

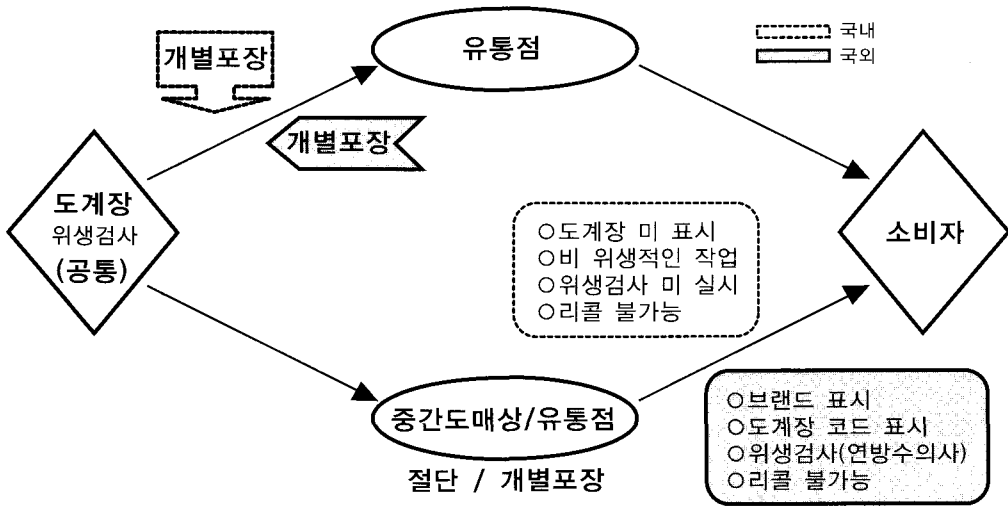
닭고기 포장유통 의무화 개선 방안에 대한 제언

1. 배경

- 개방화 시대에 닭고기 위생수준을 글로벌화 함으로써 국내외 소비자들에게 우리 닭고기 시장의 신뢰를 회복하여 닭고기 산업의 국제 경쟁력을 확보하는데 있음.
- 경쟁국은 포장지에 중간도매상과 제조사의 코드번호를 동시에 부여하고 유통과정에서 포장지를 해포하면 연방정부의 검사를 다시 받아 포장해서 코드번호를 부여함.
- 현재 우리나라에서는 도계장에서 HACCP 제품이 중간 도매상에 공급되더라도 여러 회사의 제품 (HACCP 인증을 받지 않은 제품 포함)과 수입품(부분육 등)을 섞어 중간 도매상의 이해관계에 따라 공급하는 실정임.
- 우리도 포장유통을 의무화하여 위생상태가 투명한 제품만 소비자에게 공급하여 국내외 시장에서 신뢰를 회복하는 것이 시급함.

2. 닭고기 유통체계 비교

| 구분 | 우리나라 | 미국 |
|---|---|--|
| ○ 도계장 - 직접 소비자 판매 - 중간 도매상 판매 | - 자체위생검사 합격품만 개별포장 - 제조회사의 브랜드 표시 - 자체 위생검사 합격품 개별 또는 벌크 포장 - 제조회사의 브랜드 표시 | - 연방정부 위생검사 합격품만 개별 포장 - 제조회사의 브랜드 표시 - 연방정부 위생검사 합격품 개별 또는 벌크 포장 - 제조회사의 브랜드 표시 |
| ○ 중간 도매상 - 벌크포장제품 | - 위생검사 없이 절단 및 개별 포장 - (위생계육+불량계육+수입품 국산둔갑) 섞여 판매 - 매장 자체 브랜드 부착 판매 → 제조원(도계장) 미표시(제품추적곤란) - 비위생적 작업으로 인한 미생물의 2차 또는 교차오염 - 리콜 불가능 | - 벌크포장 형태로 구입하여 가공 또는 개별포장 유통 → 연방정부 위생검사를 다시 받아 합격품에 한해서 개별포장 - 브랜드 부착 및 제조원(도계장)의 코드번호 표시 - 포장되지 않은 제품 판매금지 → 개별포장 제품만 진열, 판매 의무화 - 리콜 가능 |



〈그림 1〉 국내 및 미국의 닭고기 유통체계

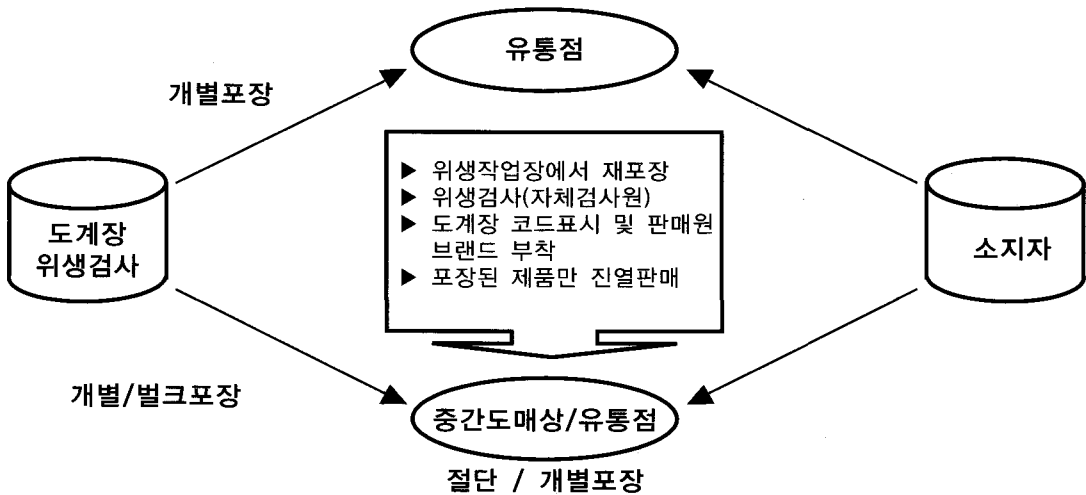
3. 닭고기 유통체계의 문제점

- 벌크포장 제품을 중간도매상이나 유통점에서 소분 또는 자체 절단 / 발골하여 비위생적 유통
 - 도마, 칼 등 작업도구에 의한 미생물의 2차 또는 교차오염
 - 검사시설 미비 및 검사 절차 없이 관리되어 저품질 유통
- 유통판매 단계의 허점
 - 수입산의 대부분(약 60%)이 중간 도매상에서 국내산 둔갑
 - 중간 도매상 및 유통점이 포장지를 섞어서 해포 재포장 / 소분하여 판매시 추적 및 리콜 곤란
 - 중간 도매상에서 위생계육과 불량계육, 저가품, 수입산을 이해관계에 의해 섞어서 고가의 브랜드 육으로 판매
 - 국내산 도계육, 부분 / 절단육 수급조절에 차질 우려
 - 소비자의 불신으로 계육산업의 발전 저해

4. 닭고기 포장유통 개선안

- 벌크 포장은 소분 또는 가공하여 개별포장으로 유통(중간도매상)

- 위생시설이 구비된 별도의 작업실에서 절단 및 소분 개체 포장
- 일정한 자격을 갖춘 자체검사원의 위생검사에 합격된 제품에 한해서 소포장 및 개체포장
- 포장지에 제조회사(도계장)의 코드번호와 연계하여 코드번호 부여
- 유통점은 개체 포장육 제품만 매장에 진열, 판매 의무화



〈그림 2〉 닭고기 포장 유통안

5. 포장유통시 기대효과

- 비 위생적인 작업으로 인한 제품의 빠른 오염 방지로 소비자에게 안전한 제품 공급
- 포장지에 정확한 표시사항 표시로 외국산 닭고기의 국산 둔갑판매 사전차단
- 제조원과 판매원의 표시로 문제 발생시 추적 및 리콜 용이
- 조류인플루엔자로 인해 실추된 닭고기 위생을 선진국처럼 투명하고 위생적인 유통을 함으로써 소비자가 닭고기의 안전성을 믿고 소비 확대
- 국내외 시장에서 우리의 위생수준에 대한 신뢰로 국제경쟁력이 확보되어 계육산업의 안정적 발전을 기대할 수 있음. C

- (주)하림