

닭고기 부분육 등급판정 방법 및 절차에 대해서

1. 도입배경

우리나라 닭고기등급제는 2001년 정부가 마련한 “양계산업종합발전대책”의 일환으로 국내 닭고기 산업의 유통구조개선과 고품질 닭고기 생산으로 국내 양계산업 발전에 기여하고자 도입을 검토하여 2003년 4월 (주)체리부로에서 닭도체(통닭)에 대해 닭고기등급판정 시범사업을 실시했다.

그 후 농협 목우촌(음성), 하림(익산), 우림인티그레이션(김제) 등 전국 4개소로 시범사업을 확대 실시하여 왔으나, 닭고기의 소비형태가 통닭에서 부분육으로 전환되고 있고, 단채급식(학교 포함) 및 대형 수요처에서 닭고기의 부분육도 품질에 대한 객관적인 평가가 이루어질 수 있도록 부분육등급제의 병행시행이 필요하다는 의견이 제시된 바 있다.

이에 2004년 4월부터 닭고기 부분육등급제(안) 마련을 위한 각종 연구조사, 현장 적용시험

등을 거쳐 금년 1월에 관계기관 및 전문가 협의회를 개최하여 등급기준 및 적용방법, 절차 등을 확정하였고, 지난 2월 14일부터 닭고기 부분육 시범사업을 시행하게 되었다.

2. 닭고기 부분육 등급판정 방법 및 절차

1) 판정방법

닭고기 부분육 등급판정은 통닭이 아닌 부분육을 냉장상태에서 판정한다. 이는 최종제품의 품질수준을 정확히 판정하기 위함이며, 또한 생산자의 품질관리에 따라 부가가치를 창출할 수 있도록 하기 위함이다.

닭고기의 가장 중요한 품질기준인 신선도를 정확하게 판정하여 등급판정일자를 표시하고, 등급판정 신청된 제품이 목표등급 수준에 미달될 경우에는 재선별 등의 작업을 다시 실시하거나 등급을 표시하지 않는다.

현장상황에 맞는 등급판정 업무를 수행하기 위해 전수 판정이 아닌 표본판정방법을 적용하되 표본판정은 로트단위 판정과 생산공정별 판정 중에서 등급판정이 효율적이고 정확한 방법으로 진행되도록 등급판정사가 선택하게 하였으며, 가급적 포장단계 직전에 등급을 판정하여 최종제품의 품질상태를 판정하게 된다.

또한 등급판정사가 판정하지 않은 제품은 등급판정 장소에서 다른 장소로 이동하지 않아야 하며, 최종제품의 품질상태를 균일하게 하기 위해 원료육을 대상으로 예비판정을 실시하고,

생산공정 과정에 대해서도 품질관리가 철저히 이루어져 닭고기의 품질을 지속적으로 향상시킬 수 있도록 하였다.

- 로트(Lot)단위 판정 : 등급판정 신청된 로트의 크기에 따라 적정수의 표본을 무작위로 추출하여 등급판정 하는 방법
- 생산공정별 판정 : 원료육의 선별, 정선·포장 등 일련의 작업과정에서 표본을 추출하여 등급판정 하는 방법

〈그림 1〉 등급판정 절차



2) 판정 절차

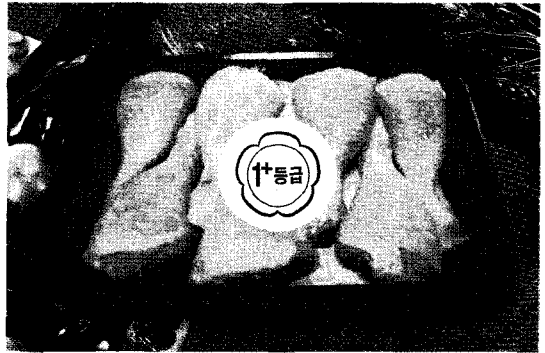
닭고기 등급판정은 각 작업장의 생산공정에 따라 실시하므로 생산성이 저하되지 않도록 하는 것을 원칙으로 하고 있다.

닭고기를 생산하는 도축장과 가공장의 생산공정은 기본적으로 ① 원료육을 생산하는 단계 ② 원료육을 가공하여 제품을 생산하는 단계 ③ 포장 및 출고하는 단계로 구분할 수 있으며, 각 작업장은 비록 서로 다른 작업형태를 가지고 있지만 동일한 품질기준에 따라 제품을 생산하게 된다. 원료육 생산단계에서는 제품생산 및 등급판정이 보다 쉽게 할 수 있도록 선별·정선하여 품질상태를 표시관리하고, 최종제품을 생산하는 단계에서는 간단한 선별을 통해 품질을 관리하는 것이 균일한 품질수준을 유지하므로 등급판정결과에 따라 재작업 및 재선별을 하지 않아 품질은 향상되고 생산성이 떨어지는 것을 방지 할 수 있다(그림 1) 참조).

최종제품을 생산하는 단계에서 이루어지는 등급판정은 원료육 검사와 작업과정에서 수시로 표본을 추출하여 품질상태를 판정하게 되는데, 이러한 등급판정은 제품생산과 동시에 이루어지고 등급판정결과 품질이 목표등급에 부합되지 않으면 다시 작업하거나 등급을 표시하지 않는다.

3. 닭고기 등급 표시 및 등급판정 확인서

닭고기의 등급판정 시행작업장에서는 소비자 요구수준의 목표등급기준에 따라 제품을 생산



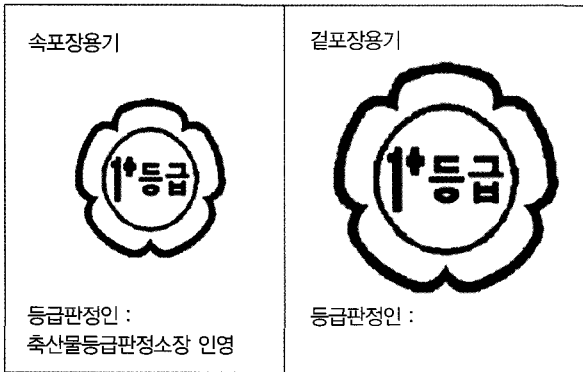
하고 등급판정사는 해당제품이 목표등급기준에 부합되어 생산되었는지를 판정하게 되며, 등급판정사가 해당제품의 등급을 판정할 때에는 표본을 추출하여 품질수준을 평가하는 기준을 적용하여 등급을 결정하게 된다. 이와 같은 합격수준(AQL, acceptable quality level)은 90% 이상을 적용하며 표본 닭고기에 대한 등급판정 결과 품질기준의 합격수준(구성비율)에 따라 신청물량 전체에 등급을 부여한다.

이와 같이 결정된 등급은 소포장 단위별로 해당등급을 표시하고, 겉포장에는 등급판정인을 날인하여 소비자 및 유통업자가 해당제품의 품질등급을 쉽게 알아 볼 수 있도록 했으며, 학교 급식 등 대량납품의 경우에는 닭고기 등급판정 확인서를 발급하므로 실제 제품을 확인하지 않더라도 서류검사를 통해 납품되는 제품의 품질상태를 파악할 수 있도록 했다.

〈표 1〉 등급의 종류

구 분	종 류
통닭	1+등급, 1등급, 2등급
부분육	1+등급, 1등급

〈그림 2〉 닭고기 부분육 등급표시(예)



닭고기등급판정확인서는 축산물등급판정소 홈페이지(www.kormeat.com)를 통해 진위여부를 확인할 수 있도록 하고 있으니 이를 활용한다면 효과적인 구매업무를 수행할 수 있을 것이다.

4. 닭고기 등급판정의 시행효과 및 향후 계획

닭고기 부분육 등급판정은 통닭과 병행하여 실시하므로 닭고기 등급제도를 효과적으로 활용할 수 있게 돼 구매자 및 소비자가 닭고기의 품질상태를 쉽게 이해하고 국내산 닭고기의 소비를 촉진시킬 것으로 판단된다.

이제 닭고기 부분육 등급제를 시행한지 한 달이 조금 지났다. 시범사업이지만 통닭만 등급판정 받을 때와는 달리 학교 등 대량급식업체, 대형매장 등의 유통업체, 도계업체 등에서 부분육에 대한 관심이 대단히 높은 실정이며, 부분육 등급제 시행 전 보다 판정 물량면에서 10

배 이상 증가되었고, 신규로 4개 업체에서 닭고기 부분육 등급제 시범사업에 참여를 희망하고 있다.

닭고기 부분육 시범사업은 정규사업 시행에 앞서 사전에 문제점을 도출하고 보완함으로써 정규사업으로 시행시 문제점을 최소화하여 조기에 정착될 수 있도록 하기 위해 시행하는 것으로 현재 4개 업체가 지난 2월 14일부터 시행하고 있다. 또한 지난 1월에 개최한 관련기관 및 전문가 협의회시 대형업체 중 하나인 (주)마니커의 참여가 필요하다는 의견이 있어 마니커는 4월 중에 시범사업을 시작할 예정이다.

닭고기 부분육 등급제 시범사업은 금년 하반기에 평가회를 개최하여 제기된 문제점을 보완하고, 내년부터는 정규사업으로 추진되도록 정부에 건의할 계획으로 준비에 만전을 기하고 있다.

축산물등급판정소에서는 닭고기 부분육 등급판정 시범사업 실시를 계기로 국내산 닭고기의 유통이 원활하게 이루어질 수 있도록 지속적으로 홍보를 강화할 계획이다. 이 사업이 잘 정착되어 우리나라 양계산업이 한 단계 발전될 수 있도록 업계, 소비자, 생산자 모두의 관심과 협조를 부탁드립니다. ☺

축산물등급판정소에서는 닭고기 부분육 등급판정 시범사업 실시를 계기로 국내산 닭고기의 유통이 원활하게 이루어질 수 있도록 지속적으로 홍보를 강화할 계획이다. 이 사업이 잘 정착되어 우리나라 양계산업이 한 단계 발전될 수 있도록 업계, 소비자, 생산자 모두의 관심과 협조를 부탁드립니다. ☺



유 무 상 부장
축산물등급판정소 등급기술부