

일본의 양계업

산란계

삶은 계란 등 가공식품의 원산지 표시

농림수산성 소비·안전국은 가공식품의 원료원산지 표시에 관한 설명회를 열었다. 가공식품의 원료원산지표시에 대하여, 후생성(보건복지부)과 농림수산성이 「식품표시에 관한 공동회의」에서, 20종류의 식품카테고리에 확대하는 것을 결정하고, 2004년 9월의 JAS 총회에서 승인을 받아 고시할 예정인데 완전 시행까지는 2년간의 유예기간을 두게 된다.

축산물의 가공식품으로 원료원산지 표시대상이 되는 품목에는 삶은 계란도 포함되는데 표시방법은 원재료가 일본산인 경우에는 「국산」, 수입품의 경우에는 「○○국」 등을 표시한다. 2개국 이상의 것을 혼합한 경우에는 원재료가 점유하는 중량비율이 많은 원산국 순서로 기재한다(계명신문 발췌).



윤 병 선

한경대 GRRC 전임연구원/농학박사

계란 Q열로부터 안전성 확인

(사)일본양계협회는 PCR법으로 Q열균(콕세라균)의 유전자가 분리된 일부 계란에 대하여, 안전성에 확인을 위해 축산생물과학안전연구소의 협력을 얻어 Q열균의 확인 검사를 실시한 결과 생균이 분리되지 않았다고 발표하였다. 이것은 PCR법으로 검출된 Q열균의 유전자가 계란중의 Q열 생균에 의해 유래된 것인지 아닌지, 혹시 생균이 존재한다고 가정하였을 경우 실험쥐에 감염이 되는지의 여부를 조사하기 위한 목적으로 검사한 것으로서 Q열 생균의 부재를 의미한다.

계란과 Q열과의 문제는 2002년 (재)민간인수공통감염예방의학연구소에서 계란이 Q열 오염되어 있다고 하여 소비자에게 불안감을 주었었다.

이에 대하여 계란업계는 일본양계협회를 중심으로 결속하여, (1) 계란을 먹는 사람이 Q열에 감염된 사례가 없고 (2) 닭이 Q열에 오염된 사례는 거의 없으며 만약 Q열에 감염된 닭이 낳은 계란이라도 Q열이 계란으로 이행되지 않는다 등의 내용의 문현을 발표해 왔다. 이밖에 2회의 혈청검사, 일본수의학회의 계란 및 계란제품 검사, 노동후생성의 Q열 관련 시판란 215개의 검사 연구에서도 안전성이 확인되었다(계명신문 발췌).

계란생산자협회 조류인플루엔자 보험 가입

일본계란생산협회는 고에이(共榮)화재해상보험(주)과 제휴하여 회원 한정 조류인플루엔자보험에 가입하였다. 가입자는 산란계와 육성계 사육농가들로 당초 목표액을 상회한 13억 4750만원에 달하였다.

(사)일본양계협회의 가금인플루엔자「생산자상호기금」을 보완하고 발생농장의 경영재건을 지원하기 위하여 산란계 20원, 육성계 10원의 보험료를 지불하고, 발생시에는 발생에 의한 휴업기간의 길이에 따라 수당 4,000~5,000원 최고 5,400만원의 보험금이 지불된다.

(사)일본양계협회는 정부지원 40억원(기금의 50%)을 받아 실시하는 「조류인플루엔자 생산자기금」에 가입한 생산자의 적립금은 50억원을 넘었다(계명신문 발췌).



육 제

유비쿼터스 실증 시험

유비쿼터스 ID 기술을 이용한 식품 생산이력시스템의 공개 실증시험이 지난달 2일~15일까지 동경의 유명백화점(三越本店)에서 열렸다. 이 시험은 일본 농림수산성이 2004년도 식품 생산이력시스템 개발사업의 하나로 실시된 것으로 주사업체는 T-엔진포럼이며 양계업체는 (주)아사히 브로일러가 참가하였다.

이력정보의 식별은 바코드와 2차원 바코드(QR코드) 등으로 인쇄된 명함크기의 라벨을 이용하였다. 판매장에 설치된 화면, 판매자가 가지고 있는 단말기, 카메라부착 이동전화로 라벨에 인쇄된 바코드나 2차원 바코드를 이용하여 이력정보를 바로 확인할 수 있다. 이밖에 전용 홈페이지에서 라벨에 기록된 8자리의 수자를 입력하면 집에서도 이력정보를 확인할 수 있다.

이력정보는 품종, 생산자, 생산지, 생산이력, 유통경로, 영양성분, 맛있게 먹는 방법, 보존방법 등 다양한 내용을 포함하고 실용화를 위한 도입모델을 검증하였다(계명신문 발췌).

유기축산물 JAS 협의

농림수산성은 지난달 농림물자규격조사회(JAS조사회) 총회를 열고 유기축산물, 유기농산물사료, 유기 가공사료의 JAS규격의 신설, 유기축산물가공식품을 포함한 유기농산물가공식품의 JAS규격의 개정 등을 결정하였다. 유기축산물 JAS는 금년 여름에 실시될 예정이며 대상이 되는 가축은 소, 말, 면양, 염소, 돼지, 닭, 메추리, 오리, 청둥오리 등이다.

생산과정에서 유기사료를 급여하고 생리학적·행동학적 요구를 존중한 사양관리, 동물용의약품의 사용제한 등의 기준이 정해져 있다. 가공과정에서는 비유기식품과 혼동하지 않도록 관리하는 것 등을 조건으로 이러한 조건을 갖춘 축산물은 농림수산장관이 지정하는 등록기관의 검사·검정을 거쳐 유기축산물의 JAS 마크를 붙일 수 있다.

유기사료의 급여는 (1) 가축분뇨의 환원 등에 의한 토양 만들기를 하고 원칙적으로 과거 2년 이상 화학비료나 농약을 사용하지 않고 생산된 농산물 유래의 사료를 급여할 것, (2) 유전자변형을 하지 않은 방법으로 생산된 사료, 동물유래사료(젖 및 수산물 제외), 항생물질이 함유된 사료의 사용금지 등이 조건이다.

생리학적·행동학적 요구를 존중한 관리는 (1) 축사 및 야외의 사육장은 축종 등에 따라 1두당 최저 사육면적 등의 기준을 맞출 것, (2) 야외 사육장으로의 자유로운 출입이 가능하고 주 2회 이상 밖으로 내보낼 것, (3) 안전하고 건강의 확보, 식별, 외과적 거세 이외의 목적으로 가축·가금을 고의로 상처를 입히지 말 것 등의 조건으로 가금의 경우 1수당 최소면적은 $0.1m^2$ 이상이다.

동물용의약품의 제한은 (1) 적절한 사양관리에 의한 질병예방에 노력하고 동물용의약품의 사용을 피할 것, (2) 백신 등을 제외한 동물용 의약품 및 항생물질의 예방 목적으로의 사용금지. 치료목적으로 사용한 경우에는 법정 휴약기간의 2배 이상의 기간을 두고 착유, 도축, 채란할 것 등의 조건으로 되어 있다(계명신문 발췌).