그것을 재원으로 하는 정부 별도 회계로부터 보수를 받도록 하고 있다.

우리도 이러한 제도를 도입하기 위하여 가축위생법을 개정하더라도 검사원의 신분을 도계회사 자체 직원으로 하지 말고 별정직 공무원으로 정할 필요가 있다. 이들 검사원에 대한 인건비 등 비용은 도계장이 검사한 물량에 따라 납부한 검사비를 별도 회계로 관리하여 충당하면 될 것이다.

그리하여 도축장이나 계란 집하장과 검사원의 연

결 고리를 차단함으로써 검사의 공정성을 유지하고 검사실적에 따라 검사원 임금을 지불하게 함으로써 검사원의 고의적인 태만을 방지하고, 특별회계에 따름으로서 공무원 임금체계에 따르지 않아도 되어 사명감 있는 인력을 확보할 수 있도록 해야 할 것이다.

동시에 닭고기에 대한 검사기준도 강화할 필요가 있다. 실제로 이러한 도계 기준이 불명확하기 때문에 허파, 정강이, 머리부분 등 불가식 부분의 일부가 도체에 붙어 있어도 이를 규제하지 못하고 있는 실정이다.

우선 현재 검사제도 하에서 도계전후 닭의 병리적 진단과 검사, 도계제품에 대한 개체검사(특히 내장적출시 오염 또는 복강세척 상태)를 확실하게 수행하여 오염원이 발생하지 않도록 조치하는 한편 냉각수에서 나온 최종제품이 소비자에게 전달되는 과정에서의 포장재, 운반용기, 판매장에서의 위생 등 전반적인 위생상태를 실질적인 검사·확인 할 수 있도록 도계장 스스로 표준작업기준을 만들어 시행할 수 있는 노력이 절실하다. 대부분의 작업장에서 닭이 바닥에 떨어져도 별도 조치없이 다시 라인에 건다든가 오염된 손을 씻을 세척용 장치가 작업장에 준비되어 있지 못한 우리의 현실이다.

이러한 사소한 문제부터 고치지 않고서 수입 닭고기만 나무란다면 우리 육계산업은 결코 살아남기 힘들 것이 불을 보듯 뻔해질 것이다.

김 정 주.교수

본회 자문위원
건국대 자연대학학장