

양계안테나



김동진 편집장



난각막 손상 없으면 파란도 유통 가능 식약처 계란유통시 보관, 판매에 주의 당부

난각이 깨졌다하더라도 난각막이 손상되지 않았을 경우 정상 계란과 동일하게 유통이 가능하게 되었다. 지난 2013년 정부조직 개편으로 인해 그 동안 농림축산식품부에서 관리하던 '축산물위생관리법'이 식품의약품안전처로 이관되어 위생에 관한 엄격한 잣대가 농장은 물론 계란유통에까지 영향을 주면서 실금란과 파란의 유통이 전면 중지되는 사태가 발생하게 되었다. 파란 또는 실금란의 상당량은 품질에 아무런 이상이 없고 유통에도 지장이 없음에도 판매를 할 수 없도록 적용되어 왔기 때문이다.

특히 최근에는 선별과정에서 미세한 실금란까지 GP센터를 통해 선별되면서 파란비율이 많게는 10%가 높게 나오는 경우도 있어 이러한 계란을 처리하지 못하는 농가나 유통들로부터 불만의 목소리가 높았던게 사실이다. 따라서 본회는 외국의 파란 유통사례와 위생란의 조건 등을 면밀히 살펴본 결과 난각막을 통해 내용물이 밖으로 흘러나오지 않을 경우 품질에는 이상이 없다는 것을 식품의약품안전처를 이해시키고 축산물위생관리법 시행규칙 제 51조 제2항과 관련 '난각이 손상되어 내용물이 누출되거나 난각막이 손상된 알'에 '난각은 깨졌으나 난각막이 손상되지 않은 계란까지 포함되는지 여부에 대해 정식 공문을 통해 질의 한 바 있다.

식품의약품안전처는 이러한 질의에 대해 난각이 손상되었으나 난각막이 손상되지 않은 경우에는 내용물이 누출되지 않는 상태이기 때문에 '난각이 손상되어 내용물이 누출되거나 난각이 손상되어 난각이 손상된 알'에 해당하지 않을 것이므로 판매 가능한 사항으로 답을 주었다. 다만, 파란의 경우 운송과정 중에 쉽게 난각이 찢어져 내용물이 유출되어 판매할 수 없는 계란이 될 수 있음을 언급하고 유통기한 또한 급격히 짧아지는 등 보관, 판매시 최대한 저온에서 취급하고, 난각 등이 추가로 손상되어 내용물이 유출되는 일이 없도록 각별히 주의가 필요하다고 언급했다. 따라서 현재 판매하거나 판매할 목적으로 보관·운반할 수 없는 계란은 부패된 알, 산패취가 있는 알, 곰팡이가 생긴 알, 이물질이 혼합된 알, 난각이 손상되어 내용물이 누출되거나 난각이 손상된 알, 부화에 이용된 알 및 정상적인 계란의 형태가 아닌 알로 규정되어 있으며, 이중 난각이 손상되지 않은 파란의 경우 유통이 가능하게 되었다.



수입 닭고기 저지에 가금단체 공동대응에 나서 대기업 냉동닭고기 수입 유통 중단 촉구

지난 23일 전국의 축산농가들이 여의도에 모여 FTA 반대 등 영연방 FTA 국회비준 동의 반대를 외치는 목소리가 높아지는 등 수입개방에 대한 비난의 목소리가 커지고 있다. 한·칠레 FTA를 시작으로 진행된 FTA 협상은 이미 미국과 유럽 등 주요 국가가 체결이 되어 관세 인하가 이루어지고 있으며 최근에는 영연방(캐나다, 호주, 뉴질랜드)이 FTA 체결이 되어 국회비준을 앞두고 있다. 이런 가운데 지난달 본회를 비롯한 가금관련단체(양계협회, 육계협회, 토종닭협회)는 밀려오는 닭고기 수입을 저지하기 위해 공동대응에 나서면서 국내 닭고기 시장에 안정화를 꾀하고 나섰다.

최근 국내 닭고기 수입은 크게 증가하고 있는 것으로 나타났다. 이미 9월까지 수입닭고기(통관기준)는 114,500톤으로 지난해 9,072톤 보다 무려 26%나 증가한 것으로 나타났다. 이미 미국, 유럽과 FTA가 체결되어 관세가 서서히 낮춰지고 있으며, 한중 FTA협상도 이미 초읽기에 들어간 상태이기 때문에 이러한 상황은 더욱 악화될 것으로 보인다.

현재 닭고기를 직접 수입하는 업체는 30여곳이 넘는 것으로 알려지고 있다. 일부업체들은 돼지고기와 소고기도 함께 취급하면서 수입고기 전문업체로 활동하고 있다. 본회를 비롯한 가금관련단체들은 국내에 수입닭고기를 유통시키면서 농가의 생존권을 짓밟는 닭고기 유통 대기업의 수입중단을 요구하고 나섰다. 즉 대기업에서는 구색을 맞추기 위한 명분을 내세워 수입 닭고기를 유통판매하는 사례가 자연스럽게 이루어지면서 이를 더 이상 방치할 수 없다는 판단에서이다.

국내 닭고기 생산 규모는 이미 90% 이상 자급율을 맞출 수 있는 여건을 갖추고 있지만 최근 식자재 및 유통매장의 수입닭고기 판매 증가와 닭강정 프랜차이즈의 폭발적인 증가로 수입닭고기가 우리 시장에 약 30%까지 차지하며 닭고기 산업의 근간을 뒤흔들고 있는 실정이다.

수입 냉동 닭고기는 도축한지 최소 한 달 이상 지난 닭고기로서의 가치를 상실한 제품이기 때문에 안전을 보장할 수 없다는 것이며, 최근 다이어트 열풍에 편승하여 판매가 증가하는 닭가슴살 캔을 살펴보면 수입닭고기를 주재료로 한 제품이 국내산 닭고기를 100%를 사용한 제품보다 비슷하거나 비싼 가격에 판매되면서 국민을 기만하고 호도하며 국민 건강을 위협하고 있는 것으로 나타났다.

수입닭고기 저지 공동대책위원회는 지금까지의 수입닭고기 저지활동이 단기적인 활동에 그쳤지만 앞으로는 상설기구로 조직하여 연중으로 수입닭고기 저지를 위한 활동을 전개해야 한다는 필요성에 공감했다. 대책위원회는 앞으로 수입닭고기 유통업체인 단체급식업체와 대형마트에 수입닭고기 사용금지 및 불매운동을 강하게 전개할 예정이며 앞으로 제도개선을 통해 수입닭고기가 발붙이지 못하도록 정책적인 중장기적 대책도 함께 추진할 계획인 것으로 밝혀져 향후 활동에 귀추가 주목되고 있다. **양계**