

계육산업뉴스

Broiler industry



발행인 : 김홍국 편집 : 이재하
(우 463-050)경기도 성남시 분당구 서현동 272-5(수의과학회관 402호)
(0342)707-5722-4 FAX (0342)707-5725
기획편집 : 민지미디어 (02)2263-3598

제5권 제6호 통권48호



- 계육산업 발전을 위한 제언 -

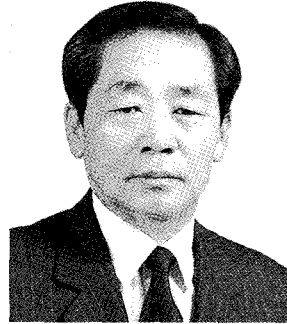
기술 중심으로한 계열주체의 육성

최근에 와서 육계산업의 계열화 사업을 개괄하여 보면 생산 활동 그 자체는 물론 생산자재의 구입, 생산물의 저장, 처리, 가공, 포장, 수송, 판매 등 유통단계까지를 하나의 일관된 체계로 묶어서 마치 대기업이 수많은 계열회사를 거느리면서 능률을 높이고 비용을 절감하여 경쟁력을 키우고 있는 것처럼 육계의 생산자재의 생산에서부터 시작하여 종계와 실용계의 생육과정을 거쳐 도계처리, 가공을 거쳐 최종소비자에 이르는 식품생산 전과정을 하나의 경영체(integrator:系列主體)가 일괄 관리함으로써 효율성을 높이고 생산비용을 절감하여 대외 경쟁력을 높이는 것이 최종 목표이다.

그러나 우리 나라 계열화 사업을 통해서 그 생산성이 얼마나 향상되었으며 생산물의 품질이 계열화 이전보다 좋아졌는지, 그리고 이를 통해서 대외 경쟁력은 어느 수준으로까지 높아졌는지, 만족스러운 결과를 얻지 못하였다면 그 원인은 경영통합은 이루어졌으나 계열화 사업의 핵심이 되는 생산기술의 통합과 계열화가 미흡하였다고 지적 할 수가 있다.

육계 또는 계육산업분야는 종계장을 비롯해서 부화, 사료, 약품, 사육, 도계, 가공, 판매, 외식, 계분 및 도계부산물 처리 등 1차산업에서 3차산업에 이르기까지 계열사간에는 긴밀한 관계까지 이루어지며 생산성은 물론 최종산물의 품질에도 직·간접적으로 영향을 미치게 됨으로 농업분야에서 유독 육계산업분야가 계열화사업이 성행하고 있다.

닭의 생리적 특성이나 환경에 대한 민감성, 육계 사육의 단기성, 한국기후조건인 악조건, 그리고 극대화된 육중 등 돼지나 소와 닭이 집단 사육과 대형 기계화된 도계처리로 인한 교차 오염, 종계장·부화장 유래 질병, 사료로부터 유래되는 질병, 아직까지 허술한 방역 위생관리 제도 등을 감



농학박사 박근식

(사)대한수의사회 부회장
본회 고문

안하여 계열주체는 계육생산에 동원되는 모든 자재에 대한 사전 검사와 종계장 부화장에서의 정기적인 실험실적인 위생점검과 환경위생조사등을 병행하고, 육계농장에서 도계장으로 출하되는 닭에 대한 생체나 사체 또는 특수검사 결과는 필히 해당 사육농장에 피드백하여 사양개선의 자료로 활용한다. 뿐만 아니라 종계장 부화장 육계농장에서 발생하는 병거나 폐사체는 그 병인을 확인하여 상황에 따라 즉각 대응 조치를 취함으로써 각종 사고를 사전에 예방하거나 그 피해를 최소화하는 등 계열주체의 중추적인 역할을 담당하는 종합기술실험실을 두어 문제점을 이 부서에서 해결해야 한다.

이와 같은 역할을 담당하는 부서가 없는 계열화는 형식적이고 물리적인 통합에 불과하여 때로는 계열화로 인하여 대형사고의 위험성마저 내포할 수 있다.

현재 우리 나라의 육계산업의 정황으로 보아 기술을 중심으로 한 계열화가 이루어진다면 적어도 20%에서 30%까지는 생산성이 높아질 여지가 있는 것으로 분석된다. 실례를 들어보면 현재 육용종계 PS당 CC병아리생산이 96수에 지나지 않으나 적어도 1백30수 이상을 생산할 수 있는 기술의 여지가 남아있다. 실용 육계의 생산능력은 초기 1주일의 생육이 관건이 되는데 위생적이며 강건(強健:Vigorous)한 병아리 생산으로, 그리고 출하제중을 증가시키는 기술로 현재보다 30%의 생산율을 높일 수 있다. 뿐만 아니라 각 생산단계마다 해야할 문제점을 검색하여 종합적 기술로 대처함으로써 총체적인 생산성을 높여 당초 계열화 사업이 목적하는 바를 달성하여 최소한 30%의 생산비를 줄일 수 있을 것으로 확신한다.

3면에 계속 ㄱ