

# “소비자는 안전한 국산 돼지고기를 요구한다”

돼지는 우리 나라만 아니라 세계 각지에서 오래 전부터 식용으로 이용하고 있다. 중국에서는 기원전 2200년경에 돼지가 사육되었고, 고대 그리스에서는 햄 등의 육 가공품으로 가공되어 왔다. 돼지는 다른 가축에 비해 새끼를 많이 낳고 발육이 빠르며 사료도 동물성이나 식물성을 가리지 않고 잘 먹는다. 이런 이유로 돼지꿈은 길조로, 돼지저금통은 복으로 생각해 온 반면에 아무거나 가리지 않아 천하계도 생각되어 왔다. 고향이 제주도라 할아버지 댁을 방문할 때마다 돼지우리에 있는 화장실은 큰 걱정거리였지만 이 때문에 우리와 더 가까워졌는지도 모른다.

## 1. 소비자는 안전성을 가장 중요시 한다.

한때 유럽산 돈육의 오염 어찌구저찌구 하는 기사가 보도되자 덩달아 돼지고기의 소비가 뚝 떨어져 국내 돼지 사육농가가 큰 피해를 당한적이 있다. 그만큼 소비자들은 안전성에 신경을 쓴다는 증거다.

양돈타임스의 경인지역 초, 중, 고, 대학생들의 돼지고기 소비의향 설문조사 결과 응답자들은 육류 중 돼지고기를 가장 좋아하는 것으로 나타났는데 그 중에서 특히 중학생들의 돼지고기 선호도가 높았으며 좋아하는 요리로는 돼지 갈비와 삼겹살, 돈가스, 족발로울 들었으며 즐기는 패스트푸드로도 햄버거와 돈가스가 수위를 차지했다.

주부들의 육류 선호도 설문조사에서도 쇠고기보다는 돼지고기를 좋아했고, 돼지고기를 구입할 때는 무엇보다 먼저 산지(국내산이나, 수입이나)와 상품명(표시가 확실히 된 것)을 보고 국내산을 선택해서 구입하거나 늘 거래하는 단골 가게에서 산지를 확인한 후 산다고 응

김희선

동아대학교병원 영양과장



# 월간 22주년 특집

## 소비자를 먼저 생각해야 양돈업이 산다

답했다. 그 다음으로 어떤 부위(삼겹살이나 등심이나 등)를 살 것인지를, 그리고 고기의 육질과 지방의 색깔을 살펴보고 마지막으로 가격을 고려하는 것으로 나타났다. 그 외에 마스크의 정보로 참고로 하거나 생고기를 산다고 응답하였다.

주부들이 이렇게 선택하는 이유는 위생적인 면이 제일 중요하다고 생각하기 때문이고, 다음이 부위에 따른 것이며, 경제적인 부분은 선택의 조건이 되지 않았음을 보여준다. 결론적으로 소비자들은 육류 중에서 특히 돼지고기를 좋아하는 것을 알 수 있다. 뿐만 아니라 소비의 주체라고 할 수 있는 주부들도 위생적으로 안심하고 먹을 수 있는 국내산 돼지고기를 선호한다는 것을 알 수 있다.

어떤 과정을 거쳐 소비자에게 전달되나?

국내산 돼지고기가 식육으로 제공하려면 몇 단계의 공정을 거치게 된다. 먼저, 도살되기 전에 도축장에서 도축검사를 하는데 도축 검사에는 생체검사와, 도체검사 그리고 도살장에 대한 시설 검사도 포함된다.

생체검사는 도살 2시간 전에 도축장에서 실시하며 성별, 나이, 털색, 품종 등을 확인함과 동시에 건강상태를 검사하고, 도체검사는



도체(carcass), 혈액, 임파선, 내장 등의 병변부, 기생충의 유무 등을 검사한다. 검사원에 의해 각종 검사가 완료된 식육에는 검인이 찍히게 되고 검인이 찍힌 고기의 부위는 도매용으로 절단되어 일정기간 저장되었다가 용도에 따라 판매된다.

축산물 가공 처리법상 검사 받지 않은 고기는 판매를 규제하고 있으며 이러한 검사는 수의사 자격이 있는 수의담당 공무원이나 공수의 중에서 임명 또는 위촉된 자가 시행한다. 검사가 끝나고 도살된 도체는 분할하여 용도에 따라 부위별로 세분하게 되는데 돼지고기는 7개 부분으로 나눈다. 한편 우리나라는 1990년 5월 농림수산부에서 '도체등급제도'를 마련하여 돼지고기를 4등급(A, B, C, D)으로 판정하고 있다.

## 2. 돼지고기의 안전성에 영향을 주는 주된 요인

### 가. 사육환경

농장의 토양오염, 목초 및 음용수 오염에 의한 중금속 물질의 체내 축적, 농약사용에 의한 유해잔류물질의 축적, 동물약품(항생물

주부들의 육류 선호도 설문조사에서도 쇠고기보다는 돼지고기를 좋아했고, 돼지고기를 구입할 때는 무엇보다 먼저 산지(국내산이나, 수입이나)와 상품명(표시가 확실히 된 것)을 보고 국내산을 선택해서 구입하거나 늘 거래하는 단골 가게에서 산지를 확인한 후 산다고 응답했다.

질, 합성 항균제, 호르몬제 등)의 오남용은 미량이지만 식육 중에 잔류 가능성이 높아 가장 중요하게 관리 되어야 할 위해 요인이다. 또한 사료의 생산 및 저장관리 소홀로 발생할 수 있는 오염 병원미생물은 가축자체에 치명적인 손실을 초래할 뿐 아니라 식육의 안전성에 영향을 미칠 수 있다.

다. 따라서 유통과정에서 식육의 안전성을 높이기 위해서는 무엇보다도 무균화 작업, 유통기한 연장을 위한 진공포장에 의한 부분육 유통, 완벽한 냉각 시스템 유지, 브랜드화에 의한 책임소재 명시 등이 동시에 이루어져야 한다.

### 라. 양축 농가

#### 나. 도축 및 가공 처리 과정

살모넬라균, 캄필로박터균, 병원성대장균 O157:H7, 리스테리아균 등의 병원미생물에 감염되거나, 도살, 해체과정에서 병원미생물의 오염을 받게 되면 식육의 안전성에 크게 영향을 미칠 수 있다. 미생물 오염은 쉽게 제거할 수 없을 뿐만 아니라 식육의 저장성도 떨어지게 되므로 도축과 가공처리 단계에서 엄격한 위생관리가 필수이다

국민소득이 향상됨에 따라 소비자들의 건강에 대한 관심도는 높아지고 있고, 수입육의 시장 점유율도 날로 증가하고 있으며, 외국산 육우까지 직수입하고 있는 실정이다. 이러한 현실을 감안할 때 양축 농가들은 농장에서

#### 다. 유통관리 과정

식육의 수송방식도 식육오염의 중요한 요인으로 작용할 수 있다. 오염된 수송차량은 식육의 미생물 오염을 가중시킬 수 있기 때문이



## 소비자를 먼저 생각해야 양돈업이 산다



발생할 수 있는 위해 요인 즉, 질병발생을 최소화하고, 휴약기간을 준수하는 등 식육의 안전성 확보에 꾸준히 노력하여 소비자들로부터 신뢰성을 회복하기에 최선을 다해야 한다.



▲이제는 양돈 종사자들도 생산자 위주의 생산에서 사용자 즉, 소비자 위주의 생산으로의 의식전환이 시급한 실정이다.

### 3. 소비자가 바라는 것은?

첫째, 먼저, 기존의 틀을 벗어날 것을 소비자는 요구하고 있다

우리 나라 양돈업은 이제 수입자유화에 따른 무한 경쟁 시대를 맞이하고 있다. 이 시점에서 단순히 고기만을 생산하는 것이 아니라 소비자에게 신뢰받을 수 있는 고품질의 돼지고기를 생산하는데 주력해야 한다. 21세기는 고품질의 고기만이 소비자를 만족시킬 수 있다. 이제는 양돈 종사자들도 생산자 위주의 생산에서 사용자 즉, 소비자 위주의 생산으로의 의식전환이 시급한 실정이다.

둘째, 그리고 생산자는 건강한 가축의 사양에 의한 건전한 축산물을 소비자에 공급한다는 의식을 가지고 생산단계에서의 안전성을 확보하는 관리체제를 추진해야 한다. 이를 위해서는 선진화된 관리시스템의 도입이 시급하다. 또한 수입 육에 대한 경쟁력 제고를 위해서는 양보다 질 위주의 생산으로 내실을 기하여야 한다.

다. 이와함께 관계당국은 축산물의 안전성 확보를 최대의 현안으로 부각시키고 식육의 안전성을 향상시키기 위한 새로운 제도로서 위해요소중점관리기준(HACCP) 등을 도입하고 소비자들에게 알려야 한다. 이는 식육의 안전성에 대한 중요성

이 강조되고 있기 때문이다. 아무리 가격이 저렴하고 고품질의 식육을 생산하여도 위생성이 제기되면 소비자들로부터 외면 당할 것은 자명하다. 그 한 예로 얼마전 돼지콜레라 및 구제역이 발생된 이후 생산농가는 물론, 관련업계가 너무도 큰 타격을 입었던 사실로 미루어 식육의 안전성 확보가 얼마나 중요한 것인지를 짐작할 수 있다.

지금까지 관계 당국과 학계, 그리고 업계들이 식육의 안전성 확보를 위해 꾸준히 연구와 노력을 기울여 왔지만 많은 문제점들이 지속적으로 제기되고 있는 것은 관련업계가 품질과 가격 경쟁력에 주안점을 두면서도 안전성 문제는 비교적 소홀히 한 탓이다. 최근 식품의 안전성에 대한 기사들이 보도될 때마다 엄청난 경제적인 파장을 일으키고 있다. 이러한 문제점 제기가 소비자들의 관심을 촉구하는 역할을 하고 있는 셈이다. 양돈종사자들이 정확하게 알고 적절하게 대응할 수 있기를 바란다. **양돈**