

## 도축규제 완화

농수산부는 부령 제 923호로 (84. 12. 7) 축산법 시행규칙 제 28조 3호 및 제 4호를 각각 삭제하였다.

공포한 날로부터 시행되는 이번 개정은 축산정책의 일대 전환을 의미한다.

- 제 3장 도축의 규제**  
 제 28조 (도살금지 가축)법 제 24조의 규정에 의하여 도살을 금지하는 가축은 다음 각호와 같다.
1. 종축 및 후보종축
  2. 감정결과 임신중인 것으로 인정된 암소
  3. 만 6세 미만의 암소(삭제)
  4. 350kg 이하의 숫소(삭제)

75년까지는 그런대로 쇠고기를 자급하여 왔으나 76년 990톤(지육기준)이 수입된 이래로 지난해에는 지육과 정육을 합해 6만 5천 8백톤이나 수입되어 수입량이 해마다 증가되어 왔다. 이 쇠고기 수입량에 따라 돼지고기와 닭고기도 가격에 큰 영향을 받아온 것이 사실이다.

년도별 쇠고기 수입

단위 : M/T

年月	牛 肉		
	지 육	정 육	계
1976	990	-	990
1977	5,938	-	5,938
1978	39,108	10,903	50,011
1979	33,962	3,019	36,981
1980	7,010.0	1,660.6	8,670.6
1981	22,516.9	7,997.3	30,514.2
1982	58,342	3,767	62,109
1983	58,615	7,246	65,861

년도별 생축수입

단위 : 두, 미화천불

년	유		우	
	두 수	금 액	두 수	금 액
1976	1,545	1,224	1	-
1977	12,393	10,516	582	-
1978	21,942	24,250	10,636	5,570
1979	16,250	20,964	8,138	4,164
1980	4,462	6,345	204	198
1981	14	346	17,695	13,196
1982	9,682	15,794	39,770	22,223
1983	11,047	18,475	67,706	38,478

경제학자들이나 축산을 전공한 학자들이나 쇠고기의 국내자급은 불가능한 것이며 노력하면 70%정도 자급이 가능하다는 결론을 내린바 있었다. 그러기에 매년 쇠고기와 함께 생축도 수입해서 기본축 확보를 위해 노력하여 왔다.

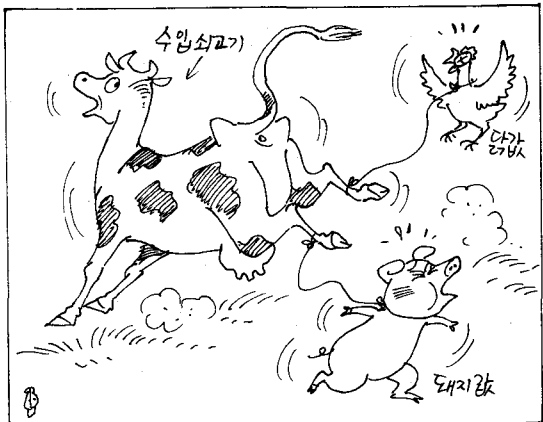
년도별 소 사육 두수

연 도	한 우		육 우		유 우	
	가 구	두 수	가 구	두 수	가 구	두 수
1962	1,092,501	1,252,550	155	861	676	2,406
1963	1,178,402	1,363,323	183	962	813	3,539
1964	1,182,577	1,350,684	259	907	1,087	5,199
1965	1,156,529	1,313,487	176	805	1,210	6,612
1966	1,132,495	1,289,695	414	1,139	1,478	8,471
1967	1,097,214	1,242,648	1,307	2,132	1,818	10,360
1968	1,029,389	1,193,457	1,699	3,301	2,145	13,760
1969	1,023,420	1,202,335	1,606	3,948	2,322	18,820
1970	1,101,448	1,283,646	838	2,738	3,126	23,624
1971	1,048,236	1,247,061	825	2,865	3,270	30,009
1972	1,106,289	1,333,353	1,171	4,868	3,788	36,128
1973	1,189,975	1,486,188	1,485	6,964	5,488	52,424
1974	1,358,346	1,777,711	961	7,449	7,378	73,195
1975	1,274,680	1,545,832	2,055	9,979	9,415	85,542
1976	1,193,258	1,451,486	2,450	12,107	10,174	89,688
1977	1,169,349	1,492,036	3,931	16,454	13,933	109,243
1978	1,169,784	1,624,301	6,081	27,054	16,387	135,803
1979	1,082,483	1,562,591	9,984	36,189	17,170	163,299
1980	988,933	1,389,648	8,259	37,552	22,122	206,851
1981	851,418	1,283,194	6,832	28,531	18,229	194,205
1982	895,827	1,525,644	...	...	22,536	228,248
1983	971,152	1,940,142	...	...	29,537	274,783
1984. 6	1,024,913	2,213,095	...	...	34,099	301,078

지난해에는 육우, 유우 합해서 78,753두나 수입되었다.

또 암소는 만으로 다섯살이 안되면 도살하지 못하도록 축산법 시행규칙에 묶어두어 소 숫자 늘리기에 그간 얼마나 노력을 경주해 왔는가를 알 수 있다.

이제 암소의 나이와 숫소의 체중과 관계없이 임신축이나 종축 또는 후보종축이 아니면 도살할 수 있게 되었다. 이제까지 양에 치중하여 온 것을 이제는 질 위주로 정책을 펴나가겠다는 뜻이다.



정부는 이번 축산법 개정이유를 소의 자질개량을 위한 불량축의 조기도태를 가능하게 하여 적정사육두수를 유치함으로써 적정소가격 유지로 농가소득 증대를 위하는 것이라고 하였다.

자급이 영원히 불가능하다는 소사육 수수가 어느사이에 적정사육두수를 넘어 고민하게 되었고 수입 쇠고기의 전면 방출중단과 국내소의 도살규제 해제 등 소마리수 줄이기에 노력하여야 하게 되었다.

우리는 국민학교 자연시간에 관성의 법칙을 배운 것을 기억한다. 다시 언젠가 소 마리수 늘리기가 필요할 경우 이 법칙이 적용되지 않았으면 한다.

## 도계장도 특급, 1급으로 구분

농수산부장관은 11월 16일 축산물가공처리법 시행규칙 중 개정령을 공포하였다.

### 주요 골자

가. 종전에는 자체검사원에 대한 교육을 농촌진흥청의 가축위생연구소에서 실시하던 것을 앞으로는 수의사법에 의하여 설립된 수의사회에서 실시하도록 함(안 제 4조).

나. 우유통, 종이로 된 우유포장용기, 우유병의 종이마개등을 제조하고자 하는 자는 농수산부장관 또는 도지사의 승인을 얻도록 하던 것을 모법이 개정되어 허가를 받도록 함에 따라 구분을 정하여 농수산부장관 또는 도지사의 허

가를 받도록 하고, 종전에는 허가대상에 포함되어 있지 아니하던 착유기, 냉각기, 집유탱크에 대하여도 앞으로는 이를 제조하고자 하는 자는 농수산부장관의 허가를 받도록 함(안 제 37조).

다. 축산물가공처리법시행령에서 불량축산물은 소각, 매몰하거나 가축사료등으로 활용할 수 있도록 함에 따라 소각, 매몰의 방법과 사료등으로 활용하기 위한 검사기준을 정함(안 제 37조의 2).

라. 종전에는 밀도살등 행위를 한 자가 기소된 경우에만 신고인등에게 포상금을 지급하던 것을 앞으로는 기소유예 또는 기소중지된 경우에도 지급하도록 하여 밀도살등의 행위를 효율적으로 방지하도록 하고, 밀도살등의 행위를 신고하거나, 고발한 자 또는 검거하거나 검거에 협조한 자가 2인 이상인 경우 포상금의 배분방법을 정함(안 제 42조).

### ■ 축산물가공처리법 시행 규칙 중 개정령

그중 주요 부분만을 발췌 게재한다.

제 4 조 제 1 항중 “농촌진흥청 가축위생연구소(이하 “연구소”라 한다)에서 실시하는 축산물검사에 관한 실습과 이론”을 “수의사법 제 23 조의 규정에 의하여 설립된 수의사회에서 실시하는 축산물검사에 관한 이론과 실습”으로 한다.

제 4 조 제 6 항을 다음과 같이 하고, 동조에 제 7 항을 다음과 같이 신설한다.

⑥ 제 1 항의 규정에 의한 교육은 유 및 유가공품의 검사, 수육가공품 검사, 도계 및 난가공품의 검사로 구분하여 실시한다.

⑦ 자체검사원은 교육을 받은 날로부터 3년마다 재교육을 받아야 한다.

제 7 조제 4 호를 다음과 같이 하고, 동조에 제 5 호를 다음과 같이 신설한다.

#### 4. 특급도계장

5. 1급도계장

제17조제3항 내지 제5항을 각각 다음과 같이 한다.

③ 도축장은 특급도축장, 1급도축장, 2급도축장, 특급도계장, 1급도계장 및 도토장으로 구분한다.

④ 1급도축장과 1급도계장의 허가기간은 5년 이하로 하고 2급도축장의 허가기간은 3년 이하로 한다.

제37조의2(불량품의 처리방법) 영 제4조의3의 규정에 의한 불량품의 소각·매몰의 기준 및 가축의 사료 등으로의 활용을 위한 검사의 기준은 별표 12에 의한다.

부칙 제2조

②이 규칙 시행전의 종전의 규정에 의하여 간도축장 또는 일반도계장의 설치허가를 받은 자는 각각 이 규칙에 의하여 2급도축장 또는 1급도계장의 설치허가를 받은 자로 보되, 이 규칙 시행일로부터 2월이내에 허가증의 재교부를 신청하여야 한다.

⑤ 제1항 또는 제2항의 규정에 의하여 1급도축장 또는 1급도계장의 허가를 받은 자로 인정되는 자는 제17조제4항의 개정규정의 적용에 있어 이 규칙 시행일에 허가기간 5년의 작업장설치허가를 받은 자로 본다.

[별지 21]

● 특급도계장

특급도계장에는 1급도계장 시설외에 부지면적이 2,000㎡이상으로서 냉장·냉동실, 제빙실, 포장실, 갱의실, 목욕실 및 휴게실을 갖추어야 한다.

가. 냉장, 냉동실 면적은 66㎡이상으로 작업장의 처리 용량에 충분한 면적과 기계시설을 갖추어야 한다.

나. 작업장은 일관 작업이 가능한 자동식으로 설비되어야 하며, 도살방혈소·탕지소·탈우소·잔모처리소·내장적출소·냉각조·포장실의 순서로 배치되어야 한다.

다. 목욕실·휴게실 및 갱의실은 작업실에 붙어있어야 하며, 종업원수에 알맞는 충분한 면적을 갖추고 이용에 편리하도록 설비되어야 한다.

● 1급도계장

가. 1급도계장에는 계류사·생체검사실·격리실·작업실·검사실·소독실·오물처리장 및 변소를 설치하여야 한다.

나. 계류사에는 가금 등을 적당하게 계류 또는 수용할 수 있게 구획되어야 하며, 바닥은 돌·콘크리트·벽돌등 불침투성재료로 시공하고 급수시설과 적당한 배수장치를 하여야 한다.

다. 생체검사실은 검사에 필요한 보정시설 및 조명등등 필요한 시설을 하여야 하며, 바닥은 불침투성 재료로 시공하고 청소용에 편리하도록 시설하여야 한다.

라. 작업실에는 다음의 설비를 갖추어야 한다.

(1) 도체에 직접 접촉되는 기계·기구류는 스테인레스철재 또는 동등한 성질의 것으로 설비하여야 한다.

(2) 작업실에는 도살방혈소·탕지소·탈우소·잔모처리소·내장적출소·냉각처리소로 구획하여 일관작업이 가능하도록 설비하여야 한다.

(3) 작업장은 작업량에 알맞는 넓이와 충분한 내구력이 있는 구조로 축조되어야 한다.

(4) 바닥은 콘크리트·돌등 내구성이 있고 견고한 재료를 사용하여야 하며 배수에 편리한 구조로 하여야 한다.

(5) 내벽은 내구성 재료로 하여 바닥에서 1.5m까지는 타일·콘크리트 또는 이와 유사한 재료로 사면을 축조하여 청소하기 쉽도록 하여야 한다.

(6) 천정은 내구성 재료를 사용하여 낙진을 방지할 수 있는 구조로 하여야 하며 청소하기 쉽도록 하여야 한다.

(7) 채광 또는 조명이 충분하고 환기가 잘 되도록 하여야 한다.

(8) 창에는 철망 기타 방충·방서 설비를 하

여야 한다.

(9) 사용에 편리한 위치에 냉수 또는 필요에 따라 온수가 나오는 위생적인 수세설비 및 기계·기구류의 세척 또는 소독에 필요한 설비를 하여야 한다.

(10) 작업실 출입문은 자동식 또는 반자동식으로 설비하여야 한다.

(11) 도살방혈소는 일정한 구역내에서 콤베어링식 또는 방혈줄압식으로 설비하고 외과도를 비치하여야 한다.

(12) 탕지소는 콤베어식 연속탕지조 또는 자동탕지식자동탕지기를 설비하여야 한다.

(13) 탈우소는 콤베어식·이동식 탈우기 또는 자동탈모법 자동식 탈모기를 설비하여야 한다.

(14) 잔모처리시설을 설비하여야 한다.

(15) 내장적출소는 콤베어식·내장운반기 또는 작업대를 설비하여야 하며, 작업대에는 충분한 급수시설을 설비하여야 한다.

(16) 냉각소는 냉풍냉각장치 또는 수냉각장치를 설비하여야 한다.

(17) 내장처리소에는 내장처리대를 설치하여야 한다.

마. 검사실에는 검사에 필요한 기구와 검사대를 비치하고 급수설비를 하여야 한다.

바. 소독실에는 소독에약품 및 기계와 기구를 비치하고 바닥은 불침투성 재료로 축조하여야 한다.

사. 작업장과 기타의 건물간의 통로는 콘크리트등으로 포장하여야 한다.

아. 변소는 작업실에 영향을 주지 아니하는 곳에 위치하고 종업원수에 따라 사용에 편리하도록 설비하여야 하며, 방충·방서시설을 종업원수에 따라 사용에 편리하도록 설비하여야 하며, 방충·방서시설을 하여야 한다.

자. 하수구는 압기로 하여야 한다.

차. 작업장 진입로 및 주차장에는 포장을 하여야 한다.

카. 작업장 주위는 외부에서 작업실 내부를 볼 수 없도록 불침투성재료로 적당한 높이로 담

장을 설치하여야 한다.

타. 오물처리장은 작업실에서 적당한 거리에 불침투성재료로 축조하고 뚜껑을 하여야 하며 혈액 및 오수의 정화시설을 설비하여야 한다.

(3) 난 가공장

(가) 난 가공장은 준비실·검사실·시험실·제조실·냉장고(냉동고)·포장실 및 보관실 등이 있어야 한다.

(나) 제조실에는 검란기·세란기·파란장치·각반기·정제기·냉각기·수란조·살균기·제당기·건조분무기·열처리기등 제조에 필요한 기계를 설치하여야 한다.

(다) 혼연란등의 가공장은 준비실, 검사실, 제조실, 혼연실, 포장실, 보관실등이 있어야 한다.

[별지 23] <별표 10>

합격품 보관 기준

종 류	보관 온도	보관한도	비 고
살 균 유	0℃~5℃	4 일	
발 효 유			
호 상	0℃~5℃	10일	
액 상	0℃~5℃	7 일	
멸균유(무균충진)	실 온	6 주	
버 터			
관 매 용	0℃~5℃	3 월	
보 관 용	-20℃이하	12월	
치 이 즈	0℃~5℃	6 월	
무 당 연 유(관)	실 온	6 월	
가 당 연 유(관)	실 온	12월	
분유(질소충진)	실 온	12월	
전지분유(PVC 0.05mm 3장+지대)			
관 매 용	실 온	6 월	
보 관 용	암 소	12월	
전지분유(알미늄포일)	실 온	6 월	
탈지분유(알미늄포일)	실 온	12월	
크림분말(알미늄포일)	실 온	4 월	
수육통조림 (에나멜코팅판)	실 온	18월	

종 류	보관 온도	보관한도	비 고
햄소세지류(열처리한 것으로 진공포장한 것)	10℃	30일	
소 세 지 류	0℃~5℃	25일	
베이컨(진공포장한 것)	10℃	25일	
카트 마트	0℃~5℃	18일	
난 가 공 품			
액 상	0℃~5℃	5일	
기 타	10℃	12일	
건 조 기 장 육	실 온	3월	
분 썬 육	-12℃~-18℃	30일	
냉 동 육			
우 육	-20℃이하	12월	
돈 육	-20℃이하	6월	
양 육	-20℃이하	9월	
육 지 물			
돼지곱창전골류	-12℃이하	14일	
돼지고기편육류	0℃~-2℃	10일	

종 류	보관 온도	보관한도	비 고
닭고기햄버거류	-12℃~-18℃	30일	
양념불고기류	0℃~5℃	4일	
포 장 육			
우 육	0℃~-2℃	14일	
"	-12℃이하	4월	비축용
"	-18℃이하	6월	비축용
돈 육	0℃~-2℃	10일	
돈 육	-12℃이하	2월	비축용
"	-18℃이하	4월	비축용
닭 고 기	0℃~-2℃	10일	
"	-12℃이하	45일	비축용
"	-18℃이하	3일	비축용

비고: 표의 기준외의 품목 또는 용기를 사용한 품목의 보관기준에 대하여는 검사기관의 시험성적 또는 문헌등 공인자료를 첨부하여 농수산부의 승인을 받아야 한다.

[별지 25] <별표 12>

불량품의 소각·매몰의 기준 및 사료등으로의 활용을 위한 검사기준

1. 소각 및 매몰기준

가. 소각 기준

구분	소각 실시 장소	소각 방법	비 고
불량품 소 각	1. 불량품을 소각하는 시설이 있는 도축장 또는 폐사체 취급장 2. 가축·수원지·하천 또는 도로에 인접하지 아니한 장소로서 일상 사람 또는 가축이 접근하지 아니하는 장소	1. 소각로를 사용할 때에는 그 장치의 통상적인 용법에 따른다. 2. 썰나무를 사용할 때에는 다음 기준에 적합한 방법에 따른다. 가. 연 료 해당 불량품을 소각하는데 충분한 썰나무 및 보조연료를 사용한다. 나. 불량품을 소각할 때에는 가로·세로 각 2m, 깊이 75cm의 땅을 파서 이를 바깥구덩이로 하고, 다시 그 구덩이 밑을 가로·세로 각 1m, 깊이 75cm의 안구덩이를 판다. 안구덩이 밑에 짚등을 깊이 약 75cm정도로 깔고 타르등을 뿌	

린 다음 그 위에 썰나무를 쌓고 바깥 구덩이에 철봉을 놓아 불량품을 받친 후 불을 붙여 완전히 소각한다.

## 나. 매몰 기준

구분	매몰 실시 장소	매몰 방법	적 요
불량품 매몰	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 불량품을 매몰하는 시설을 가진 도축장 또는 폐사채 취급장</li> <li>2. 가옥·수원지·하천 또는 도로에 인접하지 아니한 장소로서 일상사람 또는 가축이 접근하지 아니하는 장소</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 매몰 구덩이는 불량품을 넣어도 지표까지 1m 이상이 남도록 깊게 판다.</li> <li>2. 불량품 위에는 생석회를 뿌린 후 흙을 덮는다. 다만, 토질이 모래등으로 되어 있어 파지기 쉬운 곳에서는 석회등으로 불량품을 덮은 후 흙으로 덮는다.</li> </ol>	<p>매몰한 장소에는 다음 사항을 기재 표시한다.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 매몰년월일 및 발굴 금지 기간</li> <li>2. 기타필요 사항</li> </ol>

## 2. 사료이용을 위한 검사기준

검사원이 다음 사항을 검사하여 사료로 활용할 수 있다고 인정하는 경우 사료로 활용할 수 있다.

가. 작업장외에서 도살 해체한 지육의 검사

- (1) 지육의 청결상태
- (2) 방혈상태
- (3) 도살후 경과시간 추정(하절기등 계절별)
- (4) 지육의 보관상태 및 온도
- (5) 밀도살 지역의 전염병 발생유무
- (6) 실험실검사 필요성 유무판단

대부분 개정된 법령을 읽어보면 그 내용을 알 수 있으며, 다만 과거에 일반 도계장과 간이도계장으로 구분되던 것이 이번에 다시 특급도계장과 1급도계장으로 구분되었다는 점이다.

과거에 간이도계장이 효과를 거두지 못했던 것을 저울삼아 앞으로는 운영의 묘를 살려 품질 높은 닭고기를 공급할 수 있도록 하여야 하겠다.

## 포장기술의 발전

과학의 발전은 인간생활을 바꾸어 놓는다. 냉장고의 출현이 식생활에 커다란 변화를 가져온 것 등이 그 예이다.

알빈 토플러는 그의 저서「제3의 물결」에서 컴퓨터의 개발이 제3산업사회를 앞당기게 한다고 하였다.

어려서 시골에서 자랄 때 여름철 깊은 우물에서 두레박으로 퍼올린 한모금의 우물물은 더위를 싹 가시게 하였다. 그러나 이제는 15℃ 정도인 우물물은 미지근해서 못마신다. 냉장고에 넣었던 찬물에 다시 여름을 넣어 마셔야만 시원하



다. 계란도 닭고기도 냉장고가 있기 때문에 오랜기간 저장이 가능하고 냉장고가 있기 때문에 슈퍼마켓에 가서 1주일분 시장을 볼 수 있었던 것이 아닐까? 그러나 이렇게 우리생활을 변혁시켰던 냉장고도 제대할 날이 멀지 않은 것 같다.

냉장고의 퇴역후에 양계산업은 어떻게 변화할 것인가? 관심의 대상이 아닐 수 없다. 첨단 과학기술의 발전은 식품포장기술도 변화시켜 이제는 야채, 과일, 고기 등을 신선한 상태로 5~6개월씩 상온에서 저장이 가능하게 되었다. 그 원리는 이들 과일이나 고기가 모두 호흡을 하고 있는데 이 호흡의 속도가 빠르면 그만큼 빨리 상한다. 이 호흡작용을 조절하여 보관기간을 길게 해야 할 것이다.

미국 사우스캐롤라이나의 W·R 그레이스 회사는 지난 3월에 수확한 오린지를 부분적으로 투과성이 있는 플라스틱 필름으로 꼭 싸 다음 섭씨 10℃에 보관하였다가 6개월만에 시식한 결과 싱싱한 맛 그대로였다고 한다.

육류의 경우에도 마찬가지로 실제 시장에서 질적으로 문제가 없었다고 한다. 1950년대 진공포장방법으로 보관기간을 약간 연장하였으나 새 방법은 여러가지 정도의 투과성을 제공하는 새로운 종류의 플라스틱 필름을 사용하여 불침투성의 포장에도 가스를 주입하거나 또는 가스교환을 조절할 수 있다고 한다.

진공포장육은 산소와 접촉이 없어 색깔이 변해 맛이 없어 보이는데 이런 점을 해결하기 위하여 여러가지 가스 혼합체를 주입한다. 이 방법은 EC에서는 1982년부터 시도되어 현재는 미국에서도 널리 사용되어 진다고 한다.

냉동이나 화학 방부제를 첨가하지 않고 질소가스와 항세균가스 등을 혼합하여 1개월 정도만 신선하게 저장한다고 해도 축산물 유통에 일대 혁명이 아닐 수 없다. 마이크로웨이브 오븐의 보급과 함께 요리를 해서 시판한다든가 하여 이제는 생산에서 판매까지의 계열화가 아니라 생산에서 전자오븐까지를 계열화해야 하는 시대에 접어들고 있다.

노계처리로 유명한 캠벨스프사는(전에 이유방 박사 근무) 마이크로 웨이브에서 데울 수 있는 사발모양의 용기를 시장에 내놓고 있다. 과거 통조림에서는 오랫동안 열에 노출시켜 축산식품의 품질을 저하시키는데 새 방법은 품질을 높여준다. 닭고기를 신선한 상태로 보관할 수 있다는 것은 냉동보관으로 인한 품질저하를 극복하는 새로운 혁명이 아닐 수 없다.

이제 우리는 이들 선진국으로부터 닭고기나 계란의 수입 압력을 받고 있다. 86년부터는 자동승인 품목으로 결정되어 누구든 수입할 수 있도록 문호는 개방되어 있다. 그것도 냉동품이나 건조 또는 캔에 담은 것이 아니고 신선한 상태로 밀려들어오려 하고 있다.