

살모넬라균의 문제점 및 대처방안(Ⅱ)

3. 국내의 중점 위생관리 및 방역관리

일본에서의 안전한 축산식품을 생산하기 위한 각 분야에서의 노력을 보면서 국내에서도 안전한 축산식품의 생산을 위하여 식중독균이나 약제 내성균에 의한 오염과 약제잔류가 없는 안전한 계육의 생산이 시급하다.

더욱이 동물유래의 약제 내성균이 사람의 질병치료에 어려움을 가져오게 되므로 가축에서의 항균제의 사용은 엄격하게 제한되어 가고 있는 추세이다.

따라서 금후에는 격리, 소독의 철저, 적합환경의 유지, 예방접종의 철저 등을 기본으로 한 위생관리가 더욱 중요시되고 있다.

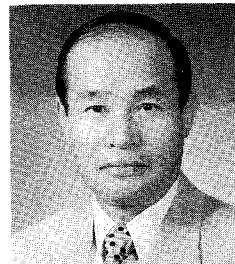
그리고 식품으로서 계육의 품질향상을 위해서는 사료, 생산, 도계, 유통 전반에 관한 관리가 관련을 가지고 개선 발전되어야 하며 단계적으로 전 분야에서 HACCP방식에 의한 위생관리가 도입되어야 한다.

1) 각 산업 단계별 중점 위생관리

① 농장의 주요 전염성 질병 근절 및 차단 대책

국내육계의 생산성을 저하시키는 대표적인 전염성 질병인 ND, IB, AI, 살모넬라균(SP, SG, SE, ST)을 근절 및 차단하기 위한 대책과 실행강화가 요구된다.

물론 「ND근절 5개년 계획」을 수립하여 2001년부터 시행하고 있으나 백신조차도 원활하게 공급되지 못하는 등 초년부터 계획에 차질이 오고 있다.



오 경 록

(남덕에스피에프 대표/이학박사)

IB, AI, 후진국 질병인 SP, SG에 대해서는 여러 가지 문제로 차단 및 근절이 되지 못하고 있다.

이와 같은 주요 질병 외에도 생산성과 관련된 질병으로 MG, MS, CAA, Reo, TRT, ORT 등 산적한 문제의 해결을 위해서는 관계기관의 적극적인 관심과 방향제시가 있어야 한다.

그리고 이와 같은 방역업무를 차질이 없도록 수행하기 위해서는 무엇보다도 방역업무 행정체계의 일원화가 이루어져야 한다.

구제역, 돼지 콜레라 경우와 같이 범국가적인 행정체계를 동원해서 산적한 문제마다 해결하려는 것은 어려운 일이다.

ND근절계획의 시행과정을 보면서 가장 먼저 느끼는 것이 행정체계의 다원화에 한계에 도달하는 것이고 이로 인한 업무의 지연, 포기 기피현상은 당연스러운 것으로 받아들여지는 것이다.

② 종계장의 위생관리

최근 종계장의 시설 및 관리 수준은 많이 개선되었으나 위생 및 방역관리면에서는 크게 변화되지 못하고 있다.

최근에 육계에서의 가금티푸스 발생증가는 육용종계장의 가금티푸스 감염종계의 증가에 의한 것이다. 가금티푸스가 육용종계에 감염될 경우에는 산란계와 달리 감염피해가 크지 않기 때문에 산란계만큼 해결하려는 의지가 약하고 계속적일 수가 없는 것이다.

따라서 육용종계장이 가금티푸스에 한번 오염되면 쉽게 근절되지 않으면서 상존한 상태에서 다음계군에 계속 연결되기 쉽다.

그리고 종계에서는 가금티푸스에 감염이 인정되면 피해완화목적을 위한 치료적 대책을

일시적으로 해 볼 수는 있지만 근복적으로는 빠른 시간내에 도태를 실시하여야 한다.

물론 감염피해도 크지 않은데 도태결심을 하기는 쉽지 않겠지만 어떻게 끌어나가다 보면 지속적으로 농장 주변의 오염도를 높이고 출하된 육계농장의 오염도를 높이게 되며 장기적으로는 육계산업의 고질적인 질병을 키우는 상황을 만들게 된다. 더욱이 수출을 위한 안전계율생산을 위해서는 SE에 대한 대책도 시급한 마당에 후진국질병인 SG(가금티푸스) 조차 만연된 상태로 만든다면 계육수출을 위한 커다란 장애물을 만든다는 생각을 하고 과감하게 도태를 선택하여야 한다.

결과적으로 종계장은 보균성, 강병원성, 상재성 질병으로 연속적인 피해를 보고 있으며 이로 인한 종계수당 병아리 생산 수수의 표준 미달과 품질저하는 육계생산비의 상승에 직접적인 영향을 주고 있다. 종계장에서부터 올인 올아우트를 준수하고 바이오 시큐리티의 정착과 이에 따른 HACCP관리가 추진되어 전염성 및 보균성 질병을 근절 및 차단하고 육계농장에서 믿고 입주할 수 있는 청정한 병아리가 공급될 수 있어야 한다.

③ 육계농장의 일반 위생관리

육계의 사육에서는 우선 청정한 종계군으로부터 생산된 살모넬라균 등 병원미생물에 오염되지 않은 초생추의 도입이 매우 중요하다.

다음으로 살모넬라균 오염이 안된 사료와 음수를 급여하여야 한다.

계군관리는 올인올아우트방식(일주 내 출하)을 준수하고 사육기간 중에 사람, 쥐, 야생조류, 해충, 애완동물 등으로부터 병원성 미생

물이 전파되지 않도록 바이오 시큐리티를 철저히 이행하는 것이다. 또한 계사환경의 악화나 복합감염 등을 방지하기 위하여 적정사육밀도의 유지와 깔짚의 관리, 환경조건의 개선에 노력하고 지역특성에 맞는 백신접종을 시행한다.

계군 출하 후에는 계사 및 사육기자재의 수세, 소독을 철저히 하고 적절한 휴식기간(세척, 소독 후 2주간 이상)을 준수한다.

또한 입추초생추, 사료, 음수, 소독 후의 계사, 기자재와 더불어 출하 전의 계사환경(깔짚, 먼지 등)에 대한 살모넬라균, 캠피로박터균 등의 검사를 실시하여 청정상태를 정기적으로 확인한다.

질병발생시 치료목적으로 항균제의 사용시에는 전문수의사의 지도에 따르고 동물용항균제의 사용기준을 지켜야 한다.

사료첨가물을 사용할 때는 사료운반차, 사료탱크, 사료수송에 등에 의한 약제의 교차오염에 대한 세심한 관리가 필요하고 사료안전법에 의한 휴약일수를 지켜서 사용약제가 계육에 잔류하지 않도록 한다.

육계농장에서 살모넬라균 감염 예방대책으로 CE(경쟁적배제제품)제를 초생추에서 사용하는 것을 권장할 수 있다. 북유럽에서는 76년 경부터 국가적으로 이용하여 육계의 살모넬라균 대책에 대하여 뚜렷한 효과를 얻고 있다.

또한 살모넬라균에 대한 효과만큼 크지는 않지만 캠피로박터균, 크로스트리디움균, 병원성 대장균 등에 정착저지 효과를 볼 수 있다고 보고하고 있다.

또한 장내 세균총을 정상으로 유지하여 병원균을 배제하는 것이 기대되는 오리고당이나

생균제를 응용할 수 있으며 이들을 사료에 첨가하여 장관내의 계분중에 살모넬라균이나 캠피로박터균 수가 감소한다는 보고도 있다.

기타 생리활성물질을 이용한 저항력 증가로 병원성세균의 정착억제와 배설균수의 감소로 감염기회를 줄이는 데 이용하기도 한다.

④ 사료공장의 위생관리

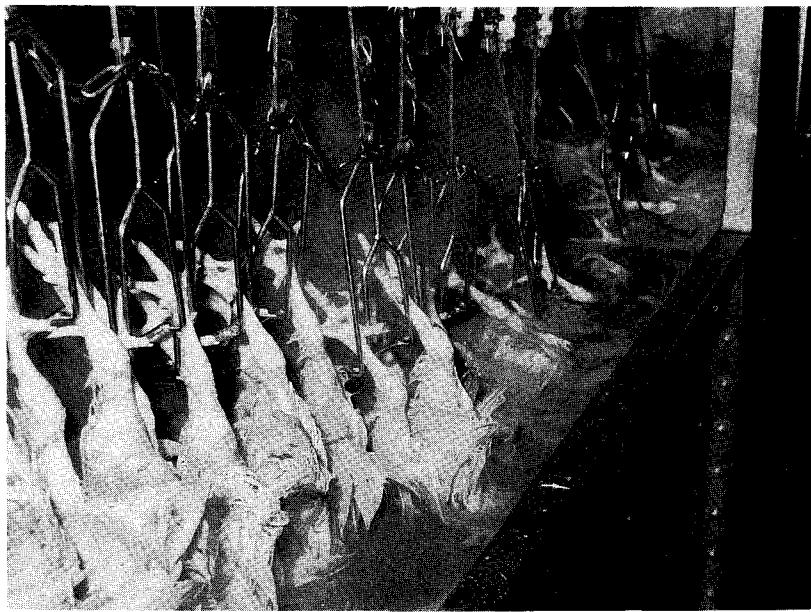
소해면상뇌증(BSE)의 파동으로 2001년 3월에 사료관리법이 개정되었다.

안전 축산물 생산을 위하여 사료 내 유해물질의 혼입과 오염을 방지하기 위하여 GMP 및 HACCP제도를 사료관리에 적용하도록 하였으나 실제로 품질관리를 위한 실행과 노력은 사료회사의 의지에 달려 있다.

⑤ 도계장의 위생관리

2000년 7월 1일부터 도축장에 단계적으로 HACCP를 의무적용함에 따라 안전축산물생산을 위하여 정부에서 가장 적극적으로 개입하고 있는 부분이다. 아직은 기초단계이므로 계속적인 발전이 기대되지만 대부분의 도계장이 수용할 수 없는 수준에 있는 것을 앞으로 어떻게 관리할 것인가가 중요하다. HACCP 관리비용에 의한 도계생산비 상승을 평균가동율 43%의 영세한 도계업계가 수용하기에는 많은 어려움이 있을 것이다.

이러한 가운데에서도 수출을 위한 계육생산도계장에서는 의욕적으로 HACCP관리를 추진하고 있다. 그러나 안전한 계육생산의 가장 중요한 부분인 병원미생물 오염감소를 위한 공정관리 및 감시방법이 부족하고 병원미생물 검사체계도 이루어지지 못하고 있다. 형식적인



HACCP 관리는 계육품질 향상에 아무런 도움도 되지 못하고 불필요한 업무만 늘어나게 된다.

⑥ 수송 및 유통관리

냉장온도 상태에서 수송, 유통될 수 있는 체계가 되어야 한다. 우리나라에서 가장 뒤떨어져 있는 부분이 식품의 수송, 유통체계와 위생관념이다.

유통과정 중의 병원성 미생물의 오염증가와 증식은 정상품질의 계육의 보관일 수의 감소와 식중독의 발생을 항상 우려해야 한다.

⑦ 소비자 및 시장

가공품에도 원산지 표시와 함량을 의무, 강화하여 소비자가 믿고 선택할 수 있도록 하여야 하며 부분육 소비증가노력이 지속되어야 출하체중의 증가와 생산비 저하를 가져올 수 있다. 국내 계육의 품질향상과 소비수준의 향상이 이루어질 때 자연스럽게 수출계육의 품

질도 향상될 것이기 때문이다.

4. 결론

계육 수출을 위해서는 수출상대국의 계육에 대한 소비자 의식수준을 파악하고 안전한 계육생산을 위한 생산시설에서 유통까지의 노력을 분석하여 그 이상의 수준에서 제품을 생산하여 수출하려는 의지가 필요하다.

현재와 같은 상황에서는 수출단가가 높은 신선계육보다는 인건비가 싼 중국, 태국, 브라질과 같은 국가에서 저가로 공급되는 냉동 및 가공품과 경쟁하여야 하는 힘든 계육수출이 될 것이다.

우리의 제반 생산기반이 취약한 현 상태에서 경쟁식 수출증대는 곧 한계에 다달아 여러 가지 부작용을 국내외적으로 가져오게 될 것이다.

만일 이와 같은 수출이 지속된다면 결국 이에 대한 보상을 국내의 양계산업과 소비자가 받게 되며 이에 따라 반대로 우리나라에서 수입되는 계육의 경쟁력만 높이어 주는 결과로 돌아오게 되어 더욱 우리나라 양계산업의 발전의 걸림돌이 되고 계육생산의 자급율은 빠르게 떨어지게 될 것이다. 따라서 어렵게 시작한 계육수출을 실속있게 지속적으로 발전시키기 위해서는 생산기반의 관리수준 향상과 더불어 관련 산업관리 수준도 함께 종합적으로 향상되어야 한다. **양기**