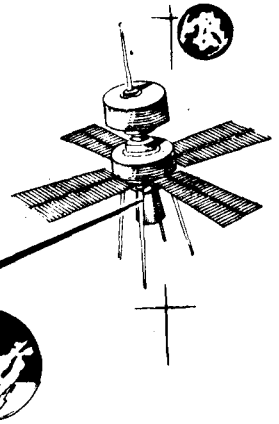


# 양계 안테나

南斗熙  
본지 편집부장



## 설마 우리 양계장에 뉴캐슬병이 ?

우리나라 양계인들의 일반적인 질병의식은 실로 세계적 수준인데 반하여 닭질병 발생율이 또한 상당히 높은 수준에 와 있다. 실제로 가금인플루엔자를 제외한 모든 닭질병이 국내에 존재하고 있다해도 과언은 아닌듯 싶다.

작년도 전반기부터 경기·충청도 일원 육계농장에서 집중적으로 발생하기 시작한 닭뉴캐슬병(ND)이 빠른 속도로 전국에 확산돼 최근 육계농장 뿐만 아니라 채란계 농장에도 심각한 피해를 보이고 있다. 모처럼의 닭고기·계란 고가시대에 전국 양계장이 노심초사 심한 몸살을 앓고 있다. 질병의 천연의 요새인 제주도예까지 ND가 발생하여 81년 이래 가장 큰 질병피해를 보고 있다 한다.

방역당국도 전국에 닭뉴캐슬병 발생주의보를 발

령, 예방에 만전을 기할 것을 주의시키고 있다.

가장 근본적인 문제는 농장에서 백신접종을 소홀히 한데 기인한다. 조사에 의하면 최근들어 병아리 생산숫자 증가에 비해 백신(ND-B<sub>1</sub>) 판매량이 오히려 감소하고 있는 추세로 실제 접종률이 20%를 밑도는 수치를 나타내 효과적으로 질병을 막는데 많은 문제점이 야기되고 있다.

브로일러에 있어서 그동안 풍조가 예방약을 접종하면 스트레스로 성장이 지연되어 출하가 늦어지는 이유에서 사실상 백신을 기피하고 발병 징조가 있으면 삼계용 또는 세미로 조기에 출하를 해 피해를 최소화하는 경향이 일반화되었다. 자신의 피해는 줄였지만 닭운반 차로, 도계장으로, 방문객 등에 의해 결국은 빠른 속도로 전국을 질병의 도가니화 시킨 것이다. 보이지 않은 곳에서 질병피해가 속출해 국가적 차원에서의 손실이 대단하다. 나의 이익에 앞서 우리를 생각하는 공동체의식이 실로 아쉬어진다. 최



근 폭등하는 브로일러 가격의 원인 중에 하나로 질병만연이 꼽히고 있다.

채란계 농장의 경우 대부분 농장이 백신프로그램에 입각해 충실하게 예방을 실시하고 있으나 종업원 문제, 부주의 등으로 소홀히 하다가 경험이 풍부한 농장에서 질병을 당해 수백만원에서 수천만원의 경제적 손실을 본 농장이 심심치 않게 있는 것 같다.

질병전문가들에 의하면 일부 신규농장을 제외하고는 양축가들이 학문적으로나 경험적으로 상당한 질병지식이 있어 별도의 기술지도가 무색하다고 전하며 반복적으로 적기에 올바른 방법으로 충실히 백신접종을 실시하면 문제가 없다한다. 질병을 당한 농장의 경우 대체로 방역을 완전하게 했다고 강변하지만 깊게 파고들면 몇가지의 일반적 수칙을 무시한 경우가 대부분이다. '설마 우리 양계장은...'하는 방심과 게으름이 수천만원의 경제적 손실을 가져온 사례를 거울삼아 철저한 소독과 적절한 예방약 접종으로 질병을 퇴치하여야 하겠다.

백신접종하는 방법이 약제별로, 접종방법별로, 전 문기관에 따라, 다른 백신과의 관계, 모체이행항체

등 많은 요인에 따라 권장프로그램이 다양하지만 사용설명서에 의해 각 회사에서 권장하는 정해진 방법대로 정확하게만 접종한다면 문제가 없을 것이라는 전문가의 견해다. 획일적으로 어떤 한가지 방법만을 고집할 필요는 없다. 다만 성실하게 예방접종을 실시했는가 실로 중요한 문제이다.

아울러 종계에서의 모체이행항체의 방어수준 체크(계군혈청검사 성적등), 백신의 역가, 야외 복주의 강독화현상, 질병의 복합감염, 소독의 미비 등에 소홀해서는 안될 것이다.

## 품질에 따른 가격차등제

위생적인 먹거리에 대한 소비자들의 정당한 요구가 점차 고조되어가고 있다.

시중 자동판매기에 대장균이 많다는 문제를 지적해 관심을 집중시켰던 한국부인회(회장 박금순)는 지난 1월30일 소비자보호원 강당에서 관련인사를 초빙해 '수입쇠고기의 문제점과 대책 간단회'를 갖고 수입쇠고기의 항생·항균제 및 성장호르몬제 잔류여



부에 대한 검사가 제대로 지켜지지 않고 있어 위생적으로 문제가 있다고 지적했다.

항생제·항균제·성장호르몬제 잔류는 국제적으로도 문제가 심심치 않게 야기되고 있는데 이웃 일본 등에서 유기염소계 농약으로 오염된 태국산 닭고기, 호주산 쇠고기, 소련의 체르노빌 발전소사고에 의해 방사능 오염이 된 스웨덴산 사슴고기, 핀란드산 소내장육, 합성항균제가 잔류된 미국과 대만산 돼지고기 등의 문제로 폐기 또는 반품소동이 있었다 한다.

유럽에서는 가축에 사용허용된 호르몬 계통의 성장촉진제가 가축성장 후에도 잔류여부로 문제가 됐다는 지적도 있다.

식품위생법에서 규정하듯이 식품은 항생물질을 함유해서는 안된다. 어떤 정치적·경제적문제가 심각하더라도 위생적인 하자가 있는지 여부를 철저히 밝힌 후 수입해야 하며 효율적인 적절한 조치가 반드시 취해져야만 할 것이다.

위생적인 식품을 원하는 정당한 소비자 요구가 비

단 수입쇠고기에만 초점이 모아진다는 보장은 없는 것이다.

국민소득 수준의 향상으로 식생활에 대한 보다 큰 관심이 집중되고 있다. 건강한 삶의 추구는 모든 인간의 제1의 소망이며 자연식품, 건강식품, 무공해식품에 대하여 관심이 더욱 높아지는 현상도 이 때문 일 것이다.

신이 인간에게 준 가장 완벽한 자연완전식품으로 천연의 난각으로 잘 포장된 「계란」이나 고단백 저열량으로 피부노화를 효과적으로 방지하는 불로육(不老肉) 「닭고기」가 정당한 소비자들의 욕구인 위생적인 단백질식품섭취에 부응하도록 모든 양계인이 상품화에 노력을 기울여야 하겠다.

소비자의 단백질식품 선택의 폭은 날로 다양해지고 있으며 기호 또한 변해가고 있다. 푸트추를 뒤잡아 찍어먹는 맛이나, 구수한 우거지국맛 보다는 깔끔한 실내장식의 패스트푸드점에서 햄버거나 프라이드 치킨맛이 점차 인기가 높아지고 있는 추세이다.

소비자의 기호에 맞는 양계산물의 생산에 보다 높은 업계의 관심이 요구된다. 변화하는 소비자 요구에 능동적으로 대처하지 않으면 양계산물 소비증가가 선진국 수준 문턱에서 주저앉을 수도 있다.

주부들은 한결같이 냉장고에 들어가는 식품중 가장 지저분한 것이 계란이라고 불평하고 있다. 양계인들도 공감하지만 계분 등 오물이 묻어 있거나 피나 닭털에 오염된 금이 간 계란 등이 소비자에게 그대로 전달되는 것이 실로 염려스럽다.

계란값이 금년들어 오랫동안 제 위치를 찾았다. 값이 지속될 수 있도록 업계의 지혜를 모으는 일이 무엇보다 중요하다 하겠다.

아울러 계란이 품질에 따른 가격차등제도 도입할 시기가 온 것 같다. 좋은 계란은 높은 값에, 상품성이 낮은 계란은 가공해서 싼값에 공급할 때가 된 것 같다.

소비자 요구를 무시하는 산업의 발전에는 한계가 있기 때문이다. **양계**