

# 국내 난가공산업의 문제와 발전방향 \*

김 재 민  
(농축유통신문 편집국장)

## 1. 우진적 계란 유통구조

### 1.1. 축산물 품질고급화와 위생수준의 선진화

2000년을 전후하여 우리나라의 축산업은 전환기에 들어선다. 1997년 7월 1차 축산물 시장 개방이 돼지고기와 닭고기를 중심으로 시작되었지만 그해 12월 불어 닥친 외환 위기 여파로 실제 시장개방 효과는 2000년 이후 나타났기 때문이다.

외환위기를 겪는 와중에 쇠고기까지 개방되면서 국내 축산업계의 위기감은 고조된 상황이었다. 당시 시장개방에 대응하기 위하여 우리나라 정부와 축산업계는 축산물의 품질을 고급화하고 생산성을 높이기 위해 1990년대부터 규모화를 추진하여 왔다. 브랜드화와 품질고급화, 시설현대화에 많은 투자가 이루어졌고, 더불어 도축장과 육가공 시설의 위생수준을 높이기 위한 HACCP 의무화, 도축장 구조조정이 동시에 진행되었다.

낙농가공분야는 개방 이전 1994년을 전후하여 고름우유 파동, 우유 내 항생제 검출 논란을 겪으며, 육류시장보다 앞서 위생과 품질을 높이는 노력이 이어졌다. 2000년대 들어서는 위생문제와 관련하여 수입 유제품과의 경쟁에서 절대 뒤지지 않는다는 자신감을 갖게 되었다. 하지만, 계란은 개방 이전부터 수입이 이루어지지 않았던 품목이었

\* (jmkim@amnews.co.kr).

고, 시장개방 이후에도 계란이 수입될 가능성이 거의 없다 보니, 국내산 계란의 경쟁력 향상을 위한 투자가 이루어지지 못하였다.

닭고기의 도축을 도축장에서 강제하는 도계법 시행, 도축장과 육가공공장의 HACCP 의무화, 낙농부문 원유검사공영화, 유업체간 끊임없는 유질경쟁은 국내 축산업이 시장개방에도 불구하고, 어느 정도 경쟁력을 확보해 시장개방 이후 오히려 더욱 성장하는 산업이 되었다. 그러나 계란의 경우 계란의 품질과 위생수준을 높이는 제도나 투자가 이루어지지 못하면서 산업이 정체되었다.

### 1.2. 계란의 유통구조

사실 계란의 위생문제는 생산단계보다는 유통단계의 문제라 볼 수 있다. 농산물은 크게 '소비재 농산물'과 '원자재 농산물'로 분류할 수 있는데, 소비재 농산물은 생산과 동시에 특별한 처리과정을 거치지 않아도 소비가 가능한 품목, 원자재 농산물은 특별한 공정을 거쳐야만 소비할 수 있는 품목이다.

소비재 농산물은 대부분의 채소류, 과일류가 포함되고, 축산물에서는 계란이 소비재 농산물로 분류된다. 원자재 농산물은 도정이라는 공정이 필요한 쌀을 포함한 곡물, 도축이라는 공정을 거쳐야하는 소, 돼지, 닭과 같은 축산물, 살균과 포장 등의 공정을 거쳐야 상품으로 팔릴 수 있는 낙농가공품이 포함된다.

소비재 농산물과 원자재 농산물은 이 같은 특성으로 인해 유통구조가 다르게 나타난다. 소비재 농산물은 여러 경로로 유통이 이루어지는데 반해, 모든 원자재 농산물은 도축장, 미곡처리장, 도계장, 육가공공장 등을 통과하기 때문에 비교적 유통구조가 단순하고 해당 품목의 이력관리가 용이하다.

원자재 농산물과 소비재 농산물은 유통경로의 차이보다는 관리 차원에서 문제가 발생한다. 원유나 육류의 경우 육가공공장이나 도축장에서 모니터링하여 유해물질을 걸러 내거나 유해축산물을 폐기할 수가 있으나, 소비재 농산물의 경우 원자재 농산물과 같이 한 곳으로 집중되지 않고 다양한 경로로 유통이 이루어지기 때문에 상대적으로 안전관리가 취약해질 수밖에 없다.

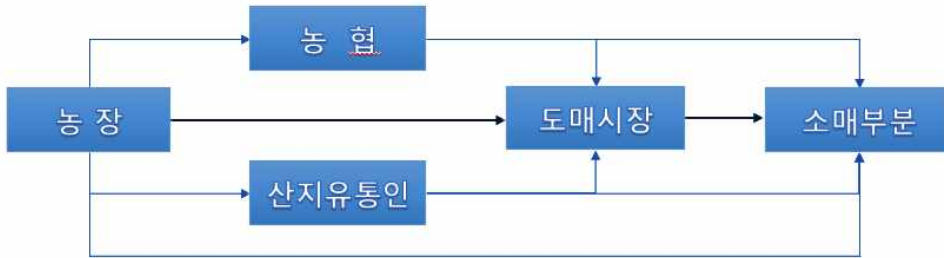
채소나 과일 등의 경우 도매시장과 대형 소매유통업체를 통해 상당한 물량이 유통되기 때문에 그나마 모니터링이 가능하지만, 계란의 경우 도매시장조차 존재하지 않기 때문에 언제나 위생문제가 발생할 가능성이 높은 산업이다.

이로 인해 양계농가들은 십 수 년째 계란의 거래를 직거래가 아닌 계란유통센터를

통해 거래가 이루어지게 해달라는 요구를 정부에 건의하고 있지만, 다양한 이유를 들어 실질적 정책에 반영되지는 못하고 있다. 그 사이 계란 위생에 관한 문제가 주기적으로 발생하면서 성장을 저해하는 요소로 작용하고 있다.

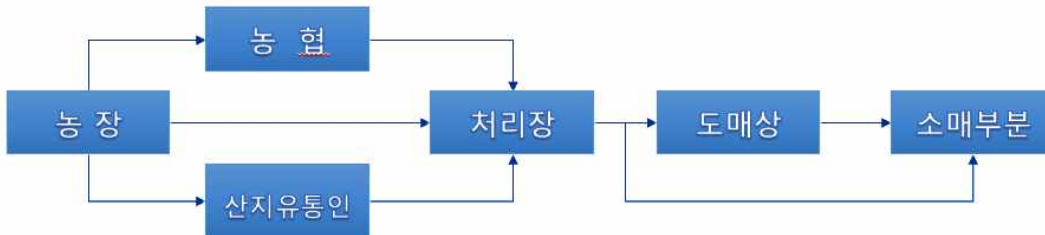
닭과 오리, 돼지와 소 도축장에는 지방자치단체가 파견한 도축검사관이 상주하고 있으며, 축산물품질관리원의 품질평가사 등이 질병과 위생 품질을 모니터링 한다. 원유의 경우 정부가 지정한 검사기관에서 매일 낙농목장에서 생산된 원유의 샘플을 채취하여 성분과 잔류물질, 위생관련 검사를 실시하는 등 다양한 검사제도가 도입되었

그림 1 소비재 농산물 일반적 유통경로



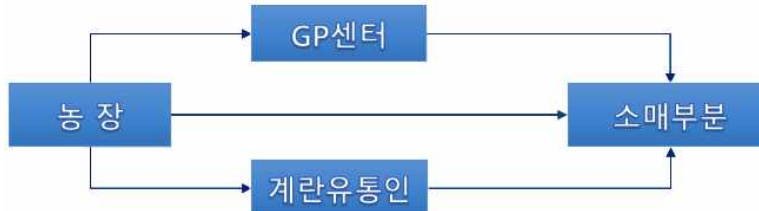
자료 : 저자 구성

그림 2 원자재 농산물 일반적 유통경로



자료 : 저자 구성

그림 3 계란의 일반적 유통경로



자료 : 저자 구성

다. 이와 달리 계란의 경우에는 검사제도가 도입되지 않아 양계농가, 유통업자, 가공업자의 양심에 전적으로 의존하고 있는 형편이다.

## 2. 난가공산업의 연왕과 문제점

### 2.1. 난가공산업의 연왕

난가공산업과 관련하여 서술하기 전에 먼저 난가공품의 현황에 대해 살펴볼 필요가 있다. 안타깝게도 국내 난가공산업에 대해 상세히 조사나 연구한 자료는 존재하지 않는다. 계란자조금협회에서 2011년에 조사한 자료가 유일한 자료이지만, 그 자료도 잘 알려져 있지 않다. 2010년 난가공협회가 출범했지만 회원사는 20곳에 불과하였고, 그나마도 회비 거출이 순조롭지 않아 개점휴업 상태라고 알려져 있다.

축산물 위생관리법 제2조 제10호에서는 “알 가공품”이란 판매를 목적으로 하는 난황액, 난백액, 전란분 그 밖에 알을 원료로 하여 가공한 것으로서 대통령령으로 정하는 것으로 규정하고 있으며 “대통령령으로 정하는 것”이란 동법 시행령 제2조 4항에 나와 있는 다음 각 호의 것을 말한다.

표 1 알 가공품의 구분

구분	내용
전란액	알의 전 내용물이거나 이에 식염 및 당류 등을 가한 것 또는 이를 냉동한 것
난황액	알의 노른자이거나 이에 식염 및 당류 등을 가한 것 또는 이를 냉동한 것
전란분	알의 전 내용물을 분말로 한 것
난백액	알의 흰자이거나 이에 식염 및 당류 등을 가한 것 또는 이를 냉동한 것
난황분	알의 노른자를 분말로 한 것
난백분	알이 흰자를 분말로 한 것
가열성형	알의 응고온도 이상으로 가열, 살균 등의 열처리공정을 거쳐 성형시킨 것
피단	알 껍질 외부로부터 조미·향신료 등을 알 내용물에 침투시켜 특유의 맛과 단단한 조직을 갖도록 숙성한 것
염지란	소금에 절인 난
기타	알을 주원료로 하여 가공한 것으로서 위 9가지 이외의 것을 말한다.

다양한 난가공품이 있지만 국내에서 제조되는 난가공품은 주로 액란이라 불리는 전란액, 난황액, 난백액이 주류를 이루고, ‘가열성형’ 제품과 염지란이 뒤를 잇는다.

가열성형 제품에는 많은 인기를 끌고 있는 구운계란, 삶은 계란, 업소용으로 납품되는 김밥용 계란지단 등이 있고, 염지란과 피단도 소량이지만 국내에서 생산이 이루어지고 있다.

계란을 건조시킨 전란분, 난백분, 난황분 등은 국내 가공시설이 전무한 상황이다. 사실 구운 계란이나 염지란과 같이 소비자에게 판매되는 제품의 경우는 앞으로 전개할 난가공산업이 가지고 있는 여러 문제에 해당되지 않는다.

대부분의 '가열성형제품'은 소비자에게 직접 판매되므로 소비자가 품질을 곧바로 확인할 수 있고, 설사 구매 시 품질을 알 수 없다 하더라도 소비하는 과정에서 이를 확인할 수 있기 때문에 판매처나 제조업체에 문제를 제기할 수 있어 제조업자의 불법 행위를 제어할 수 있다. 난가공산업과 난가공품의 문제는 전란액 등 액란제품으로 이들 제품은 소비자가 구매해 소비하는 최종 상품이 아닌 중간재로서 소비자들이 이들 상품을 구매하는 것이 아니라 제과나 제빵의 원료, 어묵과 육가공품의 결합제, 냉동식품 등 그 쓰임새가 다양해 수요도 가장 많다. 결국 소비자들은 식품공장에서 생산된 빵이나 어묵 형태로 액란을 소비하기 때문에 액란이 어떤 원료가 어떤 공정을 거쳐 제조되는지 알 수 없는 상황이다.

표 2 계란 가공품의 분류

분류	업체수	계란 가공품 분류									
		전란액	난황액	전란분	난백액	난황분	난백분	가열성형	피단	염지란	기타
서울	6	4	2	-	2	-	-	2	-	-	-
부산	5	1	-	-	-	-	-	3	-	1	-
인천	6	3	-	-	-	-	-	3	-	-	-
대구	4	1	-	-	-	-	-	1	-	-	1
광주	5	4	-	-	-	-	-	1	-	-	-
경기	35	14	10	-	9	2	-	9	5	6	4
충북	6	3	2	-	3	-	-	4	-	3	-
충남	11	8	7	-	7	-	-	1	-	1	2
전북	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-
전남	2	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
경북	16	10	4	-	2	-	-	3	-	-	3
경남	4	2	1	-	2	-	-	1	-	-	-
제주	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-
합계	103	52	26	-	25	2	-	29	5	12	11

자료 : 계란자조금관리위원회(2011).

## 2.2. 파란 처리 목적 난가공산업

육가공과 육가공산업은 원유나 원료가 되는 가축을 가공하지 않고서는 상품으로서의 가치를 갖지 못하는 산업의 특성상 축산업이 발전하면 같이 성장하는 전방산업이다. 과거 축산업이 전업화되기 이전에는 집집마다 소나 돼지, 닭 등을 키웠고, 필요시 집에서 직접 도축하여 소비하기도 했지만, 농장의 규모가 커지면서 이를 전문적으로 도축하여 가공하는 육가공산업은 축산업에서는 없어서는 안 되는 산업이 되었다.

하지만, 계란은 알 껍질(난각)을 온전히 보존해야 상품가치가 높기 때문에 특별한 처리 공정이 필요하지 않고, 단순히 난좌에 담기만 해도 판매가 가능하다. 계란 가공산업은 다른 축산물과 달리 필수가 아닌 선택적 산업이라 할 수 있다. 난가공산업(액란)은 다른 축산분야와 다른 이유에서 생겨나게 되었는데, 바로 깨진 알(파란)의 처리를 위해서다.

과도하게 난각이 파손되어 내용물이 오염되었을 경우에는 이를 폐기 처분하지만, 난각 안 난막에 손상을 가하지 않는 수준에서 금이 갔을 경우 이를 처리하는 것은 쉽지 않다. 일반 식란으로 판매했다가 소비자로부터 불만이 제기될 우려가 있어 판매할 수가 없고, 자가 소비 등도 농장의 사육규모 등을 고려해 볼 때 현실적인 대안이 되지 못한다.

난가공 산업은 난각이 손상되어 상품성이 없는 계란을 처리하기 위한 방편으로 산업이 태동했고, 이를 원료로 하는 식품이 가정 아닌 대규모 식품공장에서 생산되기 시작하면서, 계란의 대량수요처로 자리 잡았다. 계란을 일일이 깨서 사용하기가 어렵기 때문에 난각을 제거한 액란은 식품공장의 원가절감과 작업의 효율성을 높이는 수단으로 각광받으면서 산업화되기에 이른다.

문제는 계란의 난각 파손이 농장에서만 일어나는 것이 아니라, 농장에서 유통 상인에게 넘기는 과정 또 상인이 이를 소포장하는 과정, 소포장된 계란을 거래처에 납품하는 과정 등 각 공정마다 발생하기 때문에 파란의 처리는 농장뿐만 아니라 각 유통단계마다 골칫거리이다.

이로 인해 계란을 주로 유통하는 상인들은 자사 사업장에서 파란을 일일이 손으로 깨서 액란을 만드는 가내 수공업 수준의 액란가공장을 운영하게 되었고, 이로 인해 액란의 위생 수준 향상은 기대하기 어려웠다.

수시로 액란 관련 사고가 발생한 것도 어디에 사업장이 존재하는지도 알 수 없을 정도로 음성적으로 액란 제조가 이루어지기 때문이다. 2011년 산란계자조금관리위원

회가 재단법인 산업관계연구원에 의뢰해 실시한 '계란 가공산업의 현황 조사' 연구용역 자료에 따르면, 2011년 현재 사업자 등록을 하고 영업을 하는 계란가공업체수는 103여 개인 것으로 나타났다.

표 3 HACCP 인증업소 현황

분류명	업체 수
가축사육업	5,395
사료	136
유가공업	87
식육가공업	435
알가공업	44
식육포장처리업	1,323
집유업	34
축산물판매업	488
축산물보관업	4
축산물운반업	37
합계(중복제외)	7,983

자료: 축산물안전기준원 (2015년 현재).

문제는 그나마 등록을 하고 영업을 하고 있는 난가공공장의 수가 100여 곳인데, 이 중 HACCP 인증을 받은 사업장 수는 44개에 불과하다는 것에 있다. 이를 다시 역으로 생각하면 국내 100여 곳의 난가공 공장 중 그나마 위생상태가 청결하게 유지되고, 기반 시설이 어느 정도 갖추어진 작업장은 절반에도 미치지 못한다는 점을 알 수 있다.

### 2.3. 제도 개선 노력의 부재

알 가공품이 큰 화재로 부상하기 시작한 것은 2009년 부화 중지란을 액란으로 제조하여 유통시키다가 무더기로 적발된 사건 이후다.

2009년 사건이 최초의 적발이라면, 아마도 부화 중지란과 같이 식용으로 사용하기 어려운 원료로 액란을 제조한 기간은 최소 십 수 년 간 지속되었다고 봐도 무방하다. 계란의 이력추적이 되지 않고 있는 상황과 어디서 어떻게 되는지 파악하기 힘든 산업의 특성을 고려할 때, 상당기간 불법이 자행되었다고 할 수 있다.

이 사건 이후 정부는 2010년 농림축산검역검사본부 고시를 통하여 알 가공품의 가

공기준과 품목별 성분규격 <검역원고시제2010-1호(2010.3.12.)>을 새롭게 설정하여 시행에 들어간다.

정부는 그 동안 불명확했던 가공기준을 명확히 하는 차원에서 액란의 종류를 살균제품과 비살균제품으로 분류하고, 각각의 가공방법과 잔류물질 및 미생물수를 정하였다. 하지만, 고시는 미봉책일 수밖에 없었는데, 규격은 만들었으나 이를 검사하거나 모니터링할 주체를 선정하지 않으면서 사실상 관련 고시를 사문화 시키는 오류를 범하고 말았다.

관련 법규에 따라 액란의 품질을 모니터링 하려면, 영세규모의 난가공장을 폐쇄시키고 대형화된 난가공공장의 설립을 유도하는 등의 노력이 수행되었어야 했으나, 정부는 대규모 예산이 지원되어야 할 검사제도의 도입 등의 업무를 수행하지 않은 것이다.

난가공장의 규모화와 시설현대화를 유도하기 위해서는 난가공장의 시설기준을 마련하고, 축산물위생관리법 등에 난가공장 위생운영 기준 등과 관련 내용의 규정을 두어야 한다. 그러나 식약처나 농림축산식품부 모두 난가공품에 대한 성분기준과 가공기준만 도입했을 뿐 이를 제조하는 시설에 대한 규제를 도입하지 않아, 난가공산업에 있어서 유가공이나 도축업과 같은 수준의 안전성 확보를 어렵게 만들었다.

난가공품을 살균과 비살균으로 별도로 공시하면서, 상대적으로 많은 시설비용과 관리비용이 들어가는 살균난 가공시설을 한 업체들이 비살균제품을 제조해 판매하는 업체 대비 가격 경쟁력에서 크게 뒤처지면서 생존하지 못하는 환경을 조성한 것도 문제가 된다.

폐계란을 정상 액란제품과 혼합하여 판매하다 적발되어 시설폐쇄 명령을 받은 한국양계농협의 난가공공장만 하더라도 비슷한 시설을 도입하는데 100억 원 정도의 비용

표 4 알 가공품의 가공기준 및 품목별 성분규격

검역원고시 제2010-1호 (2010.3.12.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 알가공품의 가공기준 중 비살균제품은 할란 후 속히 5°C이하로 냉각 하여야 하며, 48시간 이상 보관 시 0°C이하에 보관하여야 한다</li> <li style="text-align: center;">↓</li> <li>○ 비살균 제품은 할란 후 속히 5°C이하로 냉각하여야 하며, 48시간을 초과하여 보관하여서는 아니 된다(개정)</li> <li>○ 알가공품(잔란액·난황액·난백액·잔란분·난황분·난백분·알가열 성형제품·염자란·피단)의 품목별 성분규격                     <ul style="list-style-type: none"> <li>- 세균 수 기준을 살균제품은 1g당 1만 이하, 비살균제품은 1g당 50만 이하로 개정</li> <li>- 대장균군 기준을 살균제품은 1g당 10이하, 비살균제품은 1g당 100 이하 (피단의 경우에는 음성이어야 한다)로 개정</li> <li>- 살모넬라균 기준을 음성(살균제품 또는 피단에 한한다)을 전 품목 음성기준으로 개정</li> </ul> </li> </ul>
-----------------------------------	--

자료 : 농림축산검역검사본부 축산물의 가공기준 및 성분규격



---

이 소요되는 것으로 알려져 있다. 액란의 제조단가가 비살균제품 제조업자에 비해 큰 차이가 날 수 밖에 없다. 하지만 시장에서의 액란가격은 영세업체들의 비살균액란에 맞추어지면서 한국양계농협과 같은 대형업체들도 손익을 맞출 수 없는 상황이 계속되었고, 실적 악화를 두려워하는 기업의 일탈을 부추기고 있는 실정이다.

### 3. 계란 및 난가공산업 발전 방안

#### 3.1. 레몬시장 탈출법

계란산업은 ‘레몬시장’으로 분류할 수 있다. 레몬시장이란 중고차와 같이 판매자는 판매하는 재화의 품질을 알고 있지만, 구매자는 그 재화의 품질을 확인할 수 없어 정보의 비대칭성이 존재하는 시장을 말한다.

축산물 중 육류의 경우 상품의 품질을 눈으로 확인하고 구매할 수 있지만, 계란의 품질은 난각을 깨지 않고서는 확인할 길이 없기 때문에 구매 후 계란을 조리할 때까지 계란의 품질을 확인할 수 없다. 이로 인해 계란은 고가의 계란보다는 저가의 계란을 소비자들이 더 선호하게 되고, 고품질 계란보다는 저가의 계란이 시장에 범람하는 원인이 된다.

저가 계란만 찾거나 높은 금액의 지출의사가 없는 소비자만 넘쳐나는 시장에서는 생산자도 계란이나 액란의 품질을 높이기 위한 활동을 등한시 할 수밖에 없다. 어차피 좋은 품질의 계란이나 액란을 출시한다 하여도, 시장에서 불량품 취급을 하며 제 가격을 주려하지 않기 때문에 시설 투자나, 제품의 품질을 향상시키려는 활동을 더욱 하지 않게 되면서 계란의 가치는 더욱 떨어지는 악순환이 계속되고 있었다.

이를 극복하기 위해서는 앞에서 제안한 품질인증과 같은 방식으로 공적기관의 개입이 필요하다. 시장에서 계란과 액란의 품질을 구분해 낼 수 있는 인증제도가 도입되어야만 액란제조업자의 위법적 행동을 차단하고, 소비자들도 제 가격을 지불할 의사가 생겨날 것이다.

이를 극복하기 위한 방안으로 포장지나 난각에 생산일자나 포장일자를 표기하는 제도를 도입했지만, 위변조가 너무나 쉬운 유통구조의 특성으로 인해 큰 신뢰를 받지 못하고 있다. 이를 깨는 방법은 양계업계가 요구해오고 있는 계란유통센터를 건설하여 국내에서 생산되는 계란 대부분을 센터를 통해 유통되도록 하고, 센터에서 계란의 품질과 위생 등을 모니터링함으로써 상품성이 떨어지는 계란을 선별하여 폐

기할 것은 폐기하고, 가공할 것은 가공용으로 분류하여 처리하는 일괄 공정을 도입할 필요가 있다.

### 3.2. 계란유통 기반시설 투자 시급

국내에서 생산되는 대부분의 계란을 계란유통센터를 통하게 하는 조치가 의무화 될 경우 계란은 앞에서 지적한 바와 같은 소비재 농산물에서 원자재농산물로 상품 성격이 변화하게 된다.

센터로 집결된 모든 계란에 대한 품질과 위생과 관련된 모니터링이 가능해지면서 소비자들에게 품질에 따라 가격을 인정받을 수 있는 길이 열리게 된다. 더불어 오·파란도 별도의 가공시설로 이동시키는 것이 아니라, 유통센터 내에 설치된 액란가공공장에서 곧바로 위생처리 되면서 액란의 품질문제도 잠식시킬 수 있게 된다.

특히 모든 계란이 유통센터를 경유하기 때문에 도축검사관에 준하는 검사요원을 정부가 파견 할 수 있어, 다른 축산물과 마찬가지로 정부가 책임지고 계란과 계란가공품의 품질을 지도 감독함으로써 산업의 안정은 물론 소비자들도 안심하고 계란과 계란가공품을 소비할 수 있는 길이 열리게 된다.

계란유통센터 건립과 관련된 사항은 대한양계협회가 여러 차례 연구용역을 통해 필요성과 수요조사를 마친 상황이기 때문에 정부가 제도개선과 자금지원만 실시한다면, 사업 진행은 어렵지 않을 것으로 전망된다.

### 3.3. 제도 개선 병행 필요

계란유통센터의 건립과 함께 병행되어야 할 것은 제도 개선이다. 계란유통센터의 건립이 제대로 이루어지지 않는 이유는 계란이 센터를 거치지 않아도 거래가 될 수 있는 환경 때문이다.

결국 센터 이용을 강제하기 위해서는 센터를 이용할 수밖에 없도록 하는 제도(등급판정 의무화, 검사의무화)가 뒷받침되어야 한다.

더불어 이원화 되어 있는 액란에 대한 품질 및 성분규격 기준을 살균액란으로 일원화함으로써 난가공시설에 대한 투자가 활성화되도록 할 필요가 있다. 또한 선택사항인 계란가공공장의 HACCP 적용도 의무화함으로써 일정한 시설을 갖춘 업체만이 영업을 하도록 해야만 한다.

이상하게도 계란과 관련된 제도들은 하나 같이 의무조항이 아닌 권고 조항으로 되

---

어 있어 시장 참여자들의 자율성이 발휘된 결과 제도 밖에서 행동이 활성화 되어 계란유통과 가공 산업이 낙후되는 결과로 이어진 것이다.

#### 4. 시사점

서론에서도 지적한 바와 같이 축산분야 중 계란은 시장개방에 따른 영향이 매우 제한적이었다. 따라서 정부는 시장개방 피해가 큰 품목인 한우, 낙농, 양돈, 육계분야에 지원과 제도개선 사업을 집중해 왔다.

정부의 농식품정책이 시장개방에 따른 피해산업 지원에 급급한 사이 상대적으로 지원을 받지 못한 계란산업은 위생문제가 반복적으로 발생하고 있다. 이는 소비자 입장도 고려한 산업정책이 구축되어야 하는데, 축산업과 식품산업의 진흥업무를 담당하는 농림축산식품부가 피해품목에 대한 시혜적 지원 사업에만 치중하여 발생한 결과라고 할 수 있다.

이제 정부 산업정책의 틀을 피해를 입는 산업과 농업인뿐만 아니라, 축산물을 소비하는 소비자의 입장도 고려하는 정책개발이 필요하다. 특히 낙후되어 있는 계란의 유통과 가공분야에 대한 제도와 지원 사업 개발이 시급하다. 제도 개선이나 투융자사업의 방향은 시장 참여자들의 이기적 성향을 잘 조정함으로써 개인이나 기업의 이기적 행동이 사회전체 편익 증가로 이어질 수 있도록 정책설계에 만전을 기해야 한다.

잔류물질 검사 의무화와 같은 규제와 액란과 계란의 품질에 따른 인센티브 정책을 적절히 혼합하여 사용한다면, 시장에서는 액란의 품질을 향상시키기 위한 경쟁을 하게 될 것이고 액란 제조시설에 대한 투자가 활성화되어 시장 내에서 품질과 위생수준이 향상될 수 있을 것이다.

실제 낙농가공분야는 1994년을 전후로 고름우유 파동을 겪으면서 우유소비 침체로 이어진 바 있다. 이러한 고름우유 파동을 돌파할 수 있었던 원동력은 원유 내 고름으로 지목 받은 체세포 수를 줄이기 위하여 체세포 등급제라는 규제를 도입하고, 체세포가 적게 나올수록 추가적으로 유대를 지급하는 인센티브 제도를 적절히 도입하여 단 시간 내에 유질문제를 극복해 낼 수 있었던 것이다.

난가공산업과 계란산업도 위와 같은 사례를 거울삼아 비슷한 성격의 규제와 인센티브를 조합한 제도를 도입하여야 할 것이다. 불법을 자행하여 얻는 이익보다 규제를 준수하여 얻는 이익이 클수록 자연스럽게 이기적 행동을 제어할 수 있을 것이다.

### 참고문헌

계란자조금관리위원회. 2011. 「계란 가공산업의 현황조사」. 계란자조금관리위원회.

### 참고사이트

축산유통종합정보센터 (<http://www.ekapepia.com>).

축산물안전관리인증원 (<http://www.ihaccp.or.kr>).

농림축산검역본부 (<http://www.qia.go.kr>).

농축유통신문 (<http://www.amnews.co.kr>).