



# 검정돈의 사양관리와 방역

검정과장 문 일 순  
공인 종돈 능력 검정소

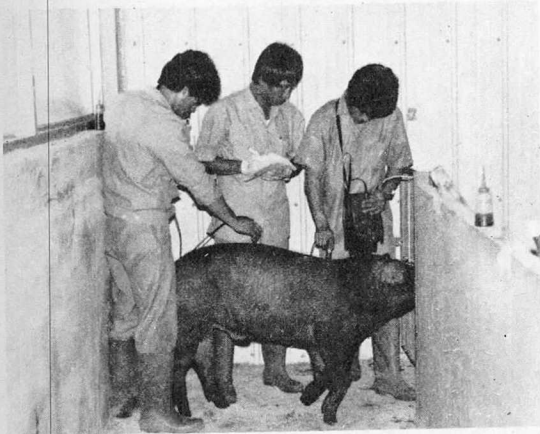
우리나라 양돈 농가의 오랜 숙원이었던 공인 종돈 능력 검정소가 정부당국 및 양돈 농가의 협조로 건립되어 종모돈 능력 검정사업을 수행하고 있다. 무창 돈사의 시설을 갖추고 입식부터 경매에 이르기까지 모든 제반 사항을 사람의 편견에 의해 오류를 범하게 되는 것을 방지하고 작업능률을 극대화 시키기 위하여 컴퓨터로 처리하며 고주파 관찰기 및 PSS 측정기를 도입하여 최신팅식으로 사양관리를 하고 있다.

그러나 돼지의 경제 형질을 개량시켜 농가의 소득 증대뿐만 아니라 나아가서 국제 경쟁력을 제고시키려는 사업이 자칫하면 전염병 발생으로 초기의 검정사업수행에 막대한 차질을 빚을 우려도 있다. 따라서 종돈 능력 검정사업의 사양관리는 입식부터 경매에 이르기까지 철저한 방역위주로 수행되고 있다.

검정돈 사양관리를 간략하게 요약하면 다음과 같다.

## 1. 검정돈 입식

출품 농장의 방역사항을 충분히 검토한 후 최근 3개월간 돈콜레라와 돈단독 등의 전염병 발생이 없는 양돈장에서 사육되고 1차 돈콜레라 예방 주사를 필한 한배 새끼의 순종으로 슷컷 2두를 단위로 22~27kg사이의 혈통 등록이 된 유전적 결함이 없는 건강한 자돈을 출품 농장의 질병 오염 방지를 위하여 검정소 차량을 이용하여 운반한다. 이때 물론 차량은 완전히 소독을 한 후 출품 농장을 방문하며 돼지 역시 현장에서 소독을 실시하고 검정소 도착과 동시에 외부 기생충 구제와 함께 소독을 실시한다. 도착된 자돈은 수세와 소독이 완전히 되고 깔짚이 충분히 깔린 대기사에 수용시켜 도착 당일엔 절식시킨 후 다음 날부터 3일간 검정 사료에 항생제 및 영양제를 첨가시켜 검정사료에 순치시키며 스트레스를 완화시키고 항병력을 증강시킨다. 이때 PSS (Porcine Stress Syndr-



검정사료 배합율

사료명	배합율 (%)	비 고
옥수수	68.18	황색옥수수
대두박	19.2	CP(조단백질) 44%
어분	4	수입 또는 원양어분CP 60%
밀기울	6	
탄산칼슘	0.86	Ca(칼슘) 37%
인산칼슘	0.8	Ca(칼슘)30%, P(인)17%
식염	0.3	정제염
황물질	0.3	Zn(망간)20(g/kg), Cu(구리) 50. I(요오드)0.35 Zn(아연) 50, Fe(철)60, CO(코발트)0.2
비타민	0.24	AD <sub>3</sub> (1000 만Iu/kg) 0.1% B복합제 (B <sub>6</sub> 6000, B <sub>12</sub> 40000), K <sub>3</sub> 4000 Niacin 30000 판토텐산 16000, 0.08%, 바이오틴(100mg/kg) 0.04%, Se(셀레늄)0.01%, Tocomix 0.01%
구충제	0.06	
항생제	0.06	타이라넬과(Tyrosin+Sulfa)
합계	100	

1. 영양성분 : 조단백질 18% 대사에너지 120Kcal
2. 검정전기간 동일사료
3. 사료의 분쇄 2mm이하

ome) 검사도 하고 있다. 대기사에서 1주일 이상 경과된 자돈은 다시 외부 기생충을 구제한다.

후 검정사로 옮겨 체중 30kg에 도달될 때까지 중돈으로서의 이상유무를 관찰한다. 검정사료에 내부 기생충 구충제는 포함되어 있으므로 따로 급여하지는 않는다. 이때 돈콜레라 2차 및 돈단독 예방 접종을 실시하지 않은 자돈들에게는 예방 접종을 실시한다.

### 2. 검정 개시 및 검정돈 관리

체중 30kg 도달시 검정을 개시하며 사료는 표에 제시된 것과 같은 영양 수준의 검정 사료를 자유 급여하며 무제한 급수를 한다.

무창 돈사의 검정사는 우레탄 포말을 사용하여 외부와 완전 단열 처리 되어 있으며 자동 온도 조절 장치를 이용하여 추운 겨울에도 온도를 항상 15℃~20℃로 조절하며 스크래퍼의 제분 시설을 갖추고 돈사 내에서 발생하는 가스는 강제 환풍 장치를 설치하여 처리하고 있다. 검정돈을 사양 관리하는 동안 수시로 목욕을 시키며 외부 기생충을 구제하고 2주 간격으로 체중을 측정한다. 이때 2주간 성장이 없는 돼지는 검정을 중지한다. 이외에 검정이 중지되는 경우는 검정돈에 전염병이 발생하였거나 절박 도살을 해야 할 필요가 있을 때 검정돈이 생후 180일까지 체중 90kg에 도달하지 않을 때와 같은 경우이다.

### 3. 검정 종료

체중이 90kg에 도달되고 검정이 종료됨과 동시에 등지방 두께를 측정한다. 등지방 두께는 어깨 부위(제1늑골), 등 부위(최후늑골), 엉덩이 부위(최후 척추) 3곳을 측정하여 평균을 내고 검정개시부터 종료 때 까지의 일당 증체량, 사료요구율을 계산하여 다음과 같은 공식을 이용하여 선발 지수를 산출한다. 이때의 측정치는 체중 90kg으로 보정된 값으로 계산을 하게 된다.

다.

선발지수 = 250 + 110 × 일당 증체량 - 50 × 사료  
요구율 - 19.685 × 등지방두께

또한 검정 종료와 동시에 체장, 체고, 흉위, 관위, 체득, 체심 등을 측정하며 고주파 관찰기를 이용하여 고기의 육질상태까지 파악한 후 종돈 능력 검정 위원회의 외모 심사를 포함한 엄격한 심사를 거쳐 능력 검정된 돼지를 종돈으로서 합격 여부를 판정하게 된다. 검정이 종료된 돼지는 돈콜레라 및 돈단독 예방 접종을 실시한 후 방목장에 이동시킨 다음 군살을 빼고 종돈으로서 체형을 갖추게 한다. 검정이 종료된 돼지는 종돈 사료를 급여하며 하루에 2.5 kg씩 제한 급여를 실시한다.

#### 4. 방역 관리

공인 종돈 능력 검정소가 양돈 업계의 중추적 역할을 담당하게 되는 만큼 관심도가 높다. 따라서 외부 손님의 출입이 잦아 방역 관리에 세심한 주의를 기울이고 있다. 돈사내 외부 소독은 매일하며 차량 소독조 및 발판 소독조의 소독액도 매일 갈아 주는 것을 원칙으로 하고 있다. 외부 손님이 방문하면 우선 차량 소독조에서 차량을 정지 시킨 후 사람도 하차 시키고 차량 및 사람에게 소독을 실시한 후 사무실로 안내한다. 검정사 견학은 가급적 제한하지만 부



득이한 경우는 가운을 입히고 장화를 갈아 신게 하고 소독을 실시한 뒤 현장으로 안내한다. 현장에 가서 다시 한번 입구에서 소독을 하게 된다. 또 검정사 내부는 물론 들어갈 수 없고 유리로 설치된 이중창을 통해 내부 시설 및 돼지를 볼 수 있다. 방문한 손님으로서는 다소 기분이 유쾌하지는 못할지는 몰라도 이해를 하여야 할 것 같다. 방역은 아무리 철저히 해도 빈틈이 생기기 쉬운 만큼 검정소 실무자나 손님 모두 항상 방역이란 것을 염두에 두고 생활화하는 습관이 필요할 것이다.

한편 방역상 문제가 되는 것에는 쥐, 파리, 모기 등이 있다. 쥐약은 인축에 큰 해가 없는 약품을 사용하여 보름에 한 번씩 정기적으로 구제하고 있으며 파리 등의 구제를 위하여 돈사 내부는 인축에 독성이 약한 제제를 선택하여 3일에 한번씩 살포하고 외부의 벌레를 구제하기 위해서는 강력한 살충제를 사용하고 있다. 이상과 같이 검정돈 사양관리 및 방역 관리를 수행하고 있으나 아무래도 처음 실시하는 사업이니 만큼 검정사업이 완전히 정착화되기 위해서는 시행 착오를 거듭하여야 할 것 같다. 검정돈 사양 관리에 도움이 될 수 있는 생각을 갖고 계신 분들에게 항상 충고와 격려의 조언을 받고 싶은 마음 간절하다.

