



특 집

수입산 돼지고기의 국내 잠식을 막아라!

소비

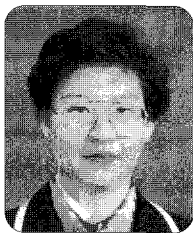
소비자가 원하는 안전한 돼지고기 생산의 필요성

조 리를 공부하는 학생들에게 돼지고기 하면 떠오르는 단어를 들어보라고 해 보았다. '삼겹살', '족발', '똥돼지', '광우병', '굽창구이', 'O-157', '비계', '순대', '햄'... 등 순간적으로 연관이 된다고 생각되는 단어들을 소리쳤다. 그런데 놀랍게도 '광우병'과 'O-157'도 돼지고기와 관련지어 말하는 것을 보고 깜짝 놀랐다.

1. 식육의 안전성과 소비심리

학생들이 돼지고기에 '삼겹살', '족발'과 함께 '광우병'을 관련지어 이야기한다면 주부나 외식을 하는 입장에서의 일반소비자들은 과연 어떤 단어를 머리 속에 떠올릴 수 있으며 이는 돼지고기 구매시 어떤 영향을 갖게 될까? 물론 학생들이 떠올리는 단어 중 '광우병'이나 'O-157'은 돼지고기에 해당하는 단어가 아니지만 일반 소비자는 쇠고기이던 돼지고기이던 닭고기이던 그 차이를 구별할 만큼 발병가축과 원인 및 균에 대한 지식이 그리 높지 않다고 생각된다.

많은 소비자들은 그저 마스크임이나 신문에서 어떤 병이 가축(쇠고기이던 돼지고기이던 상관없이)에서 발생했다고 하고, 축사를 소독하고 감염경로와 전염을 막는다는 보도를 접하게 되면 그 시간 이후 바로 일단 고기를 안먹자 식의 대응과 외식을 피해버리는 육류소비 냉각사대로 돌입하게 된다. 그것이 갖는 병리학적 성격이나 사람과 관련된 전염성, 어떤 가축에서 나타나는 현상이다 등등의 모든 내용에 상관없이



베영희 교수
오산대학 식품조리과



모두 한 묶음에 꿰어 경계하고 해석하는 것이 일반소비자의 소비심리라 할 수 있다.

즉 식육의 안전성에 대한 소비자 의식과 경각심은 점차 높아지고 있으며, 점차 값싸고 양이 많은 것을 원하던 과거의 소비자 욕구에서 우수하고 안전한 식품을 선택 구입하려는 경향으로 바뀌는 시대가 되고 있다. 따라서 생산과 판매점에서의 품질관리는 앞으로 식품에 대한 기본적인 인식을 좌우하는 중요한 과제로 대두되고 있다.

특히 식육은 저온관리를 주축으로 한 선도관리, 온도, 시간관리 등 세부적인 상품관리가 절대 필요한 식품이라는 점을 볼 때 품질이 좋고 안전한 식육을 제공한다는 것은

식육생산자나 식육판매자의 사회적 책임이라 할 수 있고 그 중요성이 강조되고 있다.

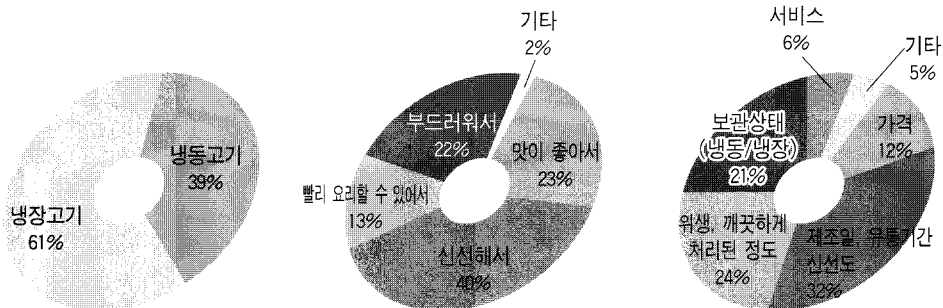
2. 국내 돼지고기 소비 성향 분석-돼지고기 유통형태별 소비 성향

국내 돼지고기 소비 성향 분석을 통한 우리나라 유통형태별 소비성향을 보면 냉장고기를(61%) 냉동고기에(39%) 비해 더욱 많이 선호하며, 그 이유가 신선해서(40%), 맛이 좋아서(23%)라는 답하고 있으며, 돼지고기의 구입기준을 제조일, 유통기간, 신선도(32%) 뿐만 아니라 위생, 깨끗하게 처리된 정도(24%)에 많은 비중을 두고 있는 것을 볼 수 있다. 즉 돼지고기 수

요에 따른 공급에서 가장 중요하게 생각해야 할 부분은 위생을 중심으로 하는 안전성이라 할 수 있다. 소비자가 원하는 안전한 돼지고기의 생산이란 우선 생축의 올바른 출하와 선택이 양적, 질적 측면에서 우수한 신선육과 가공육 제품의 질적인 향상으로 이어지기 때문에 양질의 지육을 생산하기 위해서는 좋은 육축을 출하 선택하여 도축하는 일이 매우 중요하다고 본다.

돼지고기는 우리나라 국민들이 가장 좋아하고 많이 섭취하는 육류로 나타나고 있는데 최근 들어 냉장육에 대한 소비자들의 선호도가 급격히 증가하면서 위생적이고 깨끗한 돼지고기 수요는 지속될 전망이다.

〈그림 1〉 돼지고기 유통형태별 소비 성향



냉동고기와 냉장고기의 소비 비율

냉장고기를 구입하는 이유

돼지고기의 구입기준

3. 돼지고기의 안전성과 생산자의 실천교육

우리나라에서 냉장돈육을 수입하고 있는 미국의 경우 돈육생산에 따른 문제가 발생하여 소비자 신뢰가 떨어지고 소비가 감소하여 경제적 손실을 입는 것을 막기 위해 생산자 스스로가 PQAP(Pork Quality Assurance Program)란 생산자 교육프로그램을 통해 고품질 돼지고기 생산을 위한 실천을 하고 있다.

이 교육과정에는 1단계로 식품의 안전성과 돈육산업, 동물용 의약품 및 사료첨가물의 사용목적, 농장에서의 관리, 사료의 조정, 동물성 의약품의 휴약기간, 동물성 의약품과 농약의 잔류허용기준 등의 내용과 함께 2단계, 3단계 및 시행 수칙들에 대한 철저한 교육을 하고 있다.

먼저 가축의 건강은 식육 및 가공육의 품질 뿐만 아니라, 소비자의 건강에까지도 큰 영향을 미치기 때문에 매우 중요하며, 법정 전염병이나 기생충에 감염되지 않아야 한다.

돼지의 경우 구제역, 돼지 콜레라와 같은 결핵이 일반적으로 도축대상에서 제외되며, 기생충으로는 선모충에 특히 주의해야 한다. 특히 질병이

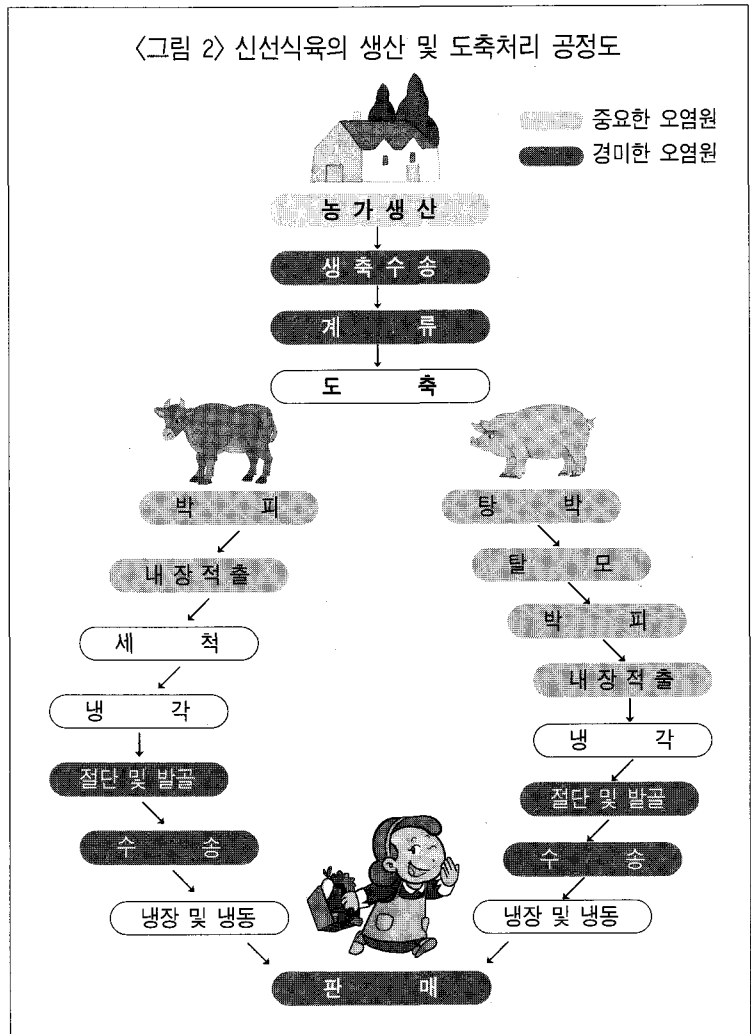
있거나 치료중인 가축을 도축하여 식육으로 사용할 경우 공중위생상 안전성에 문제가 발생할 수 있으며, 치료중인 가축은 체내에 잔류항생물질이나 합성 항균제에 대한 잔류 가능성이 높다.

또한 사양과정 중에 사용한 성장호르몬이나 농약, 수은과 같은 중금속에 대한 체내 잔류물질 허용 기준이 제정되어 규제하고 있으며 이러

한 물질을 투여받은 가축이나 잔류가능성이 있는 가축은 7~14일 동안의 휴약 기간이 경과한 후에 출하하도록 규정하고 있다. 또한 신선식육의 생산 및 도축처리 공정에 있어서도 소비자가 원하는 안전한 돼지고기 생산을 위한 필요성이 강조된다.

우수한 품종의 가축이라도 양질의 식육을 생산하기 위해서는 생축의 근육이 식육으로

<그림 2> 신선식육의 생산 및 도축처리 공정도





전환되는 과정, 즉 도살의 전·후 처리과정이 생리적으로나 생화학적으로 적절하게 과학적으로 진행되었을 때 비로소 양질의 지육 생산이 가능하다.

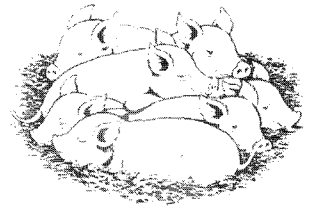
4. 안전한 신선식육의 생산 및 도축처리 공정

〈그림 2〉에서 보는 바와 같

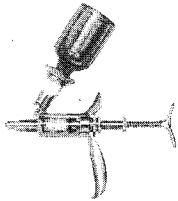
이 농가생산에서 판매에 이르기까지의 전체적인 돼지고기 생산에서 볼 때 중요한 오염원이 되는 경우는 농가생산, 탈모, 박피, 내장적출 과정에서 볼 수 있으며, 생축수송, 계류, 절단 및 발골, 수송, 판매과정은 경미한 오염원으로 알려져 있다.

이같이 돼지고기 생산에 있어 여러 과정에서 안전성

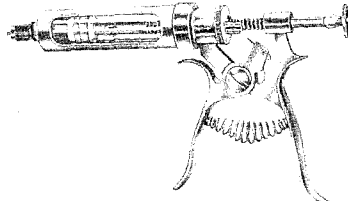
이 위협받을 수 있다는 것을 고려해서 항상 청결, 선도관리, 온도, 시간관리 등 세부적인 위생관리를 철저히 해야 한다. **양돈**



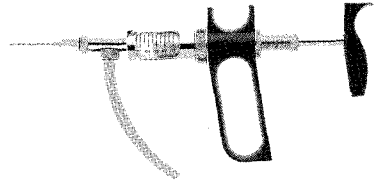
각종 주사기



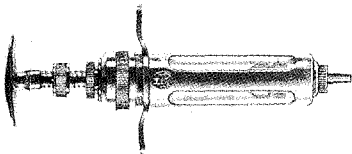
① FERROMATIC 주사기(5ml)



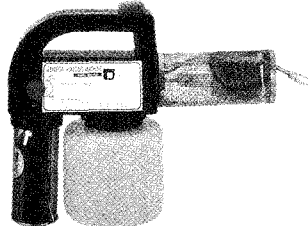
② REVOLVER 주사기(30ml)



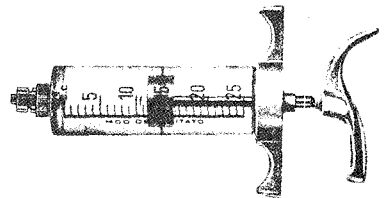
③ SOCOREX 연속주사기(1-5ml)



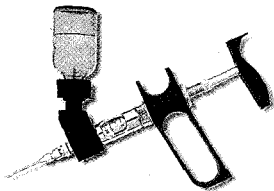
④ 철제주사기(10, 20ml)



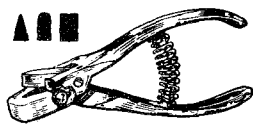
⑤ 휴대용 연막소독기(가스사용)



⑥ P.V.C 주사기(반영구) 10ml, 20ml



⑦ SOCOREX 연속주사기(병장착용)



⑧ 이각기(귀절단)

KW 강 화 축 산

서울특별시 은평구 응암4동 694-1 우성 아파트 101동 1407호
 ☎ (02)305-2548, (02)372-2461
 H·P : 011-9787-2548
 FAX : (02)308-1030