

닭고기 위생관리를 위한 HACCP의 의무화

- HACCP 의무시행에 따른 국내 준비위한 전문가 자문 -

축산물의 처리유통단계에서 발생할 수 있는 위해요소를 분석, 중점관리하는 기준설정과 이의 시행을 위한 HACCP(위해요소 중점관리기준)제도가 오는 2천년 7월부터 국내 도축장에 점차적으로 도입될 예정이다.

미국은 금년 1월부터 500인 이상 종업원 보유회사부터 법적 적용을 받아 실시 중에 있으며 지난 10년 전부터 꾸준히 각 공장에서 자발적으로 SSOP(위생표준 업무지침)를 제작 준비해와 현재 실시 중에 있다. 이에따라 도축검사를 점차 국가검사에서 산업으로 이전해 국가는 각 업체에서 자발적으로 작성한 HACCP기준의 시행여부만 관리해 나갈 예정이다.

이러한 사실은 미연방 수의검사관 어형선 박사가 8월 31일부터 2주간 도계업계 자문을 위해

내한해 현장자문과정에서 밝혀졌다.

그는 이번 방문에서 국립수의과학검역원, 대한수의사회, 국내 선발계열업체 등을 현장 출장해 상호관심사에 대한 논의와 현장 자문을 실시했다.

정부기관 및 관련업계 방문에서는 국내 HACCP적용 방법에 대한 현장 교육프로그램, 훈련, 감독·관리자 교육, 정부 가이드라인 등에 대한 깊은 검토와 자문을 실시했다.

전국의 계육협회 회원사 계열업체 현장 자문에서는 현실적인 문제점을 지적해 △기록유지(Recording) △원가상승(Cost push) △도계처리 속도(Line speed)에 대한 문제점을 지적하고 우선 HACCP 의무시행 이전에 정부 가이드라인 범위내에서 처리공장별 회사 위생표준업무지

침(SSOP)을 작성 실시해야 하며, 각 처리장 현실에 맞게 계분 오염 방지와 생산품(닭고기) 출고온도 조절(5°C이하)에 모든 관심을 기울여야 할 것을 제안했다.

특히 오물세척을 위해 도계과정 중 냉각조에 들기전 고압세척수(브러싱 함께)로 잘 닦아 낸다면 문제가 없을 것으로 생각한다는 뜻을 전했다.

한편 국내 계육업계 현실이 원가부담이 큰 위생적으로 처리된 닭보다 처리비용이 적게 들어간 비위생적인 값 싼 닭을 찾는, 품질보다 가격경쟁 소비관행에서 HACCP 의무시행 시기를 규모별 차이를 둔다면 소기의 목적달성이 어려워 전국 50여개 도계장이 같은 시기에 실시하는 것이 한국적인 현실에 적합할 것으로 알려지고 있다.

농림부, 수해축산농가 재해복구비용 지원

농림부는 지난 8월 폭우로 재해를 입은 농가에 대해 자연재해대책법 및 농어업재해대책법에 따라 가축사육시설의 복구와 가축 등의 입식지원을 하게 된다.

재해복구비용 부담기준은 가축이 유실 또는 폐사되었을 경우 어린가축 입식비를 국비 40%, 지방비 10%, 용자 30%를 하게되고, 축사가 유실 또는 전파·반파되었을 경우에는 당해 연도 건조가격에 따라 국비 15%, 지방비 5%, 용자 60%를 하게 된다.

올해 농림부가 발표한 재해복구비 지원단가는 육계는 20일령 이하는 427원, 20일령 이상은 670원을 지원받으며, 산란계의 경우 70일령 이상 또는 850g

이상인 증추나 성계에 해당되면 1천7백원, 70일령 이하 또는 850g 이하인 병아리는 553원을 각각 지원 받게 된다.

계사가 파손된 경우는 육계사 m² 당 9만9천원, 산란계사는 m²당 15만5천원, 보온덮개계사는 m²당 3만9천원을 보상받는다.

농림부는 이와 함께 재해를 입은 축산농가에 한해 특수목적 양축자금을 지원하게 되는데 이같은 배경은 피해액과 복구지원액의 차이가 크기 때문인 것으로 '97년부터 지원하고 있다.

특수목적 양축자금의 지원규모는 자연재해 70억원, 기타사고 30억원 등 총 100억원으로, 지원기준을 보면 정부지원액이 3백만원 이상인 농가에 대해 호당 3백만원에서 1억원까지 연리 5%, 1년 상환조건으로 지원하고 있는데 자연재해는 피해액과 정부지원액(보조+용자)의 차액범위 내에서 지원하고 있다.

● 사양정보 ●

육계의 수익을 감소시키는 10가지

육계 사업에서 수익을 증가시키기 위해서는 수익 감소 요인을 사전에 제거해야 한다. 이런 사항을 매일 점검하여 합리적인 관리가 이루어지면 더 많은 수익을 올릴 수 있게 된다.

1. 알맞은 온도·습도

브로일러 성장에 가장 알맞은 온도는 첫주에 30°C에서 매주 2~3°C씩 감소시켜 폐온 후의 온도가 적어도 18°C 이상은 되어야 한다. 그러나 대부분 폐온 후에는 온도 관리에 무관심해지기 쉽다. 추운 계절에 계사내의 온도가 떨어지게 되면 체온유지를 위한 사료 섭취량이 증가되어 사료의 낭비가 발생하게 되며, 여름 혹서기에는 더위로 인해 섭취량이 떨어지고 성장이 지연된다. 온도관리는 쉬우나 습도관리는 소홀해 지기 쉽다. 온도 못지 않게 습도가 중요하므로 반드시 습도계를 비치하여 건조하면 바닥에 물을 뿌려 주거나 분무 설비를 설치하여 안개 분무해 줌으로써 적어도 상대습도 60% 이상은 유지해야 한다.

2. 적절한 환기

불량한 환기는 일년 내내 닭들을 괴롭히는 문제로서, 특히 겨울철에 보온에만 치중하여 계사를 밀폐시킴으로써 암모니아 가스가 심하게 발생하는 경우, 찬바람이 갑자기 몰아치는 것, 문틈으로 새어드는 섯바람 등은 닭들에게 심한 스트레스를 주어 질병이 발생하거나 증체가 잘 안되어 수익을 감소시키는 요인이 된다. 실내온도가 조절되며 신선한 공기의 유입은 환기관리의 초점이다.

3. 신선한 물 공급

급수기의 물은 계사의 온도, 사

료 찌꺼기 등으로 쉽게 오염된다. 물은 빠른 속도로 질병을 전염시키는 매개체이므로 정기적으로 급수기 청소와 소독을 해 주어야 한다. 신선한 물의 공급은 수칙으로 충분한 급수기 그리고 적절한 배치도 중요하며 급수원의 점검도 필요로 한다. 급수기는 닭이 오염시키지 못하도록 관리되어야 한다.

4. 사료낭비 방지

여러분이 잘 알고 있듯이 어떤 닭들은 처음부터 사료를 파헤치는 경우가 있다. 따라서 닭들이 사료를 낭비하지 않도록 적절한 크기의 사료통과 알맞은 양의 사료를 담아 주도록 해야한다. 사료통의 높이는 항상 닭의 등높이로 해야하며 사료량은 사료통의 1/3 정도가 알맞다.

5. 질병관리

질병은 우리가 병든 닭을 옮기거나 도태시키지 않고 계사와 그 주위의 소독을 철저히 하지 않았기 때문에 생기는 경우가 많다. 이러한 요인을 없애기 위해서는 항상 병든 닭의 유무를 살피고 계사의 전입·전출 프로그램과, 철저한 질병예방 프로그램을 따르고 계사와 그 주위를 철저히 소독해야 한다.

6. 밀사방지

밀사는 수익과 가장 밀접한 관계가 있다. 더 많은 수익을 올리기 위해 더 많이 기른 것이 오히려 해가 되는 경우라 하겠다. 닭을 밀사시키면 환기 불량, 바닥문제, 악습, 질병발생의 우려 등 수업이 많은 문제를 일으키며 성장이 지연되고 생산성이 저하된다. 따라서 사육밀도는 계절에 따라 제시된 대로 반드시 따르는 것이 더 많은 수익을

올리는 지름길이 된다.

7. 카니발리즘

서로 찢는 식우병의 원인은 주로 높은 온도와 불량한 환기이다. 높은 축광의 점등 또한 식우병을 일으킨다. 적당한 부리 자르기와 계사내의 다른 환경 요인을 점검하여 악습으로 인한 손실을 줄여야 하며 식우병이 문제가 되기 전에 미리 적절한 조치를 취하는 것이 바람직하다. 즉 서로 찢는 악습이 발생하면 계사를 어둡게 하고 물과 사료 등의 증가, 밀사방지 등에 유의해야 한다.

8. 점등

브로일러의 점등은 산란계와 달리 사료 섭취량의 증가를 목표로 한다. 따라서 총 일장을 증가시키는 것이 중요하나 사료섭취에 문제가 없는 계절에는 하루에 14시간을 기준으로 한다. 다만 여름 혹서기에는 낮에 사료를 거의 먹지 못하므로 새벽에 점등하여 서늘할 때 많은 사료를 먹도록 유도해야 한다.

9. 좋은 깔짚

덩어리지고 젖은 깔짚은 가슴에 물집을 생기게 할 뿐만 아니라 브로일러의 품질을 저하시킨다. 또한 불량한 깔짚은 콕시디이나 기생충을 전염시키기도 한다. 질병이 생기지 않도록 하며 젖은 깔짚은 즉시 갈아주도록 해야 한다. 깔짚이 불충분하면 온도 및 습도 조절이 잘 안되며 질병 발생의 원인이 된다.

10. 정성스런 닭 취급

판매시에도 닭을 거칠게 다루면 찢어지거나 날개가 부러지거나 타박상 등을 입게 된다. 이러한 모든 것이 닭의 품질을 떨어뜨리게 되어 결과적으로 여러분의 수익이 줄어들게 된다.

미국, 육계생산비 8백80원대

미국에서의 육계의 생산비가 지난 10년간 거의 변동이 없이 유지되고 있는 것으로 나타났다.

지난 '88년의 생산비는 kg당 798원이던 것이 '92년에는 750원, 지난 '97년에는 kg당 880원으로 약 10% 증가하였다. 참고로 기준 환율은 1천300원으로 계산한 것이다.

하지만 기간중 사육수수료는 kg당 114원 이던 것이 120원, 129원으로, 육성율은 94.3%이던 것이 95.1%, 95.24%로 증가하였고 평균 출하 체중은 1.94kg에서

2.14kg, 2.23kg으로 각각 증가하였다.

한편 2.25kg까지의 도달 일령은 '92년에는 52.4일 이던 것이 '97년에는 49.26일로 단축되었으며 도체율은 '88년에 76.7%, '92년에 76.5%, '97년에 76.6%로 거의 변동이 없었다.

이처럼, 전반적으로 생산성 및 사육성적은 향상되었으나 오히려 kg당 순이익은 '88년의 222원에서 '92년에는 139원, '97년에는 39원으로 감소된 것으로 나타났다. (계란육정보)

일본, 고품질의 계육생산과 수입증가

일본에서의 육계 사육수수는 10여년 동안 뚜렷한 감소를 나타내고 있다.

도계기준으로 '87년에 7억4백50만수를 넘어 섰으나 해마다 감소추세를 보여 '96년 20%가 감소된 6억수로 집계되었다. 그럼에도 불구하고 일본에서 계육은 식육수요량의 1/3을 점유하고있으며 식육의 중요한 공급원이 되고 있다.

일본의 육계산업의 발달의 원동력은 인티그레이션의 정착, 전문판매점의 출현, 부분육 중심유통, 외식과 업무용소비의 증가, 브랜드 닭의 수요증가 등을 요인으로 꼽을 수 있다.

사육농가와 생산량의 감소에도 불구하고 일본내에서 브랜드화된 고품질 닭고기들이 연간 약 1억3천만수 정도가 판매되고 있으며 이는 전체 생산의 약 20%에 달하는 것으로 해마다 뚜렷한 성장을 나타내고 있다.

현재 약 120여종이 생산되며 가정과 외식업소 등에서 주로 소비되고 정육상태에서 2-3배 비싼 고가에 거래되고 있다.

한편 사육수수가 감소한 반면 외식문화의 빠른 정착으로 계육생산량의 부족분을 수입에 의해 충당하고 있다. 이러한 수입육은 일본 국내에서 생산되는 브랜드 닭고기와는 차별을 두어 10%정도만 가정에서 소비되며 외식업소 70%, 가공용 20% 정도의 비율로 판매가 이루어진다.

수입량은 '95년 53만6천톤으로 지난 '88년 이후 2배가 늘어난 것으로 집계됐으며 '96년은 2% 증가한 54만7천톤을 기록했다. 수입국 중에서 중국은 태국보다 싼 가격의 공급으로 단기간내에 주도적인 성장을 나타내며 수입량이 '95년 19만7천톤에서 '96년 20만6천톤으로 증가하여 전체수입량의 38%에 달하고 있다.

EU, 수출관련 위생실태 조사단 조사 끝내

삼계탕의 대 EU 수출과 관련한 현지 위생실태조사단이 방한, 조사작업을 벌였다.

지난 8월 2일 방한한 EU조사단은 EU집행위 소비자보호총국 파울베르오베린을 단장으로 국립수의과학검역원을 비롯, 각 시·도 가축위생시험소 및 삼계탕 생산과 관련한 본회 회원사 하림, 화인코리아 작업장 등 위생분야 전반의 실태를 조사했다.

관계자에 따르면 실태조사결과 이들 조사단의 위생실태점검에서 만족한 성과를 얻을 경우 국내산 삼계탕이 유럽연합 15개국으로 수출길이 열리게 된다.

또한 우리나라의 위생실태에 대한 위상제고는 물론 경제적 가치가 크게 향상될 것으로 보인다.

독일, 육계업 빠르게 성장

채란업에 비해 미미한 성장을 해온 독일의 육계업이 지난 몇년간 자급률과 생산량이 증가하고 수입량이 줄어드는 등 빠른 속도로 증가추세에 있는 것으로 알려졌다.

독일의 닭고기 총 생산량은 '95년에 66만 톤이던 것이 '96년에는 69만톤, '97년에는 73만톤으로 증가하였으며 1인당 소비량도 '95년 13.4kg, '96년 14.1kg, '97년 14.5kg으로 계속 증가하고 있다.

반면 수입량은 '97년에 62만톤으로 전년대비 1%정도 감소하였으며 자급률은 61.6%를 기록하고 있으며 전체 육류시장에서의 점유율은 46.3%를 차지하고 있다.

축협 닭고기 처리 가공장 과잉증복설비 우려

- 계육산업 안정위해 신축 유보되어야 -

IMF 구제금융이후 대기업의 빅딜 등 중복과잉 투자에 대한 구조조정 작업이 활발하게 진행되고 있는 가운데 축협중앙회 신규 닭고기처리기공장이 과잉설비 중복투자로 지적돼 불황에 허덕이는 계육산업계에 나쁜 영향을 끼칠 것으로 우려되고 있다.

이에 본회 통합경영분과 계열사 사장단 전원은 지난 9월9일 오전 축협중앙회를 방문 닭고기 신규수요가 창출되어 경제상황이 호전될 때까지 도계처리기공장 건립을 유보해 줄 것을 건의했다.

최근 닭고기 산업은 국민경제 위축으로 극심한 소비감소가 이어져 종계감축, 사육규모 축소, 도계장 조업단축 등 피나는 노력을 경주하고 있는데도 불구하고 전국허가 도계장 시설은 8시간 기준 1일 2백10만수에 비해 소비는 80~90만수에 이르며, 유통도

질적 경쟁보다는 가격경쟁으로 인해 수백억씩 들인 KS, ISO인증 도계 처리장 제품과 값싸게 처리된 제품이 소비자들에게는 같은 제품으로 판매되는 등 유통구조가 전근대적이고, 수급불균형으로 가격 등락 편차가 극심해 많은 육계산업 종사자들이 업을 등지고 떠나고 있는 현실이다.

지난 수년간 정부 계열화사업 추진 정책에도 불구하고 매년 2~3개 민간계열사가 파산하기도 하고 축협산하 닭고기 관련 전문조합이 경영의 어려움으로 중앙회의 관리를 받는 등 경영부실이 심화되고 있어 관련업계의 심각한 우려를 주고 있다.

본회는 뚜렷한 닭고기 소비신장이나 IMF 관리체제가 끝날 때까지 2~3년간이라도 신규공장건립을 유보해 줄 것을 건의하게 된 것이다.

소비자가 선택하는 요리카드광고 실시

본회에서는 소비촉진 홍보를 위해 오는 9월 중순부터 새로운 형태인 요리카드광고를 실시한다.

요리카드광고란 닭고기에 관련된 요리법과 닭고기 우수성을 카드로 제작하여 대형할인매장, 백화점 등의 식료품매장 비치하여 주부들이 무료로 필요한 카드를 가져갈 수 있도록 한 것이다.

본회에서는 시험적으로 요리카드 2매를 각각 3만 매씩 총 6만 매를 제작하여 E-마트 6개 지점, 현대백화점 2개 지점, 강남 그랜드 백화점 등 총 9개 매장에 1개월간 비치하여 광고를 실시한다.

본 광고대행사에 따르면 각 매장별로 주말인 경우 1일 800부, 평일인 경우 500부 정도가 소화되며 카드를 가져가는 사람은 20대 후반부터 30대 중반의 주부가 80% 이상을 차지한다고 한다.

육가공 세미나 개최예정

본회는 ASA(미국대두협회) 협조로 닭고기 가공에 관심 있는 본회 회원사를 대상으로 계육가공에 대한 세미나를 오는 9월 20일(화)에 개최할 예정이다.

미국 닭고기 전문회사 허드슨푸드에 근무중인 전문가를 초빙해 닭고기 2차가공 발전추세, 가공부산물 활용방안, 기계발굴육을 활용한 닭고기 가공품, 육가공에서의 HACCP 활용 등에 대해 본회 회원사 임직원들을 대상으로 세미나를 실시하고 육가공업체 2~3곳을 방문, 현장지도 한다.

국내 닭고기 산업이 통닭위주 시장에서 부분육, 가공육 단계로 전환을 서두르는 시기에 업계의 많은 관심이 집중될 전망이다.

육계사료에도 황토브랜드 출현

우성사료(대표이사 정보연)는 9월 1일부터 양계신제품으로 황토브로사료를 출시했다.

황토브로 제품은 세계적으로 희귀한 일라이트(illite) 성분이 다량 함유된 국내의 황토를 우성육계사료에 과학적으로 배합하여 탄생시킨 환경친화형 양계사료이다.

황토브로 사료는 환경개선제와 광영양성 세균의 첨가를 통해 환경개선에 대한 저항력 증가와 출하체중과 육성율의 향상을 보이며 원적외선과 음이온의 방사를 통해 성장과 육질개선에 크게 기

여한다. 또한 최적의 계육생산비 달성과 함께 브랜드육으로 유통을 모색할 수 있는 것이 중요한 특징이다.

한편 육계농장의 생산성 저하 요인은 크게 품종, 질병, 환경, 영양의 문제점에서 기인한다고 판단하고 이러한 부분을 해결하기 위한 방안으로 우성사료는 황토브로사료의 출시와 함께 육계사료 프로그램과 우성 농장점검 프로그램의 적용을 통해 생산성 지수를 한 단계 향상시킨다는 전략이다.

계열사 사육제경비 항목 단순화하기로

- 98-7차 생산책임자 회의서 논의 -

지난 8월 28일 본회 회의실에서 사육제경비 검토를 위한 회의가 개최되었다.

통합경영분과위원회에서 제시된 사료요구율에 대한 검토를 위해 개최된 이번 회의에서는 계열화사업 시작 이후 계속 고정되어 적용되던 사료요구율(2.0기준)에 대해 최근 사양관리기술 및 기타 제반여건의 향상으로 사육성적이 향상되고 있어 실제 사육에서의 사료요구율을 검토하여 현재 성적에 맞게 적용해 나가야 한다고 논의했다.

또한, 현재 사육제경비가 항목별로 나누어져 있으며 이 또한 회사별로 적용기준이 달라 일반적으로 한가지 요소만 조정하기가 어려운 형편이다.

하지만 결론적으로 전체금액을 따져보면 회사별 차이가 거의 없는 것으로 나타나 생산책임자들은 현재 복잡하게 구성되어 있는 사육제경비를 단순화하여 총액개념으로 조정하는 것이 바람직하다고 의견을 모으고 구체적으로 조정작업을 해나가기로 하였으며 빠르면 오는 10월경부터 적용할

방침이다.

한편 계사용 깔짚 포그니의 사용효과에 대해 일부 계약농가에서 피해사례가 알려졌는데 이는 포그니가 일반 바닥재에 비해 효과는 좋으나 가격이 너무 높아 충분한 양을 사용하지 않은데 원인이 있는 것으로 밝혀져 앞으로 포그니에 대한 가격 조정이 있어야 할 것으로 지적되었다.

하림, 미국의 코브원종 독점 공급

하림은 지난 6월 미국의 코브사와 계약을 체결하여 국내에 코브원종을 독점 공급하고 있다.

코브사는 수년 전까지 하림에 코브500을 공급해 오다가 잠정 중단하였으나 이번에 장기적인 공급을 위해 계약을 체결하였다.

코브사는 올해로 설립된지 82년이 된 회사로 현재는 타이슨사의 계열사이다. 현재 세계 60여개 국에서 6천8백만수의 코브종계가 사육되고 있으며 전세계 종계 시장의 23%를 차지하고 있다.

세계 종계시장은 코브외에 로스 아바에이커, 하바드, 에이비안, 하이브로 순으로 시장을 점유하고 있는 상황이다.

코브는 수율이 높으며 사료요구율이 낮아 잡차 부분발골 및 가공식품으로 변화하고 있는 세계시장에 가장 적합한 품종으로 분석되고 있다.

98-2차 통합경영분과위원회 개최

지난 9월 2일 본회에서는 업계 현안 논의를 위해 사장단 회의가 개최되었다.

이날 회의에서는 닭고기 소비촉진을 위한 홍보활동을 위해 닭고기 요리카드를 제작하여 배포하기로 하였다.

현재 축협중앙회에서 진행중에 있는 도계장 건설 및 계열화 사업 추진에 대해 과잉·중복투자이므로 사업을 철회해 달라는 내용의 건의서를 전달하기로 하였으며 이에 지난 9일 본회 회원사 대표들이 직접 축협중앙회 회장을 직접 방문하여 의견을 전달하였다.

그리고 HACCP 시행 건에 대해 본회에서는 전체 도계장이 동시에 시행해야 하는 것으로 의견을 모았다.

유보됐던 경쟁력제고사업 시행키로

오는 10월부터 한우 및 젓소를 제외한 '98년도 양돈·양계분야 경쟁력 제고사업자에 대한 자금 지원이 이뤄질 전망이다.

그러나 사업규모는 양돈 2백여억원, 양계 1백여억원으로 올초 계획보다 대폭 감소했다.

농림부는 무기한 유보해 왔던 '98 경쟁력 제고사업을 양돈·양

계 및 기타 가축부문에 국한해서 시행키로 하고 지난달 말 각 시도에 예산을 배정하는 한편 내달 초부터 본격적으로 자금집행에 돌입할 계획이다.

당초 축산업 전반에 걸친 과잉 시설투자로 올해 사업시행에 부정적 입장을 취해왔던 농림부가 이같은 방침을 세우게 된 것은

자금지원을 예상한 일부 농가들이 부지매입과 농지전용허가 취득 및 자재구입까지 마친 상황이어서 자금집행이 이뤄지지 않을 경우 막대한 피해가 예상되기 때문이다.

이에 따라 농림부는 이들 농가들에 한해 경쟁력제고사업자금을 지원키로 하고 각 시도에서 실시한 실태조사 결과를 토대로 예산 배정에 나서 양돈 2백억원, 양계 1백억원을 확정하게 된 것으로 알려졌다.