

## 태국산 열처리 가금육 현지조사 및 결과 조치

농림부

### 가. 조사경위 및 개요

- 2004. 7. 14일 농림부에서 개최한 가축방역협의회에서 태국의 조류인플루엔자 재발 관련, 열처리 가금육 수입위생조건의 이행상황, 방역실태 등 현지조사가 필요하다는 의견이 제시됨.
- 가축방역협의회 위원(경북대학교 김기석 교수, 한국계육협회 김인식 부회장)이 포함된 조사단 파견(2004. 7. 26~8. 1)
  - 조사기관·지역 : 태국 농업협력부 축산개발청 및 동물위생연구소, 열처리가

금육 작업장(기승인 7개중 3개소), 조류인플루엔자 발생농장(Parhumthani주 Ladinggao시 소재 Banlung Suab Farm)

### 나. 조사결과

- 긴급행동지침 수립, 농장 등록제, 발생지역 반경 60km 이내 가금의 이동통제 및 이동시 승인 의무화, 가금류의 도축장 출하 10일전 의무검사 등 방역시스템은 적절한 것으로 평가됨.

- 발생농장에 대한 방역조치, 이동통제, 매몰지 관리 등은 국내 방역조치 수준에 비하여 매우 부실하게 운영되고 있음.
- 깔짚·계분처리, 매몰지 관리 등 발생농장에 대한 방역조치 미흡
- 역학적 관련시설에 대한 추적방역 및 발생농장 인근 backyard farm에 대한 조치 소홀, 이동통제 미흡, 오리 및 야생조류 확산 가능성 등으로 질병의 토착화 우려
- 열처리 가금육 가공장(3개소)에 대한 현지 점검 결과, 출하농장·도축장 및 가공장의 위치, 방역·위생 및 운영실태가 양호하며, 우리나라의 수입위생조건에 적합한 것으로 평가됨.
- 단, 다수의 수출계약농장을 보유한 가공장의 경우 수출계약농장이 발생지역에 포함될 수 있음.
- 가공장 외적인 요인으로서 열처리 가공육의 수출은반과정에서 컨테이너 외부 오염가능성을 전혀 배제할 수는 없음.
- 출하전 검사와 이동통제 등이 규정대로 이행되는 경우 태국 수출 열처리 가공장의 HPAI 오염 가능성은 낮은 것으로 판단됨.
- 영국, 일본의 현지실사를 거쳐 우수한 위생관리 체계를 구비함.
- 수출가금사육농장은 내수농장과 엄격하게 구분·관리되고 있어 그렇지 아니

한 우리나라보다 선진국 형태로 운영되고 있음.

#### 다. 조사자 권의사항

- 태국내 역학조사 및 HPAI에 대한 능동예찰 결과 등 구체적인 위험정도 평가자료를 태국 정부에 요구
  - WHO 등 국제기구에서 베트남, 인도네시아 등 동남아 국가간에 존재하는 각종 매개체에 의한 지속적 전파 위험성 경고
- 열처리 가공장의 낮은 위험성에 비해 조류인플루엔자 방역실태는 미흡한 것으로 평가되므로 예방적 차원에서 한시적 수입제한을 검토
  - 조류인플루엔자 발생지역을 한정하기 어렵고, 시골 소농가의 방사 계군이나 야생조류 등에 의한 전국적 발생위험 상존
  - 발생농장, 닭·오리 도축장 등 관련산업 종사자, 관련 차량에 의한 기계적 전파 및 야생조류 등에 의한 오염 우려 배제 불가
- 국제규정상 수입제한이 곤란할 경우 공장별로 열처리가공라인의 일일처리능력(capacity)을 계산, 총 수입물량을 한정
  - 열처리 라인의 생산량은 라인폭과 라

인속도에 비례하는데 1개 라인이 20시간 작업하여도 주당 1컨테이너 생산에 불과

- 공급량 확대를 위하여 라인속도를 빠르게 하거나 미승인 가공장(도계장 병설 라인 등)에서 생산할 경우, 이를 통한 유입 위험성 우려
- 현지조사 당시 발생지역 10km내에 관련 수출농장이 없었으나, 조류인플루엔자 발생상황 변동에 따라 여건 변화 위험성이 있으므로 태국 정부에 상황변화시 신속한 정보제공 요구 필요

## 라. 가축방역협의회(8. 21) 협의결과

- 태국 가금인플루엔자 방역 및 열처리 가금육 처리방안
  - 현지조사 결과 미흡한 태국 국내방역에 대하여는 태국 정부에 역학조사 결과 및 예찰결과 등에 대한 자료 제공을 요구
  - 열처리 가금육은 수출용 및 내수용 사육시설이 구분되어 있고 수입위생조건을 준수하고 있어 국제 기준에 의하여 수입금지지는 지남
  - 작업장별 생산능력을 파악하여 그 범위 내에서 수입되도록 조치하고 위생조건 준수여부를 철저히 확인

- 태국산 조미가금육 제품 등에 대하여는 가축전염병예방법에 의한 검역을 철저히 실시하고 있지만 보건복지부, 식약청 등과 협의하여 식품첨가물 사용기준 등을 철저히 관리하도록 요청

- 기타사항 : 수입산 닭고기와 구분판매 유통 및 국내산 닭고기 위생향상을 위한 닭고기 포장유통 조속 추진
- 수입닭고기와 경쟁력 확보를 위한 국내 방역·위생관리 철저

## 마. 조치사항(2004. 8. 31)

- 태국대사관 관계자를 검역원에 초치하여 조류인플루엔자 방역 관련 다음자료를 제공토록 공식 요구

### 〈태국 국내방역 관련〉

- 발생농장 방역관련 발생농장 앞 소독통제 초소 미설치, 농장출입자 이동통제 여부, 매몰지 표식부재 등 미흡부분에 대한 해명
- 발생농장에 대한 역학조사 결과 및 조사 결과에 따른 추가 방역조치
- Back yard farm 등 소규모 농장과 수출농장의 방역조치 차이
- 오리농장에 대한 모니터링 검사기준 및

잠복기 감염오리의 검색을 위한 예찰조사 계획 및 실시 결과

- 동남아국가의 철새 이동현황 등 구체적인 위험평가 자료

○ 일선농장에서 HPAI 예방접종 실태확인 및 향후 조치계획

- 비공식적으로 예방접종을 실시하고 있다는 우리측 현지조사단의 정보에 대한 해명

**<열처리 가금육 수출관련>**

○ 열처리 가공장(7개소)별 열처리 생산라인의 일일처리능력

- 열처리 생산시설의 도면 및 장비내역과 장비결 능력

※ 생산시설 변경시 우리측에 사전 신청하여 승인을 받는 절차 추가

○ 태국내 추가발생 통보시 발생지역을 표시한 상세한 지도 등 정보 제공. 특히 발생농장은 수출농장(반경 10km) 및 수출작업

장(반경 3km)을 연계하여 확인할 수 있도록 수출농장, 수출작업장 중심 표시

□ 태국 및 중국산 열처리 가금육의 검역관리 강화

○ 태국산 열처리 가금육은 태국정부의 자료회신 검토시까지 계속하여 전량 정밀 검사 체제 유지

○ 작업장별 열처리 가금육 최대 생산능력을 파악하여 수입가능 물량과 검역증명서상의 작업장별 실제 수입물량과 대조

- 중국 열처리 가금육 작업장별 생산능력을 파악하여 수입량 모니터링

※ 작업장별 수입가능물량을 초과시 승인되지 아니한 타작업장에서 처리된 물량의 혼입 확인 등 원인규명 후 불합격 등 필요 조치

○ 태국산 열처리 가금육 중 축산물가공처리법에서 제외된 규격외 제품(튀김 등 조미가금육 제품)에 대하여 철저히 검사토록 식약청 등과 협의 C

