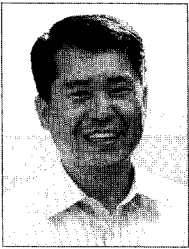


닭고기 포장유통 중간 점검

# 닭고기의 포장유통 의무화 추진 방향



강 대 진 사무관  
농림수산식품부 안전위생과

## 1. 소비자-생산자 연결고리로서의 포장유통

닭고기 산업은 쇠고기나 돼지고기에 비해 가격 경쟁력이 있고 영양학적으로 우수하여 오래전부터 매력적인 분야로 인정받아 왔다. 닭고기 생산량은 꾸준히 증가하는 추세를 보여 2009년 생산액 기준으로 2조원을 돌파하고, 농수산업 생산액의 4.7%, 순위로는 쌀, 돼지, 한우에 이어 4위를 차지했다. 소·돼지고기와 같은 적색육보다는 백색육에 대한 소비자의 선호도가 높아지고 있는 점을 감안한다면 닭고기 산업의 성장 추세는 앞으로도 상당히 지속될 가능성이 있다.

그러나 닭고기는 다른 식육에 비해 도축과

동시에 부패과정이 시작된다고 할 정도로 쉽게 변질되는 지방, 육질의 특성을 가지고 있어서 제품의 관리를 소홀히 하거나 제대로 하지 못할 경우 자칫하면 소비자의 불신을 유발할 가능성이 높은 제품이기도 하다. 더구나 먹을거리의 안전성에 대해 과민하다 할 정도로 민감하게 반응하는 국내 소비자들은 제품의 특성 여하를 따지지 않고 높은 수준의 위생성을 요구한다. 이로 인해 닭고기는 다른 어떤 축산물보다 주의깊게 관리해야 할 필요가 있다.

농림수산식품부는 도계장에서 생산되는 닭·오리고기에 대해 도계장의 규모에 따라 단계적으로 포장을 의무화한 바 있다. 닭고기 산업의 성장 속도와 소비자의 요구수준에 비하면 여전히 닭고기 위생관리를 강화해야 한다는 지적도 있지만, 포장유통 의무화는 도입 초기부터 닭고기의 위생성과 신선도를 보장하고 소비자에게 필요한 정보를 제공하는데 효과적인 수단으로 간주되어 왔다.

한편 업계 입장에서도 국산 닭고기가 수입

<표 1> 최근 3년간 닭고기 생산 동향

구분	2007년	2008년(A)	2009년(B)	증가율(A/B)
생산액(억원)	10,275	14,294	20,229	41.5%
생산수수(백만마리)	673	652	711	9.1%
가격(원/마리)	1,526	2,194	2,768	26.2%

산과 구별되지 않고 유통(수입산이 국내산으로 둔갑)되거나 브랜드를 불법 도용하는 등의 상황을 방지하고 부분육 시장을 활성화함으로써 닭고기 산업의 새로운 성장동력을 확보하기 위한 장치로서 포장의 필요성을 인정한 바 있다.

이러한 배경에서 2007년 1월 닭·오리에 대한 포장유통 의무화가 일부에서나마 시작된 이후 벌써 3년 반이 훌쩍 지나가고 내년 4월부터는 모든 닭·오리고기로 전면 확대하려는 준비가 이루어지고 있는 이때, 그동안의 성과를 살펴보고 앞으로 추진방향을 모색해보는 것은 의미있는 일일 것이다.

### 2. 포장유통 정책의 도입과정 및 성과

2003년 한국소비자원은 시중에 유통 중인 닭고기 및 그 가공식품에 대한 미생물 오염실태를 조사한 결과 살모넬라균 등 식중독균이 검출된 것과 관련하여 이를 방지하기 위한 위생관리 대책을 요구했다. 이와 함께 2000년부터 한국계육협회에서도 국내 닭고기의 위생적인 유통방안으로서 포장유통을 의무화할 것을 지속적으로 요구해 왔다.

이에 따라 정부는 2004년 '축산물 위생·안전성 제고 종합대책'을 마련하면서 닭·오

리고기를 포장 유통하도록 하는 방안을 포함시켰고, 국내 닭고기 유통실태 조사 및 합리적인 포장유통 시행방안 마련을 위한 연구용역 등을 거쳐 관련 규정을 개정하게 되었다.

포장유통의 실효성을 확보하기 위하여는 도계장에서 도축 후 가공 공정과 식육포장처리장 및 판매장에서 모든 닭·오리고기를 포장하여 유통하도록 하는 것이 필요했으나, 당시의 시행여건을 고려하여 도계장에서 출하되는 닭고기에 대해 우선적으로 시행한 후 단계적으로 확대하기로 결정한 바 있다.

2006년 축산물가공처리법령을 개정하여 시행령에서는 포장대상 축산물의 종류와 대상 영업자를 규정하고 그 시행규칙에서 포장방법을 구체적으로 정하게 되었다.

1단계로 2007년 1월부터 1일 8만마리 이상을 도계하는 도계장에서 생산된 닭·오리고기에 대해 포장을 의무화했고, 2단계는 2008년 6월부터 5만수 이상 도계하는 도계장에서 생산되는 제품으로 그 의무를 확대했다. 아직 도계장에서 출하하는 단계에 대하여만 포장을 의무화하고 있기 때문에 벌크 포장 닭의 경우 판매장으로 운송한 후 포장을 뜯고 닭을 판매할 수 있도록 허용하고 있다.

닭고기 포장유통 제도가 도입된 이후 실생활에서 소비자들이 접하는 닭고기 모양은 많

닭고기 포장유통 중간 점검

## 닭고기의 포장유통 의무화 추진 방향

〈표 2〉 포장유통 의무화 현황

구분	2007. 1	2008. 6	2011. 4(예정)	비고
대상	1일도계 8만수 이상	1일도계 5만수 이상	전체 도계장, 판매점	(2006년 도계물량 기준)
포장의무화 비율	42.2%	78.3%	100%	

은 변화를 가져왔다. 우선 닭고기 판매진열장에서는 통닭보다는 닭봉, 닭날개, 안심, 가슴살, 닭다리 등 분할정형된 부위별 제품을 훨씬 많이 찾아볼 수 있다.

이처럼 분할정형된 부위별 제품이 많아졌다는 것은 더 이상의 포장해체 과정을 거치지 않아도 되도록 유통시스템이 정착되어 가고 있음을 나타내는 것으로서 생산자에게도 부가가치를 극대화할 수 있는 이점을 제공해 준다.

또한 닭요리 체인점들도 종전의 통닭보다는 먹기 좋게 분할하여 부분육으로 만든 형태로 소비자들에게 공급하는 것이 대세를 이루게 되었다.

한편 닭·오리고기에 대한 포장유통 의무화가 확대됨에 따라 냉장유통 시스템에 일정한 변화를 필요로 하게 되었다. 이는 변질이 쉽게 이루어지는 닭고기의 특성으로 인해 식중독균 등 세균의 재오염을 방지하기 위해 포장할 경우 적절한 냉장시스템이 보장되지 않는다면 오히려 변질을 촉진할 수 있다는 우려 때문이었다. 더구나 닭고기가 가진 고유한 냄새가 포장지로 둘러싸여 닭고기에 고스란히 배어드는 문제가 있어서 이를 예방하기 위해서는 그 냄새가 최소화되도록 할 필요가 있었다.

새가 포장지로 둘러싸여 닭고기에 고스란히 배어드는 문제가 있어서 이를 예방하기 위해서는 그 냄새가 최소화되도록 할 필요가 있었다.

이와 관련하여 농촌진흥청 축산과학원은 긴급 시험조사를 한 결과, 현행 축산물가공처리법령에 따라 닭고기의 심부온도를 2℃ 이하로 하더라도 5℃ 이상의 온도(종전에는 -2~10℃ 보존)에서는 유통기한이 5일을 넘기 힘들다는 결론을 제시했다. 미국·캐나다 등 선진 외국에서도 닭고기에 대한 보존온도를 5℃ 또는 7℃ 이하로 규정함으로써 리스테리아균과 같은 저온세균의 증식을 억제할 수 있도록 관리하는 것으로 조사되었다.

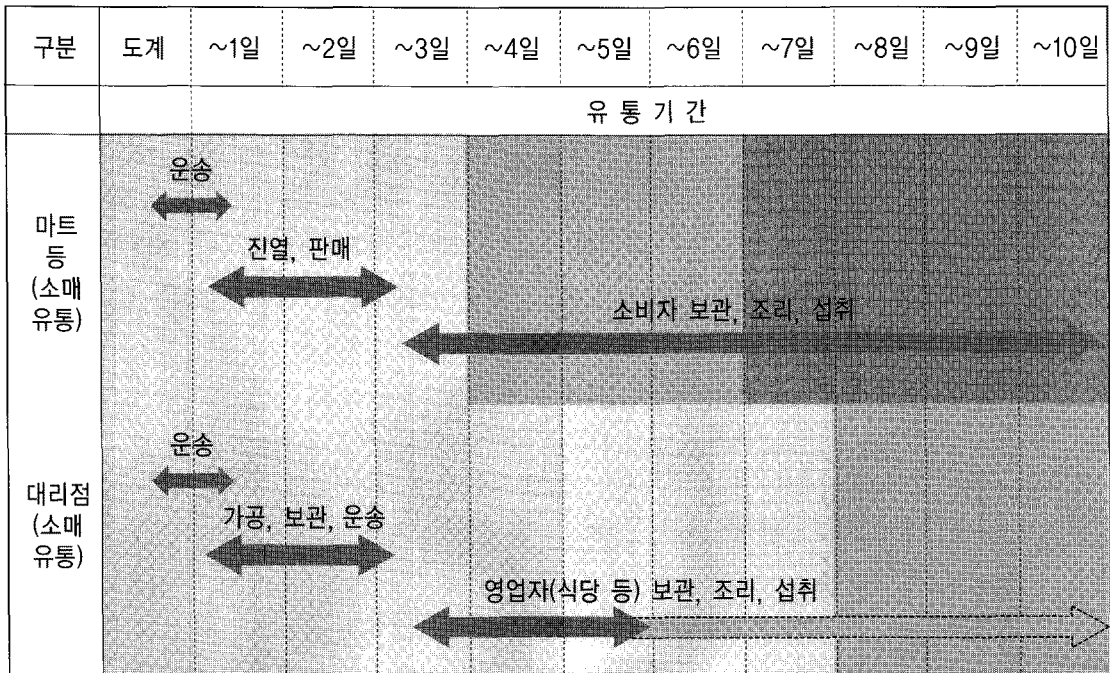
이에 따라 2008년 3월 닭고기에 대한 보존·유통온도 기준을 5℃ 이하로 낮추기로 결정하고, “축산물의 가공기준 및 성분규격(검역원 고시)”에 가금육에 대하여는 -2~5℃에서 보존·유통하도록 규정하고, 국내 현실을 감안하여 2011년 6월까지의 권장기준으로 관리하기로 했다.

### 3. 포장유통 제도의 시행과 관련한 고민거리

앞에서 살펴보았듯이 포장유통 제도는 닭고기의 안전성을 보장하라는 소비자의 요구와 소비자의 요구에 부응하면서 산업발전의 새로운 동력으로 삼으려는 생산자의 의지가 서로 맞아 떨어진 결과물이라고 말할 수 있다.

내년 4월 도계장에서 출하되는 모든 닭·오리고기에 대해 포장을 하게 되면 판매점에서도 포장된 닭·오리고기만 판매해야 하며, 종전처럼 소매단위포장(1~5마리) 또는 벌크포장(최대 25마리)으로 구매하여 포장을 해체한 후 한 두 마리로 나누어 재포장하는 방식으로 판매하는 것이 불가능해지게 된다. 물론 닭고

〈그림 1〉 닭고기 생산·유통(보존) 및 소비 실태



닭고기 신선도 예상 : 신선    주의    위험가능

\*이 그림에서 보듯이 닭고기 보존·유통 온도를 조정하더라도 도계업체가 닭고기의 유통기한을 적정하게 조정(단축)하는 것이 중요함.

닭고기 포장유통 중간 점검

## 닭고기의 포장유통 의무화 추진 방향

기 요리 등을 위해 대량으로 취급하는 업소가 소매단위 포장이나 벌크포장된 닭고기를 구매하는 것까지 불가능해지지는 않지만, 최종 소비자에게 닭고기를 판매하는 업소에서 대량 포장된 닭고기를 취급하기는 쉽지 않을 것이다.

문제는 이로 인해 보존·유통시스템의 관리가 용이한 대형유통 매장을 제외하고는 닭고기의 취급을 기피하는 경향이 생길 수 있다는 점이다. 5℃ 이하로 보존·유통하기 위해서는 낙후된 냉장시설을 교체해야 하는데 그럴 만한 경제적 이점이 보장되기 힘들 것이고, 대량 포장된 닭고기를 구매하여 소분할 판매함으로써 이득을 취해 왔던 영세 판매업소가 닭고기 취급을 망설일 것은 분명하기 때문이다. 시간이 흐르면서 냉장시설의 교체가 이루어지고 포장유통에 대한 인식이 정착되면 이러한 문제는 점차 해소되어 갈 것으로 생각되기는 하나, 이에 대한 업계의 고민이 필요하지 않을까 생각해 본다.

닭고기의 보존·유통에 관하여 소비자들에게 보다 정확한 정보를 제공해 줄 필요가 있다는 점이다. 닭고기의 신선도나 안전성에 결정적인 영향을 미치는 것은 보존·유통 온도이지만, 이는 닭고기 제품별로 적정한 유통기한이 함께 관리되어야 한다. 소비자들이 구매

하는 장소(대형유통 업소든 영세규모 판매점 이든 마찬가지로)까지 닭고기의 상태에 큰 문제가 발생하지는 않는 것으로 조사된 바 있다.

그러나 구매장소에서 소비자의 가정에 있는 냉장고까지 이동하는 시간과 소비자 냉장고의 온도에 따라 닭고기의 신선도와 보존기간이 크게 차이가 날 수 있다. 때문에 이러한 경우의 수를 감안하여 유통기한을 정할 필요가 있으며, 닭 도계업계에서 이에 대한 연구와 유통기한 재설정 노력이 필요하다고 본다.

그리고 포장유통 제도의 도입 초기부터 지적되어 왔던 사항인데, 축산물가공처리법령에서 정한 기준(닭고기 심부온도를 2℃ 이하로 출하)을 철저히 준수해야 한다는 점이다. 제대로 온도관리가 되지 아니한 닭고기를 포장할 경우 미생물의 증식을 초래함으로써 닭고기의 품질은 물론이고 안전성에도 심각한 영향을 미칠 수 있기 때문이다.

포장유통을 전면 시행하기 이전에 도계업계가 더 큰 책임의식을 가지고 온도관리 및 미생물 저감 노력을 한층 강화해야 할 필요가 있는 것이다. 