

Contents

November 2007 | 11월호 | 2007년 11월 15일 발행

- 02 - 축산단신
- 04 - 기획특집
축산물 브랜드 2단계 발전대책 발표
- 06 - 전문가심층분석
주요국별 등급판정기준에 따른
한우 도체의 육질등급 비교 분석
- 08 - 업체탐방
고급육의 대표 민속한우
- 09 - 업체탐방
논산계룡축협을 찾아서
- 10 - 축산식육상식
설렁탕 알고 먹으면 더 맛있다
- 11 - 소·돼지 산지 및 도매시장 가격동향
- 13 - 등급판정 통계자료
10월중 축산물등급판정 결과
- 18 - 경영혁신뉴스
- 19 - 등급판정 소식



표지사진 '월출산'역새
부산 경남지역본부 주임 송동효 작

'07 우수축산물브랜드 최종 심사 마쳐

우수축산물 브랜드에 대한 2007년도 심사가 모두 끝났다. 소비자시민모임(회장 김재욱)은 지금까지 축종별로 실시된 3차례에 걸쳐 펼쳐진 모든 심사를 끝내고 인증대상 브랜드 선정을 위한 최종 평가 작업에 들어갔다. 인증 위원회는 오는 20일까지 인증대상 브랜드를 결정하고 12월 5일 인증대상 브랜드를 발표할 예정이다. 이번 2007 우수축산물브랜드 인증엔 한우 23, 돼지 21, 육우 2, 육계 7개 등 모두 53개 경영체가 신청해 참가하였다.

[영국]

칠면조 농장서 A1 발생

영국 잉글랜드 동부의 한 농장에서 칠면조들이 조류 인플루엔자(AI)에 감염된 것으로 확인됐다. 영국 환경식품농업부는 지난 12일 "서퍽주 디스 근처 레드그레이브 파크 농장의 칠면조들이 일차검사 결과 H5 바이러스 양성반응을 보였다"며 "그러나 이 바이러스가 아시아와 유럽, 아프리카를 휩쓸었던 치명적인 조류 인플루엔자 바이러스인 H5N1 종인지는 아직 확인되지 않았다"고 밝혔다. 문제의 이 농장은 칠면조와 함께 거위, 오리도 사육 중이며, 농장의 가금류 5천수는 모두 살처분 될 것으로 알려졌다. 환경식품농업부는 이에 따라 농장 주변 반경 10km 이내 지역이 보호감시구역으로 선포했다.

[미국]

O-157 감염가능성, 카길사 쇠고기 45만kg 회수

세계적 곡물·비료 회사인 미국 카길사가 4일 감아놓은 상태로 유통되는 쇠고기 45만kg(약 100만파운드)을 추가로 리콜(회수)한다고 AP통신이 밝혔다. 이번 조치는 병원성 대장균인 O-157 감염 가능성이 제기됨에 따라 이뤄진 것으로, 2009 1인분 기준으로 225만명이 먹을 수 있는 양이다. O-157은 장 안에 서식하는 병원성 대장균으로, 설사나 복통을 일으킨다. 카길사는 이번에 리콜되는 다짐육이 지난 10월 8~11일 미국 펜실베이니아주 위아루심 공장에서 생산된 것으로, 버지니아와 뉴욕 등 북동부 10개 주에서 유통됐다고 밝혔다. 카길사는 농무부 검역과정에서 10월 8일분 일부가 병원성 대장균에 감염됐다는 사실을 알게 됐다고 덧붙였다. 리콜 대상이 된 쇠고기는 현재 <센추리 팜>·<자이언트>·<숨 라이트> 등 다양한 제품명으로 포장 판매되고 있다.

도축장 실명제 내년 실시

내년부터 도축장 실명제가 도입된다. 농림부는 지난달 25일 이 같은 내용을 주요 골자로 한 축산물가공처리법시행령·시행규칙 일부개정령(안)을 입법예고하고 내년 1월부터 시행기로 했다. 농림부는 이를 통해 도축장 실명제를 도입, 식육판매업 영업자 준수사항에 도축장 명칭 및 도축일자 표시토록 했다. 이는

소비자들이 육류구매 시 위생수준이 높은 도축장에서 도축 전 축산물을 선택할 수 있도록 하기 위한 것으로 도축장 위생수준 향상에 기여할 것으로 기대되고 있다. 또한 농림부는 축산물 포장 유통대상을 오리·닭 1일 도축 8만두에서 5만두 이상으로 확대했다.

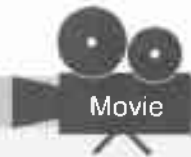
임상수의사 'AI 예찰요원' 본격 투입

임상수의사가 올 겨울 조류인플루엔자(AI) 예찰요원으로 본격 투입될 전망이다. 국립수의과학검역원은 지난달 24일 '조류 질병 현장방역 전문위원 간담회'를 열고 조류인플루엔자 발생 방지에 가축전염병을 현장에서 먼저 접할 수 있는 임상수의사의 역할이 매우 중요하다는 데에 인식을 같이 했다. 이에 따라 이번에 보급된 '가축질병 현장방역 지도수첩'을 활용하는 한편 현장 임상수의사를 예찰요원으로 투입하는 방안을 적극 강구키로 했다. 이날 간담회에서는 또 조류인플루엔자의 가장 위험한 전파요인으로 지목된 철새에 대해서도 현장전문가의 견해를 듣고 구체적인 대처방안을 모색하는 시간을 가졌다. 아울러 농가의 방역의식을 향상할 수 있는 농가대상 교육·홍보가 확대될 필요성이 있다는 의견을 제시했다. 검역원은 앞으로 축종별 현장방역 전문위원과의 만남의 장을 지속키로 하고 서로 협력해 각종 어려운 축산현실을 타개해 나갈 방침이다.

돼지고기 日 수출재개 '파란불'

돼지콜레라 항체 발견으로 중단됐던 제주산 돼지고기의 일본 수출에 파란불이 켜졌다. 농림부는 지난달말 제주특별자치도 및 국립수의과학검역원 관계자 등과 함께 일본 측 가족방역 관계자와 제주산 돼지고기의 일본 수출과 관련해 예비협상을 벌인 결과, 내년 상반기 안에 돼지콜레라 청정화를 이룰 경우 하반기부터 수출을 재개하기로 합의했다고 최근 밝혔다. 제주산 돼지고기는 2004년 자치도 내 한 송돈장에서 돼지콜레라 항체가 발견됨에 따라 그동안 대일 수출이 금지돼 왔다. 농림부는 그동안 제주산 돼지고기의 대일본 수출 재개를 위해 제주 내 모든 양돈장에 대한 혈청검사와 함께 항체가 발견된 어미돼지 교체 등 돼지콜레라 근절을 위한 방역에 힘써 왔다. 그 결과 2005년 69.4%였던 돼지콜레라 항체 양성률이 올 10월 현재 2% 수준으로 크게 낮아졌으며 내년 상반기 안에 돼지콜레라 청정화가 가능할 것으로 농림부는 판단하고 있다. 이와 관련, 제주도는 도 내에 반입되는 돼지혈분 등을 이용한 모든 사료에 대해 열처리 사항을 확인하고, 이에 대한 모니터링검사를 철저히 한 것으로 알려졌다. 특히 이 과정에서 돼지콜레라 백신주(항원)나 돼지생식기호흡기증후군(PRRS) 등 병원성 바이러스가 검출된 사료에 대해서는 1년간 반입을 금지하는 등 강도 높은 방역조치를 취해 왔다.

문화산책 - **식객**



최고의 맛을 찾는 화려한 손놀림이 시작된다!
대령 숙수의 칼, 주인은 오직 한 명!
오감을 자극하는 화려한 요리전쟁,
최고의 맛은 오직 하나!

대한민국 최고의 음식 맛을 자랑하는 운암정의 대를 잇기 위해 제자들 중 단 한 명의 요리사를 선출하는 자리. 음식에 마음을 담은 천재 요리사 '성찬(김강우 분)'과 승리를 위해 물불을 가리지 않는 야심이 '봉주(임원희 분)'는 후계자 자리를 놓고 대결을 펼친다. 요리대결의 과제는 황복회! 두 요리사의 실력은 우열을 가리기 힘들 정도로 맛과 모양이 뛰어난 최상급의 요리지만, 성찬의 요리를 먹은 심사위원들이 갑자기 복어 독에 중독되어 하나 둘씩 쓰러진다. 이 모습에 당황하는 성찬과 옆에서 회심의 미소를 짓고 있는 봉주. 결국, 운암정의 후계자는 봉주의 몫으로 돌아가게 되는데..

• 감독 : 전운수
• 출연 : 김강우, 임원희, 이하나