

# 돼지 결함항목, 제대로 알자



광주전남지원  
정종학 품질평가사

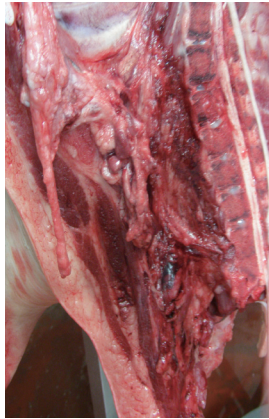
지난해 7월 돼지 등급판정기준 개정시 품질강화(품질균일화, 비정상 출하돈 선별)에 초점을 두었고, 결함항목에 FMD 발생이후 출현이 높은 근육제거 항목 및 구타 등으로 인한 도체에 외상이 심한 경우는 PSE 발생빈도가 높아 도축·운송과정 등에서 품질관리를 엄격히 하여 한돈의 품질을 보호하기 위해 외상 항목을 신설하여 기존 9개 항목에서 11개 항목으로 확대·강화되었다.

결함은 종류에 따라 기록표상의 결함란에 해당 숫자를 표시하고 그 정도에 따라 체크, 한 개 등급하향, 두 개 등급 하향, 등외등급으로 판정한다.

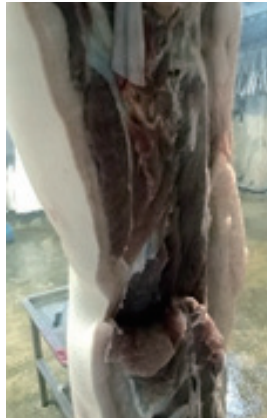
## [결함의 종류 및 하향조건]

항 목	표기번호	등급 하향	등외등급
방혈불량	1	돼지 도체 2분할 절단면에서 보이는 방혈작업부위가 방혈불량이거나 반막모양근, 못갈래근, 목심주위근육 등에 방혈불량이 있어 안쪽까지 방혈불량이 확인된 경우	각 항목에서 '등급하향' 정도가 매우 심하여 등외등급에 해당될 경우
이분할불량	2	돼지도체 이분할 작업이 불량하여 등심부위, 특히 목심부위의 손상이 심하여 손실이 많은 경우	
골 절	3	대퇴부 또는 척추 등의 골절이 심하여 손상부위의 제거정도 및 정형과정에서 손실이 많은 경우	
척추기형	4	척추이상으로 심하게 휘어져 있거나 경합되어 등심 일부가 손실이 있는 경우	
농 양	5	도체 내외부에 발생한 농양의 크기가 크거나 다발성이어서 고기의 품질에 좋지 않은 영향이 있는 경우 및 근육내 염증이 심한 경우	
근 출 혈	6	고기의 근육 내에 혈반이 많이 발생되어 고기의 품질이 좋지 않은 경우	
호흡기불량	7	호흡기질환 등으로 갈비내벽에 제거되지 않은 내장과 혈흔이 많은 경우	
피부불량	8	피부질환 등으로 겹지방과 고기의 손실이 큰 경우	
근육제거	9	축산물 검사결과 제거부위가 고기량과 품질에 손실이 큰 경우	
외 상	10	구타 등 외부의 물리적 자극 등으로 신체조직의 손상이 있어 고기량과 품질에 손실이 큰 경우	
기 타	11	기타 결함 등으로 육질과 육량에 좋지 않은 영향이 있어 손실이 예상되는 경우	

[결함항목별 사례]



1 방혈불량



2 이분할불량



3 골절



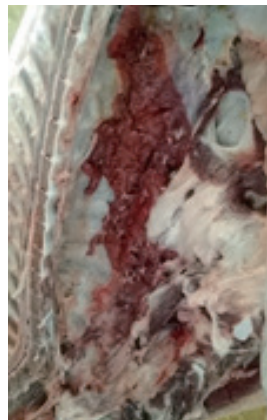
4 척추기형



5 농양



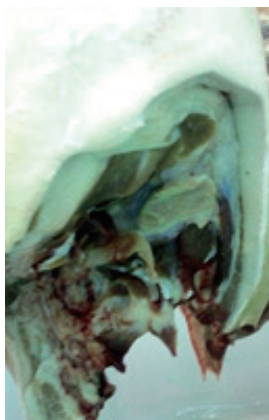
6 근출혈



7 호흡기불량



8 피부불량



9 근육제거



10 외상



11 기타

### 결함관리, 왜 중요할까?

결함항목 중 돼지 자체가 가진 결함은 척추기형, 호흡기불량, 피부불량, 기타 중 일부 뿐이고 나머지 항목들은 출하, 수송, 도축과정에서 잘못된 취급으로 인해 발생하는 결함들이다. 따라서 공정관리만 잘하면 얼마든지 발생율을 줄일 수 있는 여지가 있다.

출하 및 도축과정에서 발생할 수 있는 결함 중 가장 많은 부분을 차지하는 것이 외상과 골절이다. 외상은 대부분 출하나 계류과정에서의 구타나 전기충격기 사용, 서열싸움, 도축과정에서의 부주의, 도축설비의 이상 등에 의해 발생한다.



첫 번째 사진은 구타에 의한 피멍흔적이고 두 번째 사진은 쇠파이프 등으로 구타를 당해 척추극돌기가 으스러진 것이다.

세 번째 사진 속 주인공이 들고 서있는 것이 바로 전기충격기인데 작은 휴대용부터 차량에 직접 연결해서 사용하는 것까지 다양하다. 그런데 이런 전기충격기 중에는 우리가 상식적으로 알고 있는 전압을 훨씬 넘어서는 강한 전류를 사용하는 것도 많아 돼지의 비명소리만으로도 그 세기를 가늠할 수 있다. 네 번째 사진은 도체에 전기충격기를 사용한 흔적이 고스란히 남아있는 모습이다.

골절은 전 과정에 걸쳐 발생할 수 있으나 그 빈도와 정도의 차이는 도축과정 중 전살기에 의한 골절이 가장 빈번하게 발생하며, 골절의 정도도 심하게 나타난다. 그런데 출하 및 계류과정에서 전압이 강한 전기충격기를 사용할 경우에도 전살기와 같은 골절이 발생할 수 있다. 골절의 부위는 결함항목별 사례 사진에서 보듯이 대부분 치골부위와 흉추부위에 집중되어 나타나고 드물게 대퇴부가 골절되는 경우도 있는데 이 경우에는 방혈불량과 함께 나타나 그 피해가 큰 사례(방혈불량 세 번째 및 네 번째 사진)가 많다.

품질평가사는 돼지도체를 판정할 때 하나의 상품으로 보고 판정을 한다. 상품에 하자가 있다면 당연히 등급에 영향을 미치게 된다. 애써 키운 돼지를 마지막 단계에서 취급을 잘못하여 손해를 보게 된다면 얼마나 억울할까? 그런데 참 아이러니한 사실은 우리 농가가, 운송업 종사자가, 도축관련 종사자가 아무 망설임 없이 상품에 참 열심히 흠집을 내고 있다는 것이다.

농장에서 출하대만 개선해도, 도축장에서 계류시설만 개선해도, 출하할 때나 계류할 때 마음만 조금 느긋하게 먹는다면 몽둥이나 전기충격기 사용을 대폭 줄이거나 아예 사용을 안할 수 있다. 당신부터 바꾸시오? 아니, 나 자신부터 바뀌어야 한다. 생각을 바꾸고 행동을 바꾸고 설비를 개선하면 그것이 바로 경영혁신이고 한돈이 살아남는 경쟁력이 될 수 있다. **동급경쟁**