

남은 음식물의 사료화 문제점

남은 음식물 급이 중단, 법개정 서둘러야 한다



장 일 광 한국양계농협 감사

산 관계 및 육계, 오리 산업의 발달로 고밀도 사육 추세로 전에 없던 많은 질병이 발생하고 있어 행정당국 및 양축 농민들은 많은 예산을 투입하여 질병 예방에 전력하고 있음에도 2003년 12월 국내에서는 처음으로 고병원성 가금인플루엔자가 발생하였다.

고병원성 가금인플루엔자 발생으로 오리 10농가, 닭 9농가로 총 19농가의 오리 · 닭 560만 여수가 살처분되어 보상비만 1,500억원이 직접 소요되었다.

처음 오리 농장에서 발병, 인근농가로 살처분이 확대되어 위생적으로 관리하는 농가도 선의의 피해를 입게되면서 안타까움을 더 해줬다.

당국의 철저한 차단 방역으로 재발병 및 전파에 전력하였으나 2004년 3월 20일 양주시 은현면에서 남은 음식물을 사료화하고 일반 산란농가에서 노계로 도태되는 수명이 다한(정상사료 급여로는 경제성이 없는 노계) 닭을 저렴한 가격으로 구입, 서울 등지에서 수거한 남은 음식물을 적당히 가열, 살균 조치가 의심스러운 남은 음식물을 처리수수료까지 받으며 급여하던 농가에서 발병, 인근 3km 이내의 10여 농가 40여만수를 살처분하여 막대한 재산상의 손실을 초래하였다.

규정 위반 남은 음식물사료 급이 놓가 1,500만원 벌금형

사료관리법 제13조 ①항에 보면 사료의 제조업자, 수입업자, 판매업자는 인체 또는 동물 등의 질병의 원인이 되는 병원체에 오염되었거나 현저히 부패 또는 변질되어 사료로 사용할 수 없는 것과 동물 등의 질병의 원인이 우려되어 사료로 사용하는 것을 금지하도록 되어있다.

농림부 장관이 정하여 고시한 “유해사료의 범위와 기준”에 의하면 동물 등의 부산물과 남은

음식물 사료는 100℃에서 30분이상 가열처리하여야 하며 만약 그렇지 않는 것을 제조, 수입하여 판매하거나 사료의 원료로 사용하여서는 안되며, 누구든지 사료로 사용해서도 안된다.

만약 수입업자, 제조업자가 동물 등의 질병의 원인이 우려되는 남은 음식물 사료를 사용할 때는 등록을 취소하거나 6월 이내의 기간을 정하여 영업의 전부, 또는 일부의 정지를 명할 수 있고, 사료를 제조, 판매하거나 원료를 사용한자와 사료를 사용한자는 3년 이하의 징역 또는 1,500만원 이하 벌금에 처하게 된다.

〈참고자료〉

사료관리법

사료관리법 제 13조 ①사료의 제조업자, 수입업자, 판매업자는 다음 각호의 1에 해당하는 사료를 제조, 수입, 판매하거나 사료의 원료를 사용하여서는 안된다(1호, 2호 생략)

3. 인체 또는 동물 등의 질병의 원인이 되는 병원체에 오염되었거나 현저히 부패 또는 변질되어 사료로 사용할 수 없는 것(4,5,6호 생략)

7. 동물등의 질병의 원인이 우려되어 사료로 사용하는 것을 금지하도록 농림부 장관이 정하여 고시한 동물 등의 부산물 남은 음식물

② 누구든지 동물등에게 제 1항 제7호의 사료를 사용하여서는 아니된다.

사료관리법 제 23조(제조업자 등의 등록취소)

시 · 도 · 지사는 제조업자 수입업자가 남은 음식물을 법 제 13조 1항의 규정을 위반하였을 때는 등록을 취소하거나 6월 이내의 기간을 정하여 영업의 전부, 또는 일부의 정지를 명할 수 있다.

사료관리법 제 31조(별칙) 다음 각호의 1에 해당하는 자는 3년 이하의 징역 또는 1,500만원 이하의 벌금에 처한다.

1. 법제 13조 제 1항의 규정에 위반하여 사료를 제조, 판매하거나 원료로 사용한자

2. 법제 1조 제 2항의 규정에 위반하여 (적정 가열 살균처리) 사료로 사용한자

유해사료의 범위와 기준

농림부 고시 제 2001-61호(2001. 10. 5)

사료 관리법 제 13조 규정에 의하여 제조업자, 수입업자 판매업자 등이 제조, 판매 또는 사용하여서는 아니되는 사료 등을 다음과 같이 제정 고시한다.

제5조(동물등의 질병과 관련한 사료종류)①삭제

②사료관리법 제 13조 제 1항 제7호의 후단 규정에서 제 1하의 동물 등에 질병원이 우려되어 사료로 사용하는 것을 금지토록 농림부 장관이 고시한 동물 등의 부산물 남은 음식물 등이라 함은 다음과 같다.

(1,2,3호삭제)

4. 남은음식물사료

③ 누구든지 제2항의 각호에서 규정한 사료는 제1항제 1호의 규정에 의한 반추동물의 사료 또는 사료원료로 사용하여서는 아니된다.

④ 누구든지 제2항제4호의 규정에 의한 남은음식물사료를 제1항제2호의 규정에 의한 동물등의 사료 또는 사료원료로 사용하는 경우에는 100℃에서 30분이상 가열 처리하여야 하며, 가열 처리후 즉시 냉각하여 공기가 잘 통하도록 처리 관리하여야 한다. 다만, 돼지사료 또는 이 사료원료로 사용할 경우에는 80℃(심부온도기준)에서 30분이상 가열 처리하여야 한다.

지방자치 단체 감독이 요구된다

이상과 같이 남은 음식물의 사료화는 엄격한 과정을 거쳐 완전 살균, 급여하여야 함에도 일부 처리업자와 농가는 위생적인 가열 처리 과정을 거치지 아니하고 서울 등지에서 수거한 남은 음식물을 그대로 사료로 급여 비위생적인 업을 계속한다면 가금인플루엔자 뿐 아니라 살모넬라균 등의 오염, 번식으로 해당 농장 뿐 아니라 인근 농장으로의 질병 확산이 심히 우려되는 바이다.

정부 당국과 양계 사육농가는 고품질의 신선하고 위생적인 양계 산물을 생산하여 국민에게 공급하고자 심혈을 기울이고 있는 차제에 이상과 같은 문제점을 각별히 유의하여 지방자치 단

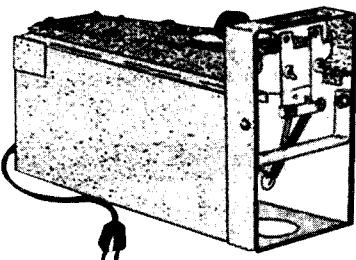
체의 남은 음식물 처리 부서에서는 사후 감독을 철저히 하고 해당 농장에서는 관계 법령을 철저히 준수, 완전 살균 열처리 시설을 설치, 가동하여 정제된 산물을 급여함으로써 가금류 질병 발생 예방에 적극 선도하는 관민 협동의 노력이 절실히 요구된다.

그러나 있는 법을 준수하지 못한다면 아예 닭에 음식물 사료를 급이하지 못하도록 하는 것이 최선책이나 최소한 수분 함량을 일반사료와 같은 16% 이하로 조절급여함으로써 수분함량이 많아 단시간내 부패 세균오염되는 원인을 제거하도록 농림부 고시를 개정함이 타당하다고 사료된다. **양계**

부리절단기 ♣ 닙풀 전문

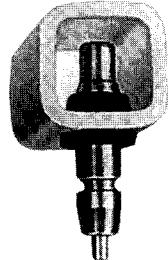
최고의 품질을 위해 정성을 다하여 제작하고 있습니다

부리절단기(국산품)



※ 사용중 고장난 제품을 수리해 드립니다.

닙풀



수입품에 비해 가격기 저렴하다

보령산업

전 화 : (02)461-7887(주·야)

휴대폰 : 017 - 743 - 6887