

조 현 성 수석부장
(주)하림 1본부 사육사업부

양(量) 보다 질(質)의 시대가 도래한다



필자는 닭과 천생연분이다. 필자도 닭고기를 좋아하지만, 우리집 아이들도 닭고기를 무척 좋아하기 때문이다. 가족들과 함께 대형 마트에 가면 항상 닭고기 진열장을 유심히 살펴보는 직업병이 발동한다. 내

가 키운 닭이 도계되어 유통되는 과정을 현장에서 경험하는 소중한 시간이다. 이 시간은 소비자 입장에서 닭고기를 선택한다.

하지만 닭고기를 구매할 때 마다 몇 가지 고민이 생긴다. 브랜드를 먼저 볼 것인가? 가격은 저렴한가? 등을 꼼꼼히 따져본다. 정말 깨끗하게 처리된 제품을 보면 식욕이 절로난다. 언젠가 닭고기를 구입했는데 신선도가 떨어지고, 제품 외형에 나타난 흠집, 방혈상태, 잔모 처리가 되어있지 않아 불쾌한 적이 있었고, 아내는 즉시 반품을 요구했다. 이처럼 현재의 소비자들은 요구가 섬세해졌다.

소비자의 요구를 바라보는 식품회사들은 최근 살얼음 위를 걷는 모습이다. 경제발전과 소득이 증가했고 최근 웰빙을 추구하는 트렌드와 식품에 대한 안정성에 대한 소비자 요구는 이번 광우병 파동에서 표출되었듯이, 심각한 사회적 문제까지 낳고 있는 등 안전한 먹거리에 대한 것만큼은 한 치의 양보가 없는 국민적 정서가 강하게 표출되었다.

최근 소비자가 빨났다. 잘못된 품질이 발견되면 가차 없이 반품 요구나 피해 보상을 요구하는가 하면, 식품회사를 상대로 블랙-슈머까지 기승을 부린다. 따라서 식품을 다루는 회사들은 소비자에게 무결점 제품을 공급하기 위해 사업장은 HACCP 인증을 획득하고 품질 향상을 위한 지속적인 노력을 하고 있다.

많은 사육 농가들이 최선을 다해 닭을 사육하고 있으며, 자부심 또한

대단하다. 최고의 생산성을 올리기 위한 노하우가 개발되었고, 최근 생산성의 향상은 비약적으로 발전했다. 하지만 소비자의 닭고기 품질에 대한 관심이 집중되는 반면 품질은 절대적으로 떨어지고 있다는 것이 업계의 일관된 시각인 듯하다.

사육 원가는 높아지는데 비품이 높아져 기회 이익이 감소해 회사의 수익에 절대적 걸림돌이 되고 있다. 따라서 “내가 열심히 키운 닭을 소비자는 어떻게 생각할까?” 항상 머릿속에 맴도는 과제이다.

최근 이런 추세로 닭고기 시장에도 양보다 질적으로 소비자에게 평가를 받기위해 노력하고 있다. 생산 이력제까지 이슈가 되고 닭고기도 생산자의 사육 내용과 닭의 품질까지 연결하는 품질개선을 위한 노력이 시작되면서 계열사와 새로운 계약 관계나 관리방법을 요구하고 있다.

이런 시점에서 최근 품질을 관리하여 소비자에게 완벽한 제품을 공급하고자 하는 관리가 요구되면서 품질 평가 시스템인 VQIS(사진 판독 시스템) 소개와 사육농가의 대처 방법을 소개하고자 한다.

1. VQIS(Visual Quality Inspection System)란 무엇인가?

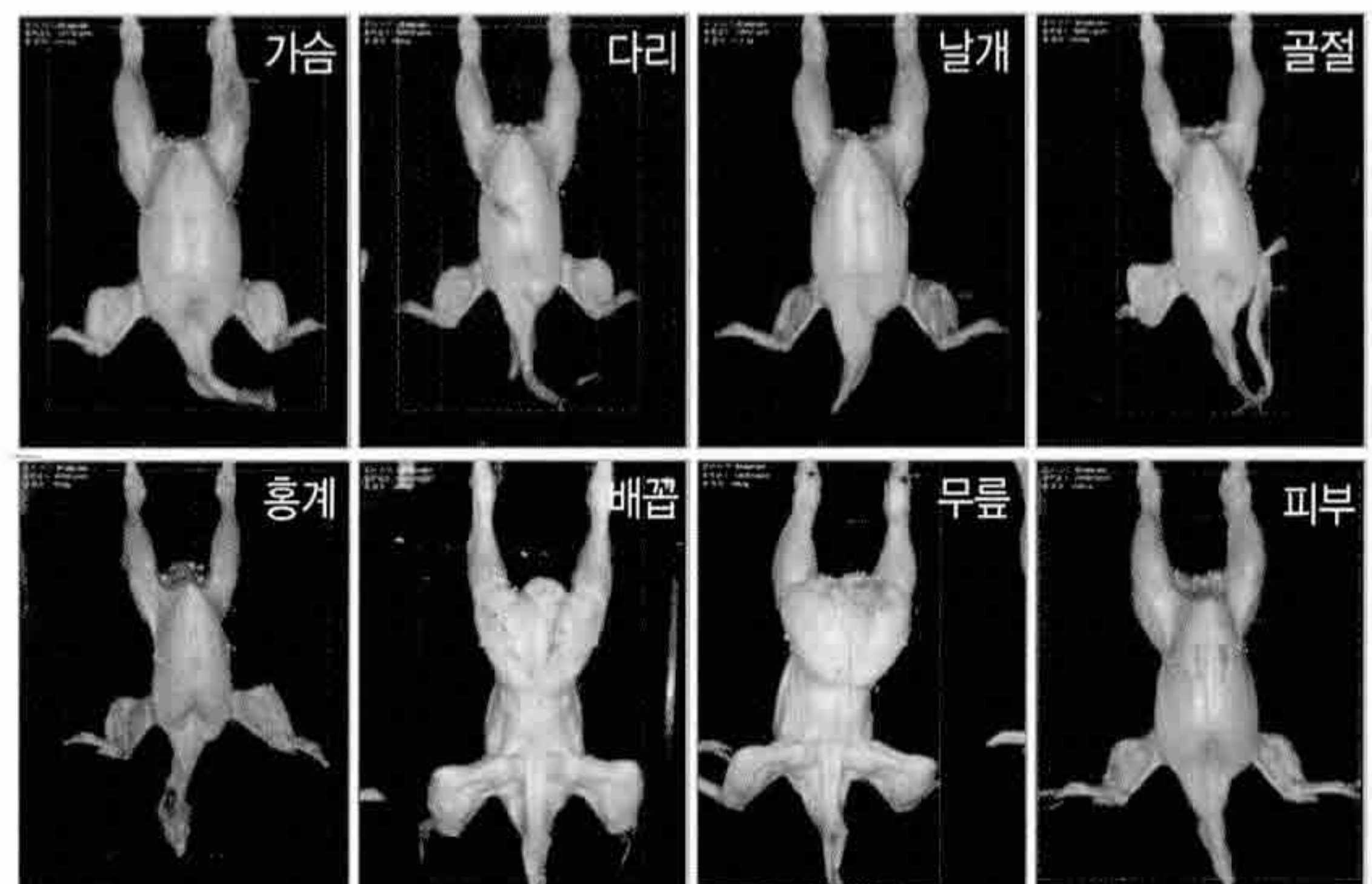
VQIS에 대해서 알아보면, 디지털 카메라를 이용해 사육, 상차, 운송 중에 발생하는 생계의 비품(F(농장), C(상차))를 정확히 판독하여 검출하는 시스템이라고 정의할 수 있다.

2. 비품이란 무엇인가?

정상 품질이 되지 못한 배꼽닭, 피부손상, 비규격, 홍계 등 제 가격을 받지 못하고 폐기 처분되거나 재가공이 요구되는 품질의 닭으로 비효율적인 비용을 상승시키고 할인가격으로 판매되는 제품의 닭을 말한다. 비품을 분리해보면 <표 1>과 같다.

3. VQIS 어떻게, 무엇을 평가하는가?

1) VQIS 평가 사례



2) 차량별 농가별 평가 사례

No.	생산일자	라인	우양순	검사Seq	농가명	종종	차량	별명명칭	비품명	비품량	비품비율
2949	2008-06-16	1	24	1169	우	황계	5641	무릎	0.00	0.00	
2950	2008-06-16	1	24	1153	우	황계	5641	무릎	0.00	0.00	
2951	2008-06-16	1	24	1216	우	황계	5641	무릎	0.00	0.00	
2952	2008-06-16	1	24	1225	우	황계	5641	무릎	0.00	0.00	
2953	2008-06-16	1	24	1244	우	황계	5641	무릎	0.00	0.00	
2954	2008-06-16	1	24	1258	우	황계	5641	무릎	0.00	0.00	
2955	2008-06-16	1	24	1417	우	황계	5641	무릎	0.00	0.00	
2956	2008-06-16	1	24	1507	우	황계	5641	무릎	0.00	0.00	
2957	2008-06-16	1	24	107	우	황계	5641	무릎	0.00	0.00	
2958	2008-06-16	1	24	152	우	황계	5641	무릎	0.00	0.00	
2959	2008-06-16	1	24	518	우	황계	5641	무릎	0.00	0.00	
2960	2008-06-16	1	24	751	우	황계	5641	무릎	0.00	0.00	
2961	2008-06-16	1	24	600	우	황계	5641	무릎	0.00	0.00	
2962	2008-06-16	1	24	813	우	황계	5641	무릎	0.00	0.00	
2963	2008-06-16	1	24	845	우	황계	5641	무릎	0.00	0.00	
2964	2008-06-16	1	24	1024	우	황계	5641	무릎	0.00	0.00	
2965	2008-06-16	1	24	1168	우	황계	5641	무릎	0.00	0.00	
2966	2008-06-16	1	24	1169	우	황계	5641	무릎	0.00	0.00	
2967	2008-06-16	1	24	1362	우	황계	5641	무릎	0.00	0.00	
2968	2008-06-16	1	24	1569	우	황계	5641	무릎	0.00	0.00	
2969	2008-06-16	1	24	1570	우	황계	5641	무릎	0.00	0.00	
2970	2008-06-16	1	24	167	우	황계	5641	무릎	0.00	0.00	
2971	2008-06-16	1	24	297	우	황계	5641	무릎	0.00	0.00	
2972	2008-06-16	1	24	313	우	황계	5641	무릎	0.00	0.00	
2973	2008-06-16	1	24	1279	우	황계	5641	무릎	0.00	0.00	
2974	2008-06-16	1	24	1453	우	황계	5641	무릎	0.00	0.00	
2975	2008-06-16	1	24	307	우	황계	5641	무릎	0.00	0.00	
2976	2008-06-16	1	24	340	우	황계	5641	무릎	0.00	0.00	
2977	2008-06-16	1	24	396	우	황계	5641	무릎	0.00	0.00	
2978	2008-06-16	1	24	435	우	황계	5641	무릎	0.00	0.00	
2979	2008-06-16	1	24	507	우	황계	5641	무릎	0.00	0.00	
2980	2008-06-16	1	24	564	우	황계	5641	무릎	0.00	0.00	
2981	2008-06-16	1	24	608	우	황계	5641	무릎	0.00	0.00	
2982	2008-06-16	1	24	613	우	황계	5641	무릎	0.00	0.00	

〈표 1〉 비품 분류

VQIS 비품 분류					
구분	비품명	전/후	검출부위	발생원인	내용
비품F (농장)	비규격	전면	전체(날개/목 제외)	사육	체중미달, 일령에 비해 낮은 체중
	배꼽	전면	중복부+복강 일부	사육	가슴부위 상처 또는 딱지
	피손F	후면	중복부+복강 일부	사육	엉덩이 부위의 긁힌 상처(딱지, 창상)
	등딱지	후면	중복부	사육	등 부위의 우모(털)가 빠진 부위의 딱지
	무릎	후면	다리 상부 일정 라인	사육	후면 무릎 부위 딱지
	사계	전면	전체(날개/다리 제외)	사육, 운송	방혈불량 검푸른 생계
	홍계	전면	전체(날개/다리 제외)	사육, 운송	방혈불량 붉은 생계
비품C (상차, 운송)	진한 다리 멍(상부)	전면	다리 상부	상차	다리 상부의 붉은 멍
	연한 다리 멍(상부)	전면	다리 상부	상차	다리 상부의 푸른 멍
	진한 다리 멍(하부)	전면	다리 하부	기사	다리 하부의 붉은 멍
	연한 다리 멍(하부)	전면	다리 하부	기사	다리 하부의 푸른 멍
	진한 가슴 멍	전면	가슴+좌, 중, 우 복부	상차, 운송	가슴 부위의 붉은 멍
	연한 가슴 멍	전면	가슴+좌, 중, 우 복부	상차, 운송	가슴 부위의 푸른 멍
	진한 날개 멍	전면	좌, 우 날개	상차, 운송	날개 부위의 붉은 멍
	연한 날개 멍	전면	좌, 우 날개	상차, 운송	날개 부위의 푸른 멍
	피손C	후면	중복부+복강 일부	상차	엉덩이 부위의 긁힌 상처(혈흔)
	골절C	전면	좌, 우 날개	상차, 운송	혈흔을 포함한 날개 골절
비품S (도계장)	피손S	후면	중복부+복강 일부	공장	혈흔이 없는 엉덩이 부위의 상처
	골절S	전면	좌, 우 날개	공장	혈흔이 없는 날개 골절
정상	정상(전)	전면	전체	-	-
	정상(후)	후면	전체	-	-
검출에러	부위구분	-	전체	-	-

※ 비품 F : 농장에서 발생된 비품이며, 비규격, 배꼽, 피부 손상, 무릎, 사계, 홍계 등
 ※ 비품 C : 상차 과정이나 하차 과정 중 발생한 멍, 피부 손상 등
 ※ 비품 S : 도계 과정에서 발생한 피부손상, 골절 등

3) VQIS 시행에 따른 사육 농가가 적극 대처해야 할 중요한 사항들

많은 농가들이 품질을 평가받는 것에 대해 기대 반, 우려 반 반응을 보이고 있는 것이 사실이다. 기대하는 농가들의 경우 현재보다 약 20원/수 품질 개선비를 받을 수 있는 기회가

주어져 수익이 증가하기 때문이다. 하지만 우려의 목소리는 품질관리에 자신이 없는 열악한 시설을 갖고 있는 농가들이다.

이런 농가들을 위해 다음과 같은 적극적인 대비가 필요하며, 그 방법을 간단하게 제시해 보고자 한다.

① 비규격 제품이 생산되지 않도록 관리한다.

초기 입추 준비를 철저히 하고 초기 일주일 관리에 승부를 걸어야 한다. 1주일 쪼리의 선별 도태가 중요하다고 볼 수 있다. 급이기, 급수기를 충분하게 준비한다. 온도 및 습도관리는 과학적으로 평가 관리한다.

② 낱플 급수기로 위생적으로 바닥관리에 집중한다.



배급 관리를 위해서는 급수기는 낱플 급수기로 교체하기를 권고한다. 최근 낱플 급수기 보급률이 40%를 넘어섰다. 낱플 급수기는 위생적이고 관리가 편리하여 많은 농가들이 개선하고 있으며, 세균성 질병 발현율을 현저히 저감하는 효과가 증명되었다.

최근 양계장의 계분을 일부 제거하고 왕겨를 보충하는 입추관리를 하고 있어 좋은 반응을 보이고 있다(월간 닭고기 5월호 참조). 하우스 키퍼는 덩어리진 부위만 제거하므로 계사의 환경을 개선하고 겨울철 환기량을 줄일 수 있어 발효처리를 하는 농가의 필수품으로 국내에 소개되어 사용되고 있다.

③ 환기 관리는 곧 양계장의 환경 관리이며 제일 중요한 요소이다.



환기에 앞서 생각해야 할 일이 천정과 벽면 단열이며, 양계장의 환기 방법이 중요하다. 국내 양계장마다 환기 방법이 달라 메뉴얼화 되어 있지 않기 때문에 많은 농가들이 혼선을 빚고 있다.

하지만 환기는 의외로 간단하다. 여름철의 최대한 유속을 줄 수 있는 환기시스템과 겨울철 최소로 할 수 있는 환기시스템이 구축되어야 한다는 것이다. 환기는 습도를 관리하는 중요한 요소이다. 15일 이후가 되면 계분량이 많아지고 습한 곳이 발생하는데 이를 제거하고 왕겨를 보충하는 노력이 필요하다. 또한 깔짚의 두께를 충분히 하는 것도 중요한 요소이다.

④ 농장 피부 손상을 줄이는 방법은 사양관리의 섬세함이 요구된다.

어떤 사유에서든 사료 및 물을 굵기는 경우가 발생한다. 이때 닭들은 먼저 급이·급수를 위해 서로 등에 상처를 주는 경우가 발생한다.

무한경쟁 속에서 우리가 추구해야 할 과제는 섬세한 질적 사양관리다. 계육의 안정성과 최고 품질의 닭고기를 생산하는 것이 경쟁력이다. 이제는 닭고기도 개별포장의 판매가 증가하고 있다. 따라서 개체품목에 대한 관리가 섬세해야 한다.

따라서 과도한 절식을 실시하면 등 부위에 상처를 주어 농장 스크래칭이 발생하여 페널티를 받게 된다.

또한 여름에 닭들이 이동하지 못하도록 펜스를 설치하여 더위를 피해 몰리는 현상을 방지하는 것이 중요하다.

너무 양계장이 밝지 않도록 관리하여 카니발이 발생하지 않도록 해야 하며, 피부병이 발생하지 않도록 하고 계사를 위생적으로 관리한다.

⑤ 밀사를 시키지 않는다.

밀사는 환기불량의 원인을 제공하여 호흡기 질병을 발생시키고, 폐사율 증가로 이어지게 된다. 당장 뚜렷한 증세가 보이지 않더라도 사료섭취량과 사료효율이 나빠지며, 성장이 부진하여 균일도가 떨어지는 피해를 가져온다. 과밀하면 깔짚 상태가 빠르게 불량해져 복부에 병흔, 스킨손상, 카니발리즘과 같은 악습과 약추 증가로 이어져 사육환경이 총체적으로 악화될 우려가 높다.

세계는 급격하게 변하고 있다. 경쟁국의 농산물이 FTA개방과 더불어 세계 각국에서 생산되는 축산물이 우리 소비자의 먹거리가 된지도 오래다.

이런 경쟁 속에서 우리가 추구해야 할 과제는 섬세한 질적 사양관리다. 계육의 안정성과 최고 품질의 닭고기를 생산하는 것이 경쟁력이다. 이제는 닭고기도 개별포장의 판매가 증가하고 있다. 따라서 개체품목에 대한 관리가 섬세해야 한다.

또한 이제는 도계품에 대한 사육농가들의 인식의 전환이 필요한 시기이다. VQIS 시스템은 농장에 맞도록 품질을 개선할 수 있도록 자료를 제공하고 시설환경이나 농장의 원초적인 문제에서 발생하는 문제점을 해결하는 자료를 각각 농가에 제공할 것이다. 따라서 농가들은 사육 환경 개선을 위해 계열사와 같이 고민하고, 같이 개선의 노력을 하여 경쟁력 있는 양계산업의 기반을 구축하는 것만이 살아남을 수 있는 길임을 명심해야 할 것이다. 