

## HACCP 조기 정착 가시화 될 듯

HACCP 도입 정착에 대한 정책당국의 의지가 재확인 됐다.

또한 관련업계도 HACCP의 도입을 기정 사실화하는 분위기가 팽배, HACCP의 도입이 조기화될 전망이다.

그러나 HACCP 적용업체에 대한 홍보부족, 우대조치 시행 등이 지적돼 이에대한 대책마련이 시급한 것으로 나타났다.

지난달 29일 계육업계를 비롯 유가공, 육가공업계 관계자 200여명이 참석한 가운데 본회주최, 축산신문사 주관으로 국립수의과학검역원에서 개최된 HACCP 조기정착을 위한 워크샵서 참석자들은 HACCP 도입의 불가피성을 강력히 주장했다.

이날 워크샵에서 주제발표에 나선 서울대 수의과대학 이영순학장은 『소비자들이 HACCP시행업체에서 생산한 제품을 찾을 수 있도록 대 소비자 홍보는 물론 시행업체가 혜택을 볼 수 있도록 구체적인 방안을 마련, 시행해 나가야 한다』고 밝혔다

하림 이명우 HACCP팀장 등 토론자들은 민간차원의 대 소비자 홍보는 한계가 있는 만큼 정부가 HACCP에 대한 소비자 홍보에 주력해줄 것』을 요구했다.

국립수의과학검역원 광형근 과장은 『HACCP 적용사업장의 요청이 있어 공익광고 등을 알아 보았으나 관계자를 만나본 결과 공익광고 추진에는 어려움이 있다』고 밝히고 『정부가 광고비의 일정부분을 지원하는 것을 전

제로 업계가 공동자금을 조성, 소비자 홍보에 나서는 방안이 바람직 할 것』 같다는 의견을 피력했다.

강원대 홍종혜교수는 『시행 기관간에 차이가 없는 일관성있는 HACCP적용을 위한 교육프로그램의 개발 및 표준화가 중요하며 철저한 사후관리체계의 확립이 필요하다』고 주장했다.

식품개발연구원 김명호박사는 『제품의 특성에 맞는 HACCP 관리체계의 개발 및 보장과 관련정보의 제공 체계확보, 품목별 HACCP 전문인력 자격관리 및 등록 제도를 통한 POOL제의 도입』을 제안했다. 또한 김박사는 『부분육 및 육가공품 생산 부문에서의 HACCP 확대 적용을 위한 모델개발과 유통에서도 HACCP가 적용될 수 있도록 해야한다』고 지적했다.

또한 본회 황인옥 상임고문은 『HACCP시행에 있어 정부의 강력한 의지 표명 부족과 경영자들의 이해부족이 조기정착을 가로막는 장애요소로 작용하고 있다』며 『정부가 경영자들만을 대상으로하는 HACCP 교육의 필요성』을 강조했다. 또한 황인옥고문은 『HACCP를 적용하는데 어려움이 많은 영세업체들이 상당수에 이르는 것으로 파악되고 있다』며 『HACCP 시행 이전에 정부가 대상업체에 대한 시설점검을 실시, HACCP 적용 가능여부를 통고, 업체들의 피해를 최소화시키는 작업이 필요하며 HACCP 시행업체에 대한 인센티브를 약속을 실천해야 성공할 것』이라고 주장했다.

## 본회 축산자조금 사업(육계부문) 대상자 지정 촉구

본회는 대 정부건의를 통해 한국계육협회를 육계부문 축산자조금 시행사업 대상자로 지정해줄 것을 강력히 요구했다.

협회는 지금까지 자체적으로 자조금을 조성, 닭고기 소비촉진 홍보사업을 전개해 왔으나 사업규모의 확대와는 달리 자조금 조성액수의 한계가 있어 이를 타개하기 위한 방안의 하나로 자조금 사업 대상자로 지정을 요청하게 된 것이다.

특히 닭고기 수입이 개방된 이후 값싼 외국산 닭고기 수입이 폭발적으로 증가하여 현재 국내 총 수요의 20%

이상을 잠식하여 한국의 육계 및 계육산업이 크게 위협받고 있는 상황이다.

따라서 본회는 수입 닭고기로 인해 어려움에 처해있는 한국의 계육산업 회생을 위한 대책의 하나로 닭고기 소비확대 홍보, 국내산 닭고기와 수입 닭고기의 차별화 홍보사업을 계속 실시하고 있으며 또한 닭고기의 수출 방안 연구도 적극적으로 추진하고 있어 계육협회가 당연히 축산자조금 시행사업 단체로 지정되어야 한다는 것이다.

# 본회 소식지 2001년부터 “월간 닭고기”로 확대 발행

그동안 국내외 계육업계의 소식을 전달해왔던 “계육산업뉴스”가 올 12월호를 마지막으로 발행하고 대신 호제를 “월간 닭고기”로 변경, 더욱 다양한 볼거리를 제공하게될 협회지가 내년 1월부터 발간된다.

4×6배판 판형에 24페이지 이상으로 제작, 배포되는 “월간 닭고기”는 기존의 “계육산업뉴스”에 게재해왔던 국내외 계육업계 정보이외에도 소비자들이 쉽게 접근할 수 있는 내용을 보강할 계획이다.(사진)

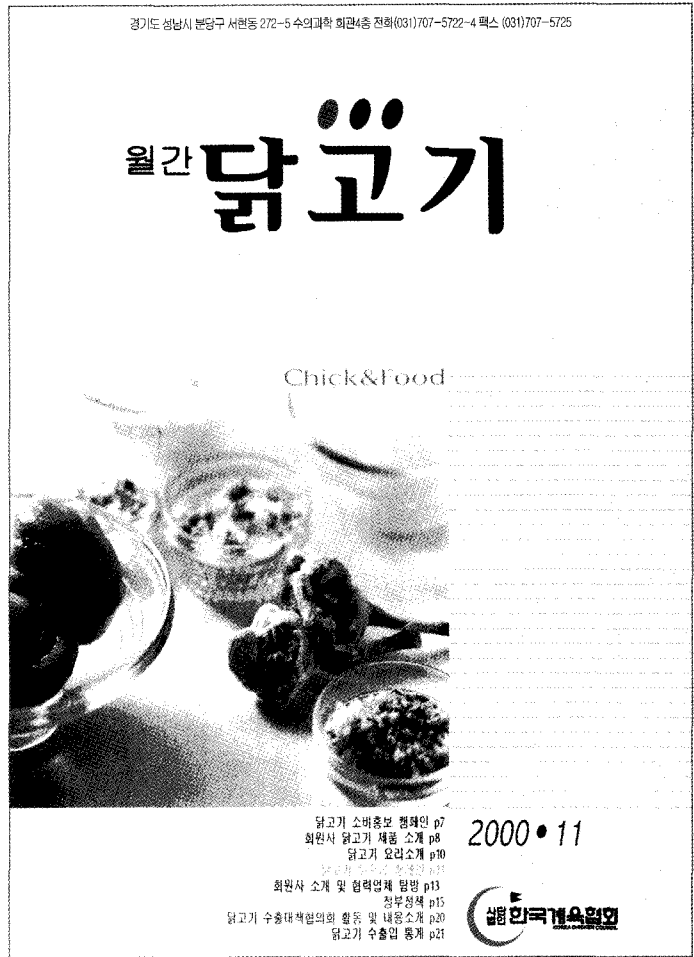
## 본회, 인터넷 홈페이지 (www.chicken.or.kr) 개설

본회에서는 정보화시대에 부응하기 위하여 회원사 및 관련업계에 계육산업관련 정보를 신속 정확하게 전달하고 닭고기 소비확대 홍보사업의 일환으로 협회 인터넷 홈페이지를 개설하였다.

인터넷 홈페이지 주소는 www.chicken.or.kr 이며 2001년 1월부터는 www.한국계육협회.com도 사용 가능하다.

또한 본회는 소비자들의 홈페이지 방문을 촉진시키기 위해 다양한 이벤트 행사도 추진할 계획이다.

협회는 1차적으로 소비자들의 흥미를 유도하기 위해 연중 현상퀴즈 대찬치를 운영, 당첨자에게는 푸짐한 닭고기 제품을 선물한다. 아울러 홈페이지 방문자가 원할 경우 협회소식지(월간 닭고기)를 비롯 닭고기 소비홍보를 위해 발행되는 닭고기 요리책자 등 실생활에 필요한 다양한 홍보물을 우선적으로 발송해줄 예정이다.



### 홈페이지 메뉴 구성

- ※ 인트로 페이지
- ※ 메인 페이지
- 1. 협회소개
- 2. 닭고기 정보
- 3. 통계자료
- 4. 시세정보
- 5. 홍보사업
- 6. 맛있는 요리
- 7. 계육산업뉴스
- 8. 게시판
- 9. 연상퀴즈

www.chicken.or.kr

## 태국, 계육생산 증가

태국 농업협동조합성이 발표한 6월의 닭고기 생산량은 전년도 동월 대비 0.2% 증가된 7천6백만수로 5개월 만에 전년 동기 대비, 상승세로 돌아섰다.

태국의 닭고기 생산량은 작년 7월을 피크로 도매가격(방콕, 생체)의 하락으로 생산의욕이 저하됨으로써 감소하기 시작하여 12월에는 전년의 최저 수준을 기록했었다.

이후 1~3월의 소폭 변동 후에 4월 이후부터의 생산량은 도매가격의 급등을 배경으로 증가경향으로 변화하고 있다. 그러나 개략적으로 최근의 계육 생산은 97~98년 경제위기가 한창일 때 등락변동이 심한 후 비교적 안정된 것으로 보여지고 있다.

최근 생산증가의 요인 중 하나로 생산비의 저하 경향을 들 수 있다. 태국 농업협동조합성이 발표한 6월의 계육 1kg당 생산비는 23.4바트(약 610원)로 전년 대비 10.2%가 떨어진 것으로 나타났다. 금년의 생산비 역시 3~4월에 전년 대비 약간 상승한 것 외에는 모든 달에 전년 대비 10% 전후를 밑돌고 있으며 이것이 생산능가의 증산 의욕으로 이어지고 있다고 할 수 있다. 또한 생산비는 매년 저하경향을 보이고 있으며 99년 평균 또한 연중 전년수준을 밑돌았다.

금년의 생산비용 내역을 보면 사료비에 이어 높은 비율을 차지하는 병아리 값의 급격한 저하가 두드러질 뿐 사료비나 노동비를 위시한 기타 변동비 및 지대 등의 고정비는 그다지 변화가 보이지 않았다.

병아리 생산은 계열화 업체에 의해 행해지는 경우가 대부분이지만 현재는 생산비의 감소분을 기업이 부담하게 되어 이와 같은 상황이 장기간 이어질 경우 병아리의 생산기반 약화로 이어질 우려도 예상되고 있다.

또한 농업협동조합성 축산국에 의하면 EU가 잔류물질 배제와 동물 복지 등의 관점에서 태국의 대 EU용 양계의 사양방법 변경을 요구하고 있는 것으로 알려지고 있다.

태국은 기본적으로 이러한 EU의 요구를 수용할 의향을 보이고 있다는 점에서 향후 이에 필요한 생산비용의 상승은 불가피할 것으로 보는 견해도 많아지고 있다.

이와 함께 수입되는 종계의 수가 증가경향이라는 점도 생산을 증가시키는 요인의 하나로써 간과할 수 없을 것이다. 금년 5월의 종계의 수입량은 전년 동월 대비 38.2% 증가된 19만7천수가 되었다. 수입수수는 작년 9월부터 금년 5월까지 전년도분을 웃도는 수준으로 변화하고 있다.

## 수요상출에 노력하는 미국의 계육업계

최근 미국의 계육판매가격은 공급증가로 업계에서 생산조정을 하고 있으며 쇠고기와 돼지고기와의 경합 치열해짐에 따라 99년 3월이래 전년 수준을 밑돌 것으로 예상되고 있다.

이런 가운데 미국내 시장에서는 요리에 편리한 뼈없는 가슴육의 수요가 늘어나고 있다. 고속 성장이 예상되는 분야로써 발골 라인을 설치한 가공업자가 연이어 출현하고 있으며 현재 육계 처리수수의 약 40%가 뼈없는 가슴육 가공용이다. 또 발골에 필요한 노동비용의 억제와 허실 방지를 위해 대형 육계가 요구되기 때문에 1수당 체중은 99년이 전년보다 2.7% 늘어난 2.26kg, 2000년 1월~6월까지의 이보다 0.2% 늘어난 2.27kg으로 증가 경향을 보이고 있다.

이처럼 뼈없는 가슴육 수요의 증가는 조리에 손을 덜 쓰고자 하는 소비자의 경향이 나타난 것으로 분석되고

있다.

특히 계육업계에서는 햄이나 베이컨 등 돈육제품의 압도적인 우위가 확립된 아침식사용은 아니더라도 점심이나 저녁을 타겟으로 한 신제품의 개발로 포화상태에 이른 식육시장의 수요를 다시 일으키기 위해 전력을 다하고 있다.

또 레스토랑이나 패스트푸드 등의 외식부문은 현재 호조인 경제사정에 따른 개인소득의 신장을 배경으로 식비의 47%가 지출되는 제일 큰 시장이 되었다. 또한 업계에서는 외식 부문용과 수출의 신장에 따라 지금껏 소비가 제한되었던 다리육을 사용한 신제품의 개발에 주력하고 있으며 이러한 노력이 성공을 거두면 이제까지 미국내에서는 거의 소비되지 않던 다리육의 새로운 시장이 개척되게 될 것으로 보여지고 있다.

## 일본, 한국계육시장 조사단 내한

교유 쇼요규조(주) 이사오 사토우회장 등 10명으로 구성된 한국계육시장 조사단이 11월20~25일까지 5박 6일간의 일정을 마치고 귀국했다.

서울 남대문시장 등 재래시장 및 롯데마그넷, 하나로 마트 등 대형유통시장 견학을 시작으로 국내 닭고기 시장조사에 나선 조사단은 21일 하림을 방문 육계사육장, 부화장, 도계장, 가공라인들을 둘러봤으며 중량별, 부위별 닭고기 평가회 등도 가졌다.

또한 23일에는 마니커를 방문, 도계장시설 등을 둘러 보고 한국의 닭고기 시장에 대한 폭넓은 의견 교환을 가

졌다.

유통시장에 이어 생산기반을 둘러본 일본 조사단은 국내산 닭고기 위생 및 품질등에 대해 긍정적인 평가를 내려 구상무역 등을 통한 국내산 닭고기의 일본 수출전망이 크게 높아졌다.

특히 일본 조사단 일행은 자신들이 생각한 것 이상으로 한국의 계육산업이 상당한 위치에 오른 것으로 평가하고 다양한 경로를 통해 양국간 계육산업발전방향을 모색해 나가기로 했다.

## 카길 · 퓨리나 합병 · 초우량 농축산 기업 탄생 예고

세계 곡물, 사료, 축산, 육류, 금융에 이르기까지 세계 농축산 분야를 주도해나가고 있는 애그리브랜드 인터내셔널과 카길의 합병은 세계 농축산업 시장에 큰 파장을 일으킬 것으로 전망되고 있다.

이번 카길과 퓨리나의 전략적 제휴는 카길의 합병제안을 애그리브랜드 인터내셔널에서 전격적으로 수용함에 따라 이루어졌으며 특별한 이면이 없는 한 제반 법적 절차를 걸쳐 내년 4월경에 기업 합병과정이 완료될 것으로 알려지고 있다.

애그리브랜드 인터내셔널은 세계 17개국에 70여개의 사료공장을 가지고 있으며 퓨리나, 차우, 체커보드 등

의 상표로 고품질의 사료를 4000여개의 특약점을 통해 판매해온 사료 전문회사이다.

카길은 세계적인 곡물메이저로 곡물 및 농축산물은 물론이고 식품, 금융, 서비스 등의 국제적 마케팅 조직을 가진 거대 기업으로 세계 60여개국에 8만5천여명의 직원이 종사하고 있어 이들 회사의 합병은 기술적인 차원은 물론 마케팅 면에서도 세계적인 초우량 기업으로 재탄생될 것으로 관련인들은 내다보고 있다.

한편 카길과 애그리브랜드 인터내셔널은 합병 후에도 종전의 퓨리나라는 상표는 계속 사용할 것으로 알려졌다.

## 마사회, “농림부로 환원돼야”

본회는 한국마사회의 농림부 환원을 촉구하는 대정부 성명서를 발표했다.

본회는 성명서를 통해 마사회의 농림부 환원은 97년 대선 당시 여·야 각당 총재가 대선 공약으로 내세웠던 사안이며 김대중 대통령의 대통령 당선 이후에도 수차례에 걸쳐 마사회 농림부 환원을 약속한바 있으나 정치적 논리에 휩싸여 아직까지도 이행되지 않고 있는 것은

농업에 대한 정부의 의지를 의심케하는 사안이라고 밝혔다.

특히 최근 김한길 문화관광부장관 등 마사회 농림부 환원을 반대하는 이들은 법을 초월한 억지 논리로 일관, 농민들을 아연실색케 하고 있다고 지적하고 마사회의 농림부 환원을 강력히 촉구했다.

## 일본 교토산업대 도루고마이 교수 초청 세미나 성료

본회 주최로 개최됐던 일본 교토 산업대 도루고마이 교수 초청 “일본의 식품과 닭고기” 세미나가 성황리에 마감됐다.

업계관계자 및 연구계 인사들이 참석한 가운데 지난 달 22일 분당 수의과학회관 대회의실에서 개최된 이날 세미나에서 도루고마이 교수는 『한국의 육계 계열화 사업체들을 돌아본 결과 많은 성장이 있었던 것을 실감할 수 있었다』며 『어느 측면에서는 일본에 비해 더 성숙한 계열화 사업체계가 구축돼 있는 것』으로 보인다고 밝혔다.

또한 고마이 교수는 『한국의 닭고기 소비경향(적은 중량의 닭고기 선호)이 10여년전의 일본과 비슷한 실정이라며 그러나 외국의 상황에 민감하게 반응할 필요는 없다』는 견해를 피력했다. 특히 고마이 교수는 『적은 중량을 선호하는 한국의 닭고기 소비실태가 외국의 닭고기가 쉽게 한국시장에 진출할 수 없는 요인으로도 작용할 수 있다』며 『한국실정에 맞는 계육산업을 발전시켜

야 할 것』이라고 주장했다.

이어 가진 한국육류수출입협회 김강식회장은 국내산 닭고기의 대일 수출에 대해 『현실적으로 한국산 닭고기를 일본에 수출한다는 것은 어려움이 있었으나 이번 일본 육계산업관계자들의 한국 방문을 계기로 어느 정도 가능성이 엿보인다』는 의견을 밝혔다.

김회장은 또한 『일본 시장조사단의 방한이 한국의 닭고기를 수입하기 위한 것이 아닌 자국의 남은 닭고기(가슴살)의 한국 수출 가능성을 타진하기 위한 방문』이었음을 전제하고 『일방적인 닭고기 수출은 어렵지만 상호 문제점을 보완하는 형태의 닭고기 수출은 가능할 것으로 보인다』고 말했다. 김회장은 이어 『수차례에 걸친 일본의 닭고기 유통업체와의 협의를 통해 구상무역 형태의 필요성에 대해 서로가 어느정도 공감대가 형성돼 있다』며 『일본과의 협상이 순조롭게 진행될 경우 국내 계육업계가 큰 이익이 도모될 수 있다』고 밝혔다.

## HACCP 자금지원 육계부문 3개사 확정

농림부는 올 도축장 축산위생시설(HACCP) 자금지원과 관련 육계부문에 성화식품(주), (주)동우, 전북양계축협 등 3개사를 확정했다.

성화식품(주)는 용자 2억1천300만원, 자부담 9천300만원 등 총사업비가 3억600만원이며 (주)동우는 용자 3억5천만원, 자부담 2억4천534만원 등 5억9천

534만원의 사업비가 투입된다. 전북양계축협은 용자 3억5천만원, 자부담 1억5천만원 등 5억원이며 3개사의 HACCP 의무적용시기는 오는 2002년 7월 1일이다.

이외에도 농림부는 3차에 걸쳐 11개 도축장에 대해 HACCP 자금지원을 확정지었으며 3차까지 총 52억5천만원의 자금지원이 이루어진다.



닭고기의 대명사  
**마니켓**

닭고기는 마니켓-  
주식회사 마니켓

TEL: 031-336-0123  
FAX: 031-336-0120

상업적이고 깨끗한  
**HAIMARROW** 해마로치킨

**Chicken**

TEL: 02-424-8211 FAX: 02-3431-9180

ISO9001 인증업체  
KS표식품 생산업체

(주) TS 해마로식품  
TS HAIMARROW FOODS Co., Ltd.

## 마니커, 벤처기업 인증 획득

(주)마니커(대표 한형석)가 업계 최초로 벤처기업 인증을 획득했다.

마니커에 따르면 기능성 닭고기인 천연DHA 기술개발로 지난달 29일 벤처기업 인증을 획득하게 됐다고 밝혔다.

지난 5일 코스닥 시장에 신규등

록, 7일부터 본격적인 주식거래가 이루어져 왔던 마니커는 이로써 일반기업에서 벤처기업으로 자리를 바꾸는 계기를 마련했다.

또한 마니커가 개발한 천연DHA 닭고기 식품개발기술은 중소기업청으로부터 자체개발한 기술을 사업화하는 기술성 및 사업화 능

력이 우수한 것으로 평가되는 “기술평가기업”으로 선정돼 마니커의 기술 잠재력을 공식적으로 인정받는 계기를 마련하기도 했다.

이에 따라 마니커는 각종 금융 및 세제혜택을 받게되며 특허우선심사, 병역특례업체 우선지정 등 각종 정부지원이 이루어질 전망이다.

## 하림, '순치킨햄' 출시

(주)하림이 신선한 생닭고기로 만든 '순치킨햄'을 출시했다.

'하얀속살햄'에 이어 출시한 '순치킨햄'은 얼리지 않은 신선한 생닭고기, 100% 자체 생산한 국산닭고기로 만들어 기존의 가공제품과 차별화를 꾀하고 있다.

제품도 '순치킨후랑크', '순치킨비엔나', '순치킨햄' 등으로 다양화해 기존의 돈육제품일색이던 햄시장에 '하얀속살햄'과 함께 닭고기의 영역을 넓혀갈 것으로 기대된다.

## 이번달 요리

\* 닭가슴살양념구이 \*



### 재료

닭가슴살 2쪽, 식용유 약간  
 구이양념: 간장 · 다진 파 2큰술씩, 다진 마늘 1큰술, 소금 1작은 술,  
 설탕 · 깨소금 · 참기름 1큰술씩, 생강즙 1/2큰술

### 만들기

- 1 닭가슴살은 얇게 포른 뒤 가늘게 채썰어 다진다.
- 2 다진 닭가슴살에 분량의 재료를 섞어 만든 구이 양념을 넣고 한참 지낸 다음 문쳐둔다.
- 3 손바닥에 식용유를 약간 바르고, ②의 반죽을 빚되 같은 두께로 해서 가로 3cm, 세로 4cm 크기로 도톰하게 빚는다.
- 4 석쇠를 뜨겁게 달군 뒤 ③을 얹어 몽근한 불에 노릇노릇하게 굽는다.

품질 및 시설을 자랑하는 동우 닭고기

## 황금삼계 한마리가 보약(補藥) 한 첩

### 황금닭이란?

국내산 닭고기로서 한방약재(漢方藥材)인 황금(黃耆) · 석창포(石菖蒲) · 의이인(薏苡仁) · 상술(蔞朮) · 방기(防己) · 삼칠근(三七根) 그 외 4종의 약재가 첨가된 황금종(GOLDTON)을 먹고자란 깨끗하고 안전한 닭을 황금닭이라 합니다.



Tel:(063)450-2000~4

## 화이트 미트의 시대!

KS닭고기회사

하림이  
열었습니다.



국내 최대 닭고기 전문회사  
(주) 하림  
HALIM CO.,LTD.