

# 대미 삼계탕 수출, 현재 이렇게 진행되고 있다



정 종 기 박사

UR, WTO에 의해 지난 1997년 국내 닭고기 시장이 전면 개방된 이후 매년 닭고기 수입은 급속도로 증가해 왔으며, 2003년말 고병원성 조류인플루엔자가 발병되기 전까지만 해도 수입 닭고기는 국내 닭고기 시장의 약 30%를 점유하는 등 국내 닭고기 시장을 크게 위협했다.

특히 미국의 경우 자국 내에서는 인기부위인 가슴육 위주로 소비하고 비 인기부위인 다리육은 우리나라에 덤핑가격으로 수출해 국내 닭고기 시장을 더욱 혼란스럽게 했다.

반면 국내 소비자는 미국, EU 등 선진국과는 달리 닭다리를 선호하여 다리육은 부족하고 가슴육은 남아도는 구조를 가지고 있어 우리 역시 남아도는 닭 가슴육을 이들 국가에 수출해야 할 필요성이 절실하게 요구돼 왔다.

게다가 현재 협상 중인 한·미 FTA가 체결되어 이로 인해 미국산 닭고기 수입에 대한 관세가 철폐될 경우 국내 닭고기 시장에 미치는 영향이 적지 않은 것으로 분석됨에 따라 국내 닭고기 시장에 미치는 영향을 최소화 하고, 나아가 국내 육계산업의 경쟁력 확보를 위해서는 대미 닭고기 수출의 필요성은 더욱 중요해지고 있다.

이에 필자는 지난 9월 9일부터 16일까지 8일간 미국 워싱턴 D.C 미국 농무성 식품안전검사처(FSIS) 국제업무국(OIA) 등을 방문해 한국의 가축방역 및 축산물 위생검사제도에 대해 설명하고, 대미 삼계탕 수출을 위해 담당자와 기술적 내용을 협의했다. 본고에서는 그날 협의한 내용들을 간략하게 요약하여 게재코자 한다.

## 1. 협의 내용

- 1) 미국 측은 삼계탕이 닭고기가 들어있지 않은 스프인 줄 알고 있어 필자는 삼계탕 주 내용물이 닭(체중 350g 내외)이며 여기에 인삼을 비롯한 성분을 포함시킨 후 파우치에 넣어 포장하고 섭씨 100℃에서 60분간 가열한 후 식히고 영하 18℃ 이하에서 보존한다는 것을 설명했다.
- 2) 미국 측은 2006년 현재 미국 측이 닭고기 수입을 허용하고 있는 국가(캐나다, 프랑

스, 영국, 이스라엘, 멕시코 등)에서 한국이 닭고기 원료를 수입하여 삼계탕으로 가공 수출한다면 수입조건이 훨씬 쉬울 것이라고 설명했으나 현재 한국은 한국산 닭을 사용하여 제조한 삼계탕 수출이 목적이므로 이것은 고려 대상이 아님을 설명했다.

- 3) 미국 측은 현재 한국이 미국에 수출하려는 축산물이 삼계탕 한가지에 국한되어 있는지 아니면 다른 육류제품도 포함되어 있는지에 대해 묻고 다른 육류 수출을 생각하고 있으면 협의 내용이 광범위하고 다양하다

는 암시를 주었다. 이에 필자는 앞으로 한국의 대미 축산물 수출종목의 변화가 있지는 모르나 이번 협의에서 토의할 현재 한국의 수출 주 의제는 삼계탕에 국한하여 의논하자고 말했다.

4) 2006년 개정 시행되고 있는 미국측 축산물 안전 규칙에 맞게 동등성을 인정받기 위해서는 현재의 미국 규칙과 기준을 잘 이해해 주었으면 좋겠다는 뜻을 전했으며, 미국측은 특히 한국 측의 삼계탕 생산에 따른 위생상의 안전조치, 검사 내용중 미생물학적 검사(E.coli, Salmonella spp. Listeria 균종)에 관해 아래 사항을 중점적으로 요구했다.

- ① 생산가공업소의 HACCP, 자체위생관리 제도(SSOP)의 확립 시행 현황
- ② 가금육의 도계검사(생체, 해체검사)를 생산업체 자체 수의사가 아닌 국가에서 직접 검사해야 하며 정기 근무시간외 검사를 할 경우에도 미국에서는 검사 수수료를 국가에서 업체로부터 받은 후 국가가 검사원에게 지불하고 있음을 강조함.
- ③ 제품의 미생물 검사는 ISO 17025에 따라 국제공인검사기관으로 인정받은 국가기관에서 실시해야 하고 검사방법도 AOAC법 또는 동등한 국제공인 방법이어야 함을 강조했음.

이에 대해 현재 한국에서 실시하고 있는 미생물 검사법이 국제 공인법과 크게 차이가 없음을 설명했으며, 이와 관련 미국측은 추후 보다 자세한 세부검사방법에 관한 자료를 요구할지 모른다는 암시를 주었음. 삼계탕은 미국기준에 의하면

바로 먹을 수 있는(Ready-to-eat) 제품에 해당되므로 가공후 재오염과정에 대한 보다 엄격한 위생관리가 요구되며 이를 위해 생산 환경(제품 접촉면)검사도 해야 될 것으로 제시됨. 특히 Listeria, Salmonella spp.의 검사가 강조됨.

- ④ 미국 측의 한국현지 실사(audit)는 올해 안으로 가을쯤에 실시될 것으로 예상하나 현재 확실한 날짜는 정해지지 않았음. 이 실사에는 도축/가공, 위생, 잔류물질, 가축질병 방역, 단속 등 5개 분야에 걸쳐 약 4~5명의 전문 요원이 파견되며 통상 소요일수는 4~5일 걸림(수출업체수에 따라 가감). 방문기관은 미생물, 잔류물질 검사 실험실 방문, 축산물 위생관련 국가 중심기관 방문, 수출삼계탕 생산·가공 업체 방문 등임.
- ⑤ 기타 축산물의 미생물 검사 방법(샘플링, 검사과정, 판정기준 등)에 관한 세세한 질의와 의견교환이 있었음.

## 2. 협의 후 앞으로의 대비책 건의

- 1) 금년 중 미국측 현지 실사가 예측됨에 따라 우리나라는 각 분야별로 이에 대비한 철저한 사전준비가 필요할 것으로 사료된다(시일이 촉박함).
- 2) 국내 관련기관·업체의 미국 법규가 요구하는 축산물 가공업소의 시설기준, 위생관리기준, 검사방법이나 판정기준에 대한 자료 수집 이해가 필요하며, 특히 미국의 현행 도계검사 방법에 대한 자료를 수집하여 현재 국내 도계검사에 적용할 수 있도록 준

## 특.별.기.고.

비해야 할 것으로 생각된다(구체적으로 미국에서 도계검사교육을 받은 공무원이 있는지 조사하여 미국의 검사방법을 삼계탕용 도계검사원에게 교육시켜 숙지케 하는 방법, 없는 경우 미국에 검사원을 파견하여 검사방법을 배우게 하는 방법(중국이 이 방법을 채택하여 실시했음) 등).

- 3) 미생물, 잔류물질 검사 체계를 재점검해야 할 것으로 보인다.
- 4) 수출 관련자에 대해 미국에서 현재 실시되고 있는 HACCP, SSOP, 도축검사, 단속 등 법규에 관한 사전교육이 필요할 것으로 생각된다.
- 5) 현재 축산물 수출 검사에 대한 세부적인 요령, 절차 등이 없으므로 이의 제정이 필요한 실정이다(예 : 일본의 대미 쇠고기 수출 검사규정).
- 6) 미국 농무성 식품안전검사처(FSIS)가 현지 검사후 조사결과를 발표한 축산물 처리장 체크리스트라고 할 수 있는 외국조사보고서를 검토하여 보다 세부적인 사항에 대비해야 할 것이다.

### ※미국 측 현지 조사(on-site audit inspection) 대비 참고사항

- ① 방문 조사대상 : 수출검역업무 본부, 지역 가축위생사업소, 축산물 미생물검사소, 축산물 잔류물질 검사소, 도계장, 가금육 처리가공장 등. 방문조사단은 통상 3~4개 팀으로 나누어 업무를 분담하여 조사를 실시한다.

제1반은 축산물 검사본부 사무실을 방문하여 하급기관들에 대한 감독 프로그램

및 그 집행(단속 업무 포함)에 관해 조사한다.

제2반은 국가 검사본부 또는 지역사무실의 기록을 참고하고 그 내용을 조사한다.

제3반은 도계장과 가공장을 방문한다.

### ② 국가 축산물 위생감독업무

각종 관련 법규, 축산물 위생 감독업무의 계획, 집행, 하부기관과의 업무지시 및 보고체계, 수출입 검역 검사 업무 전반에 걸쳐 시스템을 조사한다. 초점은 이러한 행정기관의 프로그램이나 지시 감독이 도계장이나 가공장에까지 충분히 미치고 있는지를 조사한다.

본부는 검사요원의 기술을 확립시키기 위해 해마다 생체검사, 해체검사, 미생물, 잔류물질에 대한 샘플링 및 검사 기술 교육을 실시하고 있는가를 확인한다. 축산물 위생검사 담당 수의사들이 미국의 위생상 요구조건을 이해하고 있는지를 알아본다.

### ③ 본부 및 지역사무소의 조사

본부에서는 검사시스템에 관한 서류 기록점검을 하고 지역사무소에서는 검사업무 실시 사항을 체크한다. 아래사항에 대한 중점적 조사

- 내부 평가조사보고서(Internal review reports)
- 미국으로의 수출이 인가된 작업장에 대한 업무 감독 방문 기록
- 검사원에 대한 교육 훈련기록
- 새로운 법규 및 시행문서(규칙, 고시, 지침 등)

- 위생, 도축 및 가공과정 및 기준
- 수출품검사 관리(수출검역증 포함)

④ 미생물검사실 방문

미국의 요구조건과 동등성이 인정되는 검사절차 및 기준을 갖고 있으며 실시하고 있는가에 초점을 둔다. 검사자의 자격요건(analyst qualifications), 샘플 접수, 적절한 시간내에 검사를 완료하는가, 검사방법(analytical methodologies), 실험기구조작운용 및 결과 기록 및 보고, 대조시료, 특히 살모넬라균종 및 리스테리아 균종 검출 시험을 할 때 실험 대조로서 표준균주를 놓고 하는지, 그리고 시설검사소가 만약 미국수출 샘플검사를 할 수 있도록 되어 있다면 미국 HACCP 규칙이 정한 기준에 적합한지 알아본다.

⑤ 잔류물질 검사 실험실

샘플 취급, 샘플 빈도, 적절한 시간내에 분석하여 보고하는지, 분석방법, 기기조작운용, 검출수준(detection levels), 회수빈도(recovery frequency), 회수 퍼센테이지, 실험실간의 체크샘플, 분석능력 인정프로그램(정도관리), 표준책자 및 개선 조치 (standards books and corrective actions)

⑥ 위생관리

SSOP프로그램의 내용 및 시행, 모든 생산시설 및 기구에 대한 위생관리, 제품의 실제적 또는 잠재적 교차 오염 가능성의 예방책, 온도 관리, 작업공간 위생관리 · 환기 · 조명, 종업원 개인위생, 제품을 위생적으로 취급하며 보관하는가, 응용수의 수질검사기록, 염소처리과정

(chlorination), 하수의 역류방지, 각 작업의 분리 실시, 생체검사시설 유무, 동물보호 시설, 작업장외부 위생관리

⑦ 동물 질병 관리

가축의 식별제도(adequate animal identification)가 충분한가, 폐기된 제품이나 제한제품을 제대로 관리하는가, 반송된 제품이나 재가공된 제품을 위생적으로 취급하는가.

⑧ 도축/가공 관리

생체검사과정, 생체검사후 처치, 가금의 인도적인 취급 및 도살, 해체검사과정, 해체 검사 후 처치, 성분 식별 (ingredients identification), 사용이 제한된 성분의 관리, 배합비율, 가공스케줄, 기구 및 기록, 큐어링 · 건조 또는 가열제품의 가공관리, 미국에서 개발 시행되고 있는 HACCP제도에 동등성이 인정되는 방법으로 관리되고 있는가, 감시활동은 충분한가, 제품 출하 선적전 검사는 적절히 시행되고 있는가, 일반 대장균검사, 리스테리아 모노사이토게네스 검사-검사방법은 미국법과 동등성이 있는가.

⑨ 잔류물질 관리

미국의 검사항목, 검사방법과 다른점이 있는가, 샘플링 할 때 교차오염이 되지는 않는가.

⑩ 단속(법규집행) enforcement 관리

작업장에서의 매일의 검사기록(도축 가공), 살모넬라 균종 검사는 적절히 시행되고 있는가, 매 월별 작업장 감독은 실시되고 있는가. 