# 중국산 가금육, 포장의무화 수입허용 건의

수입재개를 추진하는 중국산 가금육에 대해 개별포장을 해야 수입을 할 수 있도록 추진하고 있다.

지난 12월 20일 농림부에서 농림부 가축위생과장, 국립수의과학검역원 방역과장, 조류질병과장, 대한양계협회, 한국오리협회, 한국계육협회 등에서 참가한 가운데 개최된 '중국산 가금육 수입재개방안 협의'에서 업계는 수입은 하되 포장을 의무화하여 국내에서 포장된 상태로 유통되어야 할 것으로 건의하였다.

지난 97년 12월 가금인플루엔자의 발생이후 중단된 중국산 가금육의 수입은 올해들어 중국정부의 끈질긴 요청으로 정부에서 검토하고 있으며 수입재개가 거의 임박한 것으로 기정사실화하고 있는 상황이다.

중국에서는 사건 발생 이후 일부 가금인플루엔자 발생지역 외에서의 수입을 요청하였으며 우리 정부는 지난해 3월 현지실태조사를 거쳐 정밀검사 결과 가금인플루엔자 모든 혈청형이 발견될 시, 당해 가금육 반송 또는 폐기는 물론, 해당 가금육의 생산작업장에 대하여 수출중지가 가능하도록 새로운 중국산 가금육 수입위생조건을 위한 입안을 예고한 바 있다.

이에 대해 중국에서는 가금인플루엔자 모든 혈청형을 고치병형(HPAI)으로 변경할 것과 수입위생조건없이 중국산 가금육에 대해 수입을 재개해 줄 것을 요청하였다.

우리 정부는 중국정부의 의견과 중국정부가 타국가에 제시한 수입위생조건을 비교검토하고 있으며 국제기준 제정기구에서 정한 내용에 부합되는지 여부를 평가하고 있는 상황이다.

이에 덧붙여 본회에서는 가금육 수입위생조건 제7조의 규정에 수입시 포장을 의무화하여 국내에서 유통될 수 있도록 해줄 것을 건의하였다.

## 농림부 축산물 위생관리 업무 검역원에 위임

농림부는 지난 1월 7일 '행정권한의 위임 및 위탁에 관한 규정 중 개정령'(대통령령 제 16,669호 : '99. 12. 31)과 관련하여 축산물위생관리업무를 국립수의과학검역원으로 위임 · 위탁하였다.

위임 · 위탁되는 업무는 다음과 같다.

축산물가공처리법 제4조 제2항의 규정에 의한 축산물의 가공 · 보존의 방법에 관한 기준, 축산물의 성분에 관한 규격, 축산물의 위생등급에 관한 기준의 고시

동법 제5조 제1항의 규정에 의한 축산물에 대하여 사용하는 용기 · 기구 · 포장 또는 검인용색소에 관한 규격의 고시

동법 제6조 제1항의 규정에 의한 축산물의 표시에 관한 기준의 고시

동법 제15조 제2항의 규정에 의한 수입축산물의 검사 및 국내외 검사기간의 인정업무

동법 제19조 제1항의 규정에 의한 영업자에 대한 축산물의 검사결과 및 수출입실적 등의 보고 명령과 영업장의 출입 · 검사 · 수거업무

동법 제20조 제1항의 규정에 의한 축산물위생검사기관의 지정

동법 제36조 제1항의 규정에 의한 축산물에 대한 압류 · 폐기 기타 필요한 조치

## 2000년도 닭계열화사업 2개소 지원

지난해 12월 농림부에서 발표한 '2000년도 농림사업 시행지침'에 따르면 2000년도에는 닭계열화사업 2개소를 지원하며 이중 1개소는 신규로 21억원이, 1개소는 보완사업으로 45억원이 각각 지원된다.

농림부에 따르면 이미 지원을 받은 업체는 당초 계획대로 사업추진이 완료된 경우에 한해 추가로 자금이 지원된다. 또, 계열농가 생산시설은 축산종합자금사업의 시설자금지원이나 가축계열화사업에 포함, 계열주체를 통해 지원된다.

농림부는 이와 함께 수출업체와 연계한 계열주체는 축산물 생산을 위한 사료비 등 계열화 사육비를 지원대상 사업비의 50%이내에서 신청할 수 있도록 했다.

지원자금의 조건은 생산기반시설, 계열주체 사육시설은 연리 8%에 5년거치 10년 균분상환, 계열화 사육비는 연리 8%에 2년내 상환, 계열농가 생산시설, 가공시설, 유통 · 판매시설은 연리 5%에 5년거치 10년 균분상환이다.

## 회장단, 농림부에 신년인사 다녀와

지난 1월7일 본회 회장단(김홍국 회장, 한형석 부회장, 장덕진 부회장)과 황인옥 상임고문이 농림부를 방문하여 신년인사 및 업계현안문제를 건의하였다.

농림부 차관, 신임축산국장 및 각 과장을 만난 자리에서 업계 현안문제인 자조금사업 단체지정, 닭고기 수출대책 강구, HACCP 시행에 따른 규제시기 조정, 닭고기 유통질서 확립을 위한 수입 및 국내산의 포장유통 및 원산지표시 등에 대한 사항을 건의하였다.

# 환기 관리 I

계사 환기관리에 대해 앞으로 2회에 걸쳐 게재하겠습니다. 먼저 이번호에는 14일령까지의 환기관리에 대해 게재합니다.

<동절기 환기 관리>

동절기 환기는 무창계사 개념으로 환기를 실시하되 중요한 사항은 닭한테 온도변화를 주지 않으면서 신선한 공기를 공급해주고 연료비를 절감시키는 문제이다.

보통 200평 계사의 최소 환기를 위해서는 36인치 팬 4~5개가 벽면에 설치되어야 하며 팬 설치 반대편 또는 사각지역에 충분한 공기 흡입구를 마련해 주어야 한다.

환기팬 작동후 출입문을 열었을 때 문열기가 힘들면 흡입구의 양이 적은 것을 의미하므로 흡입구를 추가로 설치해야 하며 만약 흡입구를 추가로 설치하지 않을 경우 어디선가 샛바람이 들어와 호흡기에 걸리기 쉬워진다.

환기 중 가장 중요한 포인트는 공기흡입량과 배기량을 비슷하게 맞춰주는 일인데 공기 흡입구는 계사 전 지역에 골고루 환기가 될 수 있도록 설치하야 하며 팬은 지상 40~50cm 높이에 설치하면 된다.

<7일령까지의 환기 관리>

보통 어릴때는 환기에 대해서 신경을 덜 쓰는 편이다. 1일령부터 충분한 환기가 필요하나 이를 등한시하는 경우 암모니아 가스가 발생하게 되며 어린 병아리는 기관지에 있는 섬모가 파괴되면서 호흡기계통의 질병에 취약하게 되어 매우 치명적일 수 있다.

따라서 겨울철의 경우 가급적이면 계분을 재활용하지 말아야 하며 어쩔수 없는 경우 미리 충분히 발효시켜 온도가 높아도 가스발생이 적게 해야 하며 1일령부터 정상환기를 실시해야 한다.

7일령까지의 안전사고 유형을 보면 열풍기를 육추실안에 설치하고 공기흡입배관을 설치하지 않은 경우와 천장에 비닐을 치고 육추한 경우 산소부족으로 인한 안전사고가 발생하기도 한다.

닭은 타 축종에 비해 단위체중당 산소소비량이 높은데, kg당 1시간에 필요한 산소는 소가 3백28cc, 돼지 3백92cc인 반면 닭은 7백39cc에 달한다.

계사내 온도와 병아리가 있는 곳의 온도차가 10℃이상이 되면 공기의 대류가 발생하여 샛바람 현상이 생기게 된다.

정상적인 새 깔짚을 깔고 입추한 농장에서는 1만수 기준 육추실에서 7일령까지는 36인치 팬 1개를 최소환기량으로 작동시켜 주어야 한다. 일주일동안 한 장소에서 육추하게 되면 공기도 탁하고 각종 유해성분들이 공기를 오염시키기 때문이다. 아직 병아리들은 외부의 유해성분으로부터 저항할 수 있는 능력을 갖고 있지 않기 때문에 관리자는 육추실 환경을 최적으로 만들어 주어야 한다.

<14일령까지의 환기 관리>

2주령까지는 환기문제가 크게 영향을 미치지 않지만 최소환기는 실시해주어야 한다.

공기 중에 먼지나 비듬 등이 계사내를 오염시키거나 기관을 손상시킬 수가 있다. 이를 예방하기 위해서 좋은 방법은 4급의 소독약을 희석하여 천정에서 안개분무를 해주는 것이다. 이때는 보통 1~2일에 1회씩 낮에 실시해주는 것이 좋으며, 과습이 염려되면 팬을 작동시켜 습도를 제거해주어야 한다.

14일령 정도면 겨울철을 제외하고는 계사전체로 늘려주기를 완료했을 시기이며 늘려주기를 완료하지 않았다면 분명 밀사로 인한 문제점이 나타나고 있을 것이다.

늘려주기가 완료된 계사라면 팬 1개를 강하게 작동하는 것보다 여러 개를 약하게 작동시켜 최소환기를 실시해야 한다.

# 생산성 향상을 위한 사육환경개선 세미나 실시

지난 12월 1일과 3일에 (주)하림의 주최로 사육환경개선 세미나가 유성과 전주에서 각각개최되었다.

본회 회원사와 사육농가들을 대상으로 실시된이번 세미나의 강사는 (주)하림에서 초청한 세계적인 육계관련 환경전문가인 이스라엘 히브리대학의 야하브 박사로 환경 요소의 조절에 따라 사육성적이 달라진다는 주제를 특히 강조하였다.

특히 온도에 많은 영향을 받는데 육계의 경우 15℃~30℃의 범위를 벗어나는 경우 사료섭취가 늘어나거나 성장이 저하되는 등 생산성이 떨어진다고 하였다. 그러나 육계사육을 위한 최적의 온도는 육계 가격과 사료비용, 환경조절과 관련한 투자 등과 같은 경제적인 조건에 따라 선택되어져야 할 것으로 지적했다.

또한 가장 치명적인 열에 의한 스트레스는 주위온도 뿐아니라 상대습도에도 큰 영향을 받는데 닭의 경우 28℃에 60~65%정도의 상대습도일 경우 유지를 위한 에너지가 가장 낮은 것으로 보고되고 있다고 밝혔다.

이외에도 열 발산을 위한 유속의 정도, 호흡기관에 장애를 불러올 수 있는 암모니아 가스의 농도, 사료급이의 제한 등 생산성을 조절할 수 있는 요소가 많이 있으며 이를 효율적으로 조절해 줄 경우 생산성을 높일 수 있다고 강조하였다.

## 미국, 닭고기 생산증가율 높아

미국의 지난해 1월에서 11월까지의 전년동월대비 축종별 생산증가율은 쇠고기 3.0%, 돼지고기 2.4%, 닭고기 6.8%로 닭고기가 가장 높은 것으로 나타났다.

쇠고기의 경우 98년도 1월에서 11월까지 누계가 1천68만톤에서 99년에는 1천1백만톤으로, 돼지고기는 7백79만톤에서 7백98만톤으로, 닭고기는 1천1백55만톤에서 1천2백34만톤으로 각각 증가하였다.

송아지고기 · 양고기 등을 포함한 적색육의 소계도 98년 1월에서 11월까지 1천8백68만톤에서 99년에는 1천9백17만톤으로 2.6% 증가하였으나, 칠면조를 포함한 백색육인 가금육의 경우 1천3백97만톤에서 1천4백79만톤으로 5.9%가 증가하여 적색육에 비해 백색육의 생산증가가 두드러지고 있다.

식육 전체적으로는 98년 1월에서 11월까지 3천2백65만톤에서 99년에는 3천3백96만톤으로 4%가 증가한 것으로 나타났다.

## 태국, EU 수출을 위한 산업체질 개선

태국은 EU로의 수출을 위해 EU에서 요구하는 기준을 맞추기 위해 수년전부터 닭고기 처리시설의 개선을 진행해 오고 있으며 현재 대부분 만족할 만한 수준에 이르렀다.

관련 업계에 따르면, 지난해 12월 실시된 EU의 처리시설 검사를 위해 3백억원 이상의 비용이 투입되었으며 20개의 시설이 개선 · 보수되었다.

또한, 생산 단계에 있어서도 올해 1월1일부터 육계에 적용되는 EU의 동물애호기준에 맞추기 위해 사료생산에서부터 사육시설에 이르는 전 시설에 걸쳐 시스템의 개선이 이루어졌다.

EU는 닭의 출하 및 처리 · 가공 방법, 농가의 사육 관리, 사료의 생산 및 동물애호기준의 실시 상황 등을 확인하였는데 특히, 사료에 관하여는, 벨기에에서 사료에 섞여 큰 문제가 됐던 다이옥신의 유무에 주안을 두었으며, 가공 업자의 연구실 및 위생 검사 실험실 등도 조사하였다.

태국의 대규모 가공 업자인 CP는 3년 전부터 EU의 기준을 맞추기 위해 준비를 해왔는데 상당히 엄격한 기준을 갖는 영국의 대규모 대량 판매점에서, 사료생산 시스템, 닭의 건강 관리 시스템 및 처리 시스템에 관하여 문제없다는 보증을 받은바 있다.

한편, 태국의 축산국은, EU로의 수출 활성화를 위해 정부내 각 관련 부서간의 정보 공유 및 실무작업시스템을 개혁하여 효율적인 지원이 이루어지도록 하였다.

최근 태국은 EU로의 고부가가치 상품의 수출은 정체되어 있으며 일본으로의 수출은 중국, 브라질 등의 저가품에 밀리고 있는 상황이라 EU로의 수출확대를 위해 업계와 정부가 협력하여 체질개선을 실시한 것이다.

## 일본, 유전자조작 곡물 기피 증가

소비자 단체들이 유전자 조작곡물을 먹인 식육 및 계란의 소비를 거부하려는 운동이 일어남에 따라 양계 농가들은 소위 GM사료(Genetically Modified feed, 유전자 변형곡물을 사용한 사료)가 아닌, 비(非)GM 사료를 선별 구입하는 현상이 증가하고 있다. 또한 해외 축산물의 안전성 결여를 역설하면서 일본 내 축산물 소비를 홍보하는 활동도 늘고 있다.

소비자들은 GM 곡물 표시의 의무화를 정부에 요청하고 있다.

## 볏짚 자리깃, 주의해서 사용해야

볏짚은 가축의 자리깃으로 오랫동안 사용되어 오고 있다. 그러나 주의해야 할 점이 있다.

볏짚은 곰팡이(Aspergillus fumigatus) 오염이 심하여 육추초기에 폐렴이나 중닭의 곰팡이성 폐렴(아스퍼질로시스)을 일으킬 수 있다. 그리고 볏짚이 살모넬라에 오염되는 경우도 있는데 논이나 볏단을 쌓아두는 장소에서 쥐나 야조류의 분뇨에 오염되는 경우를 볼 수 있다. 이 볏짚을 병아리의 자리깃으로 사용하면 그 계군은 살모넬라에 쉽게 감염된다.

볏짚을 자리깃으로 사용하려면 햇볕에 말려 썩은 부분을 훑어내고 더러운 물에 오염되지 않는 높은 위치에 저장하여야 한다.<W.P>

## 미, 공급과잉으로 곡물가 하락 전망

미 정부는 밀, 옥수수, 콩 등 주요 작물의 시세가 전세계적인 과잉공급으로 인해 당분간 낮은 가격대를 계속 유지할 전망이라고 발표하였다.

미 농무부에 따르면, 올해 콩의 시세는 평균가격이 지난달보다 15센트 하락한 부셸당 4.45~4.95달러 정도에 이를 전망이며, 2년전 평균가격은 아시아 경제위기에 따른 상품가격의 상승에 따라 부셸당 6.47달러였다고 한다.

농무부는 또한 부셸당 2.45~2.55달러 정도의 밀 가격이나 1.6~2달러 정도의 옥수수 가격도 회복되기 어려울 전망으로, 올해 옥수수와 콩은 사상 3번째에 달하는 풍작이었으며, 밀의 경우 1998년보다 재배면적은 줄어들었으나, 전세계적으로 많은 양이 생산되어 가격회복이 어려울 것으로 예상된다고 밝혔다.

농무부 관계자에 따르면 밀은 수출이 줄어들었기 때문에 지난해 8억1천8백만 부셸이 남았으나, 올해에는 10억3천만 부셸의 재고가 남았다고 한다.

경제학자들에 의하면, 내년도 곡류가격 또한 전세계적인 흉작이 없을 경우 상승하기 힘들 것이라고 예측하고 있다.

# 도계처리 방법에 따라 영양가 달라져

도계한 닭을 침수 냉각시킬 때 약 7%의 물이 흡수되고, 공기냉각을 실시할 경우 증발에 의해 수분함량이 줄어든다.

따라서 냉각방법에 따라 도계육의 수분함량이 차이가 난다.

육계산업에서 널리 시행되고 있는 침수냉각은 도체가 물과 직접 접촉하기 때문에 수용성 영양분이 소실되기 쉽다. 비록 침수에 의해 칼륨(K), 인(P)을 포함한 전체의 광물질 함량은 줄어들지만, 나트륨(Na)이나 칼슘(Ca)은 늘어난다고 한다.

그 이유는 냉각중 표피에 존재하는 나트륨이 고기속으로 이동되고, 뼈에 있는 칼슘은 저장중에 정육으로 이동되기 때문이다.

가금육을 냉동시키면 냉장육에 비해 영양가가 줄어든다. 이것은 해동에 의해 약 1~6%의 드립(drip)이 발생되어 단백질, 아미노산 등이 함께 포함되어 유실되기 때문이다.

닭고기를 완만히 얼리거나 사후 강직중에 냉동시키거나 또는 급속히 해동시켰을 때 드립은 급증하고, 많은 영양가도 함께 유출된다.

또한 냉동 저장기간에 따라 티아민(thiamin), 리보플라빈(riboflavin), 니아신(niacin)과 같은 비타민이 감소되며, 그중 저장중 온도의 변이가 심할수록 티아민이 가장 예민하게 감소된다.

저장중 산화가 많이 진행될수록 근육내 토코페롤(tocopherol) 함량도 줄어든다.

닭고기에 방사선을 조사(照射)할 때에도 영양 성분이 많이 변한다. 조사에 의해 피리독신(pyridoxine), 티아민, 리보플라빈 등이 1차로 감소되고, 저장기간중에도 계속 감소된다.

기계발골 계육은 손발골 정육보다 지방과 표피 함량이 많다. 표피 함량이 많을수록 수분, 단백질, 뼈 함량은 줄어든다.

발골기계에 따라 뼈의 유입량이 다르기 때문에 광물질 함량도 다르다.

특히 칼슘 함량은 발골육에 뼈가 어느 정도 포함되었느냐에 따라 다르다.

– 강원대 이성기 교수의 「계란과 닭고기의 과학」중에서 –

# 종란의 살모넬라 오염 방지를 위한 소독처리

닭고기 계열화 사업에서 종계군과 부화장은 살모넬라 오염 예방차원에서 중점 관리영역으로 알려져 있다.

종계의 난소에서 살모넬라가 증식하면 종란이 세균에 감염될 수 있으며 종란의 외부에 있는 세균도 내부로 침투할 수 있다.

새로 산란된 종란은 난각과 그 표면에 있는 큐티클층이 세균의 침투를 방어하는 기능을 하지만 종란을 저장하는 조건에 따라서 살모넬라균이 종란속으로 침투하고 부화과정 중 발육 배자에서 증식하게된다.

따라서 종란을 소독제로 처리하여 난각의 오염을 줄이는 절차가 살모넬라 방제 프로그램에 포함되어야 한다.

이 연구에서는 3종의 화학제, 즉 페놀(phenol), 과산화수소 및 PHMB(poly hexa methylene biguanide)를 침적액으로 사용해서 일정 기간 종란을 저장한 후 그 효과를 비교하였다.

육계 종란의 온도를 42 ℃까지 올린 후, 그 표면을 날리딕산-저항성 살모넬라균(Salmonella typhimurium)으로 도포하여 신선한 종란 표면이 세균에 오염된 상태를 실현하였다.

접종 후 실온에서 1분, 5분, 4시간, 24시간 동안 종란을 보관했다가 소독하였다. 소독은 종란을 물(대조구)이나 페놀(0.39 및 0.78%), 과산화수소(0.5 및 1.0%), 또는 PHMB(0.02 및 0.05%) 침적액에 1분간 담궜다. 난각과 난각막에서 살모넬라균을 회수하여 세균수가 얼마나 감소했는지를 측정하였다.

물에 침적했을 때와 비교하여 세 화학제는 그 농도가 높았을 때 살모넬라 양성인 종란의 비율을 더 떨어뜨리는 효과가 있었다.

또한 세균 접종 후 경과시간이 길어질수록 화학제의 처리효과는 감소하였다. 1분 경과한 경우 0.78% 페놀, 1.0% 과산화수소, 0.05% PHMB는 살모넬라 양성인 종란의 비율을 각각 80%, 85%, 93% 감소시켰다.

그러나 경과시간이 4시간인 경우는 감소율이 65%, 65%, 79%로 낮아졌고, 24시간이 경과한 후에 그 감소율은 0%, 25%, 12%로 매우 낮았다. 부화율과 초생추 생존율에는 영향을 미치지 않았다.

이 연구와 다른 연구결과를 종합해 볼 때 화학적 소독제로 종란의 살모넬라 세균을 완전히 제거할 수 없음을 알 수 있으며, 그 대신 종란을 지체없이 침적법으로 소독함으로써 화학제제의 효과를 높일 수 있음을 알 수 있다.

<양계연구>

# 일본 닭고기 가격 정보

본회에서는 올해 일본으로의 닭고기 수출을 위한 정보수집을 위해 이번호부터 일본에서 거래되는 닭고기의 가격을 게재키로 하였다.

(단위 : 엔/kg)

| 구분 | | | 12월 2일 | 12월 9일 | 전년동기 |
|---|---|---|---|---|---|
| 일본산 | 신선 | 정육다리 | 615~620 | 630~635 | 675~680 |
| | | 정육가슴 | 210~215 | 215~220 | 285~290 |
| | 냉동 | 정육다리 | 410~420 | 420~430 | 550~560 |
| | | 정육가슴 | 190~200 | 190~200 | 270~280 |
| 수입산 (냉동) | 미국 | 지육다리 | 155~165 | 155~165 | 255~260 |
| | 태국 | 지육다리 | 300~310 | 300~310 | 345~355 |
| | 중국 | 정육다리 | 250~260 | 250~260 | 330~335 |
| | | 정육가슴 | 190~200 | 190~200 | 260~270 |

※ 환율 적용 : 100엔 ≒ 1,098원(99. 12. 9 현재)

# 하림, 사육비 정산 상대평가 실시

하림은 지난 12월 1일 입추분 부터 사육비 정산을 상대평가방식으로 실시한다고 밝혔다.

지난 97년 닭고기에 대해 전면 수입개방된 이후 국제적인 경쟁력을 갖추어야 할 국내 계육산업은 지속적인 생산성 향상만이 유일한 대안이라고 판단하고 있으나 현행 절대평가 방식은 생산성 향상이 근본적으로 차단되어 있고 경쟁국에 비해 사료요구율의 경우 0.3 이상 차이가 나고 있는 실정이다.

평균체중 1.5kg 의 경우 미국 평균이 사료요구율 1.7, 육성율 97%인 반면 한국 평균은 사료요구율 2.0, 육성율 90%(사료가격 84.3원, 병아리가격 17원 차이)로 생산성에 많은 차이가 있으며 특히 현행 계약방식하에서는 사료, 병아리 품질이 나쁠수록 회사기준 생산원가가 낮아지고, 생산성이 향상될수록 생산원가가 상승하는 모순이 연출되고 있는 실정이다.

계절적으로 성적이 좋은 봄 · 가을의 경우 농가에 지급되는 보너스가 늘어나 생산비가 높아지며, 겨울의 경우 연료비가 늘어나고 사료요구율, 육성율 등 모든 부분에서 생산성이 떨어지면 농가에서 얻는 수익이 줄어들거나 심지어는 마이너스가 발생하기도 해 사육을 기피하게 되며, 생산되는 제품의 품질도 떨어져 사육농가나 계열업체 모두 손해를 보게 된다.

따라서 이와 같은 모순을 없애기 위해 연중 고정되어 있는 사료요구율을 생산농가들의 평균 성적을 기준으로 정산하는 상대평가방식을 고려하게 된 것이다.

하림의 경우 1주간의 출하물량을 기준으로 상, 하위 성적의 각각 10%씩을 제외한 나머지 80%로 평균 출하중량과 평균 사료요구율을 산정하여 이를 기준으로 정산하게 되며 해당 농가들의 성적이 투명하게 공개되어 성적이 평균을 넘어설 경우 보너스를 받게 되며, 평균에 미달하게 될 경우 패널티를 물게 된다.

기존의 절대평가방식과는 달리 상대평가방식은 성적이 향상될수록 생산원가가 절감되고 생산되는 상품의 질이 높아지며, 농가의 경우 계절별로 수익의 편차가 작아져 안정적인 생산을 할 수 있게되는 등 유리한 점이 많은 것으로 조사됐다.

특히 하림의 경우 지난해 상대평가 준비를 위해 기존에 낮은 성적의 주원인이었던 사료의 품질을 획기적으로 끌어올려 최근 성적이 많이 향상되어 있으며 농가들의 반응도 좋아 올해를 생산성 향상의 원년으로 삼아 생산원가를 현재보다 150원 절감하겠다는 목표를 세워놓은 상황이다.

육성율은 90%에서 98%정도로, 사료요구율 2.1에서 1.7 정도로, 출하일령은 41일에서 35일정도로 향상시켜 회사는 생산성을 높이며 농가도 더 많은 수익을 얻을 수 있도록 할 방침이다.

## 마니커, 올해 마케팅에 중점 두기로

(주)마니커가 올해 경영목표를 마니커 기업문화의 정착의 해로 정하고 마케팅을 강화하는데 총력을 기울이기로 했다.

마니커는 경영목표로 첫째, 적극적인 마케팅 전략 강화로 차별화된 브랜드 이미지를 가지고 고객에게 좀더 가까이 다가가며, 둘째, 안정적인 생산기반을 구축함으로서 생산성 향상 및 위생적인 제품을 생산하여 마케팅을 지원하며, 셋째, 효율적인 관리체제 정착으로 인재양성 및 조직체계를 강화키로 하였다.

특히 마케팅 기능을 강화하기 위하여 마케팅 전담부서를 신설하고 사내 모든 기구를 마케팅을 지원하는 체제로 조정하였다.

또한 이 같은 업무조정 및 강화를 위해 이미 16명의 신입 및 경력사원을 선발해 교육후 현장에 배치 완료하였다.

## 화인코리아, 육계사업 추진

지난해 12월부터 삼계탕 전문업체인 화인코리아는 새로이 육계사업을 추진하고 있다.

현재 1일 5천수 규모로 전량 구매에 의존하고 있으며 전북양계축산업협동조합에서 위탁도계를 실시하고 있다.

화인코리아의 육계사업은 그동안 삼계만 공급받던 거래처의 육계공급 요청에 의해 시작된 것인데 삼계의 계절적 소비특성 때문에 월별 매출의 편차가 심해 사업에 많은 어려움을 겪어온 화인코리아에 이번 육계사업 진출은 보다 효율적으로 경영하는데 도움이 될 것으로 보인다.

한편, 화인코리아는 현재 5천수 정도인 취급물량을 올해안에 2만수 정도로 늘릴 계획이라고 밝혔다.

닭고기의 대명사
마니커
닭고기는 마니커-
주식회사 마니커
TEL:0335-336-0123
FAX:0335-336-0120

산선하고 깨끗한
HAIMARROW 해마로치킨
Chicken
(주) TS해마로식품
TS HAIMARROW FOODS Co., Ltd.
ISO 9001 인증 업체
KS 표시 인증 업체
서울) 02-424-8211
본사) 0463-832-7900

## 99-12차 통합경영분과위원회 개최

지난 12월 14일 본회 회의실에서는 99년도 12차 통합경영분과위원회가 개최되었다.

분과위원회에 앞서 '닭고기 군납제도 개선방안에 관한 조사연구' 결과 발표에서 한국농촌경제연구원 정민국 박사는 현 닭고기 군납제도의 현황을 파악하고 문제점을 도출하여 수의계약으로 되어 있는 군납계약이 경쟁입찰제로 바뀌어야 할 것을 강조하였다.

또한, 군납납품업자의 편법납품실태를 보완하기 위해 회원사에서 군납도계 실적자료를 농경연에 협조하여 최종보고자료를 다시 정리 보완 발표키로 하였다.

본 회의에서는 닭고기 가격안정 대책, 포장박스 관리방안, 국내산 닭고기 인증마크 표시제도 시행 등에 대한 검토가 있었는데 닭고기 가격안정 대책으로 육계의 적정한 수급조절을 위해 각 회원사에서 관련자료(사료, 병아리, 종계 등)를 협조받아 협회에서 분석하여 회의시 보고할 수 있도록 했으며, 각 회원사가 사용하고 있는 닭포장박스가 제대로 관리되지 않고 있어 우선 (주)마니커에서 포장박스 관리방안지침(안)을 작성한 후, 협회에서는 각 회원사의 의견을 수렴하여 표준기본지침(안)을 확정하여 단계적으로 시행키로 하였다. 국내산 닭고기 인증마크 표시제도는 현재 광고를 실시하고 있어 모든 회원사가 빠른 시일 내에 정착 될 수 있도록 협조키로 하였다.

## 하림, 주부모니터제도 운영

(주)하림은 2000년 기업목표를 '질경영 완성의 해'로 정하고 리서치 기능을 보다 강화하기 위한 대책의 일환으로 주부모니터제도를 운영하고 있다.

주부모니터들은 신제품 개발 및 제품네이밍에 대한 아이디어, 제품맛 테스트, 시장조사, 광고,패키지(안)평가 등 마케팅 전반적인 사항에 대한 활동을 하게된다.

우선 1차적으로 강남, 강북, 신도시 등 3개군으로 구분하여 총 20명을 선발하였는데 고졸이상 학력소지자로 만 25세 이상~45세 미만의 만 3세이상의 자녀를 둔 전업주부를 대상으로 하였다.

한편, 동사는 지난 1월 10일(월) 정식으로 제1차 모니터 회의를 갖고 본사 및 공장견학을 실시하여 (주)하림이 국내 최대 닭고기 전문회사임을 인식시켜 주는 실질적인 계기가 되었다.

## 12월 여성지 광고 및 지하철 광고 실시

본회에서는 이번 1월에도 지난달에 이어 여성지(레이디경향, 주부생활)와 지하철에 닭고기 소비촉진 홍보광고를 실시하고 있다.

지하철 광고는 지난 12월부터 올해 1월까지 2개월간 지하철 1~5호선에 총 2천2백80매를 부착하였으며 본회 홍보비와 대한양계협회, 정부보조금 등 6천여만원으로 실시하였다.

여성지 광고는 회원사 소개와 함께 국내산 닭고기 품질인증마크를 표시하여 수입산 냉동닭고기와는 근본적으로 다르다는 점을 강조하여 주로 시장에서 구매하는 주부들을 대상으로 홍보를 실시하였다.

## 이번달 요리카드, '핑거필레'

이번 1월의 요리카드는 닭안심으로 만든 '핑거필레'이다.

닭고기 안심살에 튀김가루를 묻혀 튀겨내 닭고기 전문 패스트푸드점에서 아이들과 여성들에게 매우 인기가 높은 메뉴로 가정에서 손쉽게 만들 수 있도록 요리법도 수록되어 있다. 이 닭고기 요리카드는 대형 식품매장 20개소에서 배포하고 있는데 추가로 요리카드가 필요한 경우 본회로 연락하면 개별적으로 받아볼 수 있도록 하고 있다.

품질 및 시설을 자랑하는 동우 닭고기
DONGWOO
Chicken
동우1등급 닭고기
(주) 동우
Tel.(065 D 150-2000~4 Fax.(0654) 451-0101 Home Page. www.dwchick.co.kr

화이트 미트의 시대!
KS닭고기회사
하림이
열었습니다.
국내 최대 닭고기 전문회사
(주) 하림
HALIM CO.,LTD.