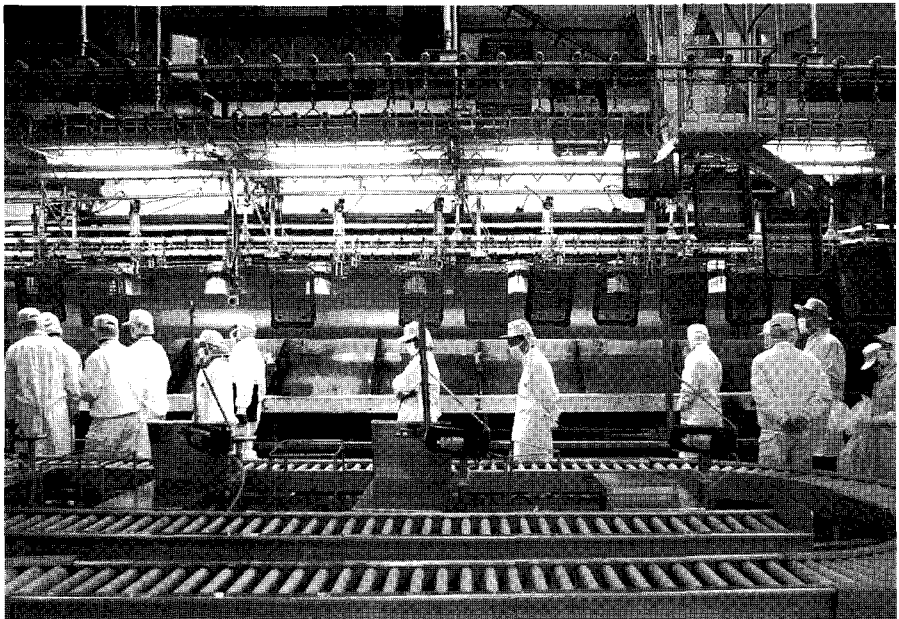


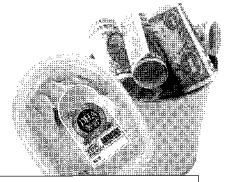
닭고기 대미 수출의 문제점 및 대책

미국에는 약 200만명의 우리 교민이 살고 있으며, 이들은 주로 캘리포니아, 뉴욕, 워싱턴 DC 인근 등에 밀집해 거주하고 있어 우리 축산물의 판촉 및 대미 수출에 유리한 여건으로 특히, 교포 기업인이 H-mart, Grand Mart, Lotte Plaza 등 농·식품 슈퍼체인을 운영하고 있으므로 현지 유통망의 접근이 용이하며, 많은 아시아계 미국인들과 멕시코 등 중남미 이민자들의 이용이 증가하고 있는 추세이다.

현재 한국산 닭고기 및 삼계탕 대미수출을 위해 미국측에서 요구하고 있는 동등성(equivalence) 조건을 확보하고자 다각적인 노력이 진행되고 있다. 동등성이란 WTO/SPS 협정상의 개념으로 우리나라 닭고기 제품을 포함한 모든 축산물의 대미수출을 위해서는 수출국의 축산물 안전관리가 미



닭수출연구사업단



국의 위생(식품안전관리) 수준과 동일하거나, 미국제도와 동등하다는 것을 입증하는 제도로서 미국 정부(농무부)는 동등성 인증을 위해 관련 규정의 검토, 축산물 검사체계, HACCP, 도계장 및 가공장 등 현지조사를 실시한다(관련 규정 : 닭고기 ; 9CFR(Code of Federal Regulation) 381. 196).

도축검사는 식품안전을 확보하는데 매우 중요한 요소로서 미국, EU, 캐나다 등 선진국에서는 정부 소속 검사원(수의사)의 관리·감독(supervision) 아래 철저한 도축검사를 시행하고 있으며, 수출국에 대해서도 이러한 검사체계가 이루어진 경우에만 수출을 허용하고 있다.

그러나 우리나라 도계장의 경우 해당 업체 자체검사원만의 검사로 진행되고 있다. 단지, 수출품에 대해서만 정부공무원(수의사)이 관리·감독하고 있으며, 이는 일본, 대만, 홍콩 등에서 삼계탕에 대해 중앙정부 검사를 요청함에 따른 결과이다.

따라서 이것이 우리가 삼계탕 등 닭고기 제품을 선진국에 수출하지 못하는 핵심이유이다. 특히 미국은 우리 삼계탕의 대미 수출과 관련 우리나라 자체검사 제도의 객관성과 실효성에 의문을 제기한 바 있으며, 최근 미국 내에서 식품안전(food safety)에 대한 관심이 증대되면서 우리나라를 포함한 육류제품의 대미 수출이 허용되지 않은 국가로부터의 수입허가를 강화하고 있는 추세이다.

따라서 닭고기의 대미 수출 방안으로는 첫

째, 선진국(미국)과 동일한 검사 및 안전관리 체계를 확립함으로써 대외 수출 뿐만 아니라 우리나라의 식품안전 및 위생수준 향상에 기여하며, 둘째, 정부공무원(수의사)의 철저한 관리·감독 아래 닭고기를 검사함으로써 검사의 객관성과 공정성을 확보하며, 셋째, 관련법의 규정을 선진국 및 국제기준에 맞게 정비하고, 국제적으로 인정될 수 있는 HACCP system의 운용 및 도계장 시설 등을 미국(선진국) 수준으로 개선하기 위한 '축산물 안전성 향상 중기 대책' 등을 수립, 추진하는 것이 필요하다.

또한 비열처리한 원료 계육보다는 가축 전염병 및 인수공통전염병의 제거가 가능한 열처리 가금육(삼계탕, 치킨너겟 등) 수출 작업장의 집중 관리, 정부 검사체계 도입, HACCP 등 미국 검사프로그램을 고려한 도축검사 프로그램 개선, 수출 가능한 작업장을 선정해 1~2년간 집중적으로 위생수준을 관리, 개선하는 등의 일본 사례를 벤치마킹(benchmarking)할 필요성이 있다.

마지막으로 국내산 닭고기 제품 수출을 위한 미국 인증을 추진하면서 미국에 닭고기 수출이 허용된 호주, 뉴질랜드 또는 미국산 닭고기 원료육을 수입해 국내에서 가공처리 후 수출용 닭고기 가공제품을 우선 추진하는 등의 대미 수출의 판로를 만들어 가야 할 것으로 사료된다. 