

HACCP으로 닭고기 안전성 확보 - 닭농장

깨끗하고 믿을 수 있는 닭을 생산하는 한마음영농조합법인

본지 정 승 일 기자

농장 HACCP! 선택 아닌 필수

축산물의 안전성이 중요시 되고 있는 시점에서 정부에서는 지난해부터 가축사육에서 판매 (farm to table)에 이르는 전 과정에 HACCP 제도를 확대 적용하고 있다. 지금까지 도계장, 가공장, 사료공장 등에서 HACCP을 시행해왔고, 가축사육단계(닭) HACCP 인증은 지난해 6월부터 시행해오고 있다.

특히 축산물에 대한 안전성은 농장에서부터 시작되지만 그동안 농장들은 위생, 안전관리, 사육환경시설, 차단 방역, 출입 차량 및 출입자 소독, 분변처리 및 폐기물처리 등을 잘하지 못해 소비자들에게 위생적이지 못하다는 평가를

받아왔었다.

하지만 광우병 파동과 구제역, AI 등으로 안전성이 확보되지 않은 축산물은 소비자들에게 외면당하는 현실을 보면서 축산물의 안전성 확보에 농가의 역할이 가장 중요하다는 인식을 갖게 되었다.

이러한 시대의 변화에 따라 육계농장들도 지난해부터 시행하고 있는 가축사육단계(닭) HACCP 인증을 받는 농가들이 계속해서 늘어나고 있으며 친환경 축산물 인증 제도를 도입하는 등 안전한 축산물 생산을 위해 노력하고 있다.

HACCP 관리를 통한 안전성 확보

축산물위해요소중점관리기준원은 2008년

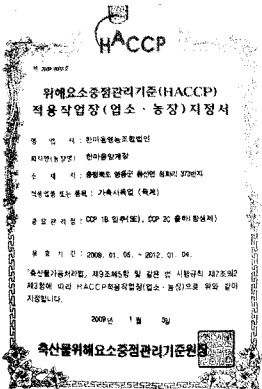


한마음영농조합법인 전경

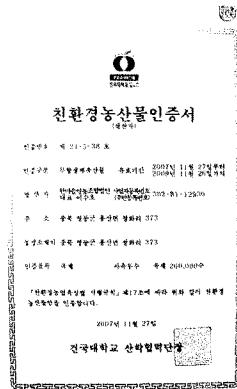


한마음영농조합법인 이수호 대표

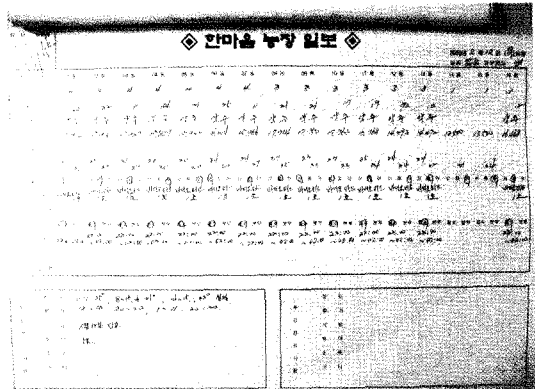
깨끗하고 믿을 수 있는 닭을 생산하는 한마음영농조합법인



HACCP 지정서



친환경농산물 인증서



한마음농장 일보

4월 1일 국립수의과학검역원에서 발표한 닭농장 HACCP평가기준(안)에 의거해 가축사육단계 닭농장의 1호 HACCP적용 농장을 2008년 7월 14일 지정했다. 이후 2009년 3월 현재까지 58개 농가가 HACCP을 받아 농장을 운영하고 있으며 HACCP 인증을 추진하고 있는 농가들도 계속해서 늘어나고 있다.

국립수의과학검역원이 마련한 닭농장 HACCP평가기준(안)은 차단방역관리, 농장 시설관리, 농장위생관리, 사료·동물의약품·음수관리, 질병관리, 반입·출하관리, 알관리(산란계에 한함) 등의 선행요건프로그램과 HACCP 관리 등 8개 분야로 구성하고 육계(61개 항목)와 산란계(73개 항목)를 구분해 평가할 수 있도록 세분화해 닭 사육단계에서부터 축산물 안전성을 확보할 수 있는 체계를 갖췄다.

농장에서부터 안전한 닭고기 생산

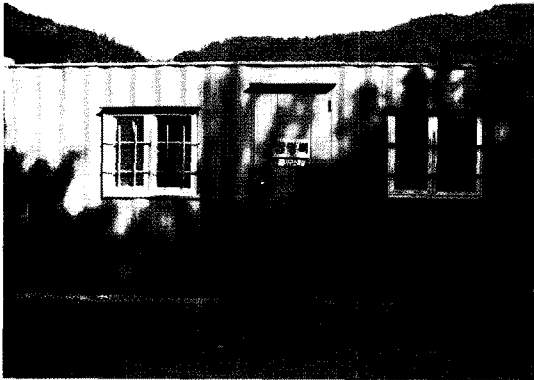
안전한 축산물 생산이라는 시대의 흐름에 맞춰 HACCP 인증은 물론 친환경축산물 인증을 받아 안전하고 믿을 수 있는 육계를 생산하는 충북 영동군 용산면에 위치한 한마음영농조합법인을 찾아 농장에서의 철저한 HACCP 관리에 대해 알아보았다.

한마음영농조합법인의 이수호 대표는 12년 전 IMF 경제위기에서 보증인의 자격으로 25만수 규모의 농장을 인수해 육계사육에 뛰어 들었다. 그 전까지 딸기를 재배하면서 농민 운동을 해오던 이수호 대표는 남들보다 한발 앞선 생각을 가지고 농축산업에 종사해 왔다고 한다.

이수호 대표는 IMF 경제위기로 아무런 준비 없이 육계사육을 시작해 많은 위기를 겪으

HACCP으로 닭고기 안전성 확보 - 닭농장

깨끗하고 믿을 수 있는 닭을 생산하는 한마음영농조합법인



농장입구에 있는 방명록과 기구소독실

면서 닭고기 산업이 국민들에게 싼 축산물로 인식되지 않고 사랑을 받기 위해서는 닭고기 생산의 최일선에 있는 농가들의 역할이 가장 중요하다는 것을 인식하고, 2007년 11월 건국대학교 산학협력단장으로부터 친환경농산물 인증(생산자)을 받았다. 또한 지난해부터 가축 사육단계(닭) HACCP 인증이 시작되자 9개월의 준비 끝에 지난 1월 5일 HACCP 인증을 받았다.

HACCP 인증을 받으며 농장 전체를 세밀하게 점검하는 계기가 되었을 뿐만 아니라 앞으로의 농장 경영과 사양관리 측면에서 방향을 설정하는데 큰 도움이 되었다고 한다.

이수호 대표는 “안전한 닭고기를 생산하는 시작에 있는 농장에서부터 HACCP 인증을 받아야만 닭고기가 국민들에게 보다 더 믿을 수 있는 안전한 식품으로 사랑을 받을 수 있기 때

문에 농장 → 도계장 → 가공장 → 유통점에 이르기까지 ‘안전’이라는 한마음을 가지고 국민들에게 깨끗하고 신선한 닭고기를 공급하는 것이 가장 중요하다는 생각으로 HACCP 인증을 추진하게 되었다”고 한다.

HACCP에 의한 철저한 농장관리

한마음영농조합법인의 육계농장은 16개 무창계사로 HACCP에 의해 모든 기록·관리와 차단·방역이 완벽하게 이루어지고 있다. 농장의 입구에는 차량소독 시설과 방명록 기록부, 기구소독실이 있고, 각각의 계사입구에는 소독 시설이 설치되어 있다. 또한 약품창고, 냉장고, 음수시설, 사료 등이 HACCP에 의해 철저하게 관리되고 있으며 매주 수요일에는 전체 계사의 소독을 실시함은 물론 매일매일 닭과 생활을 하는 농장운영자들의 위생관리에 최선을 다하고 있다.

특히 농장운영자들이 소독시설을 거치지 않고 아무 때나 농장을 출입하던 것을 HACCP에 의해 시설을 갖추고 교육을 통해 현재는 철저히 HACCP 절차에 의해 출입하고 있다고 한다. 처음에는 절차에 의해 계사를 출입하고, 약품, 기구 등을 소독하고 관리하는 것이 어려웠지만 현재는 모든 농장관리자들이 안전한 닭고기 생산을 위해 꼭 필요하다는 인식을 갖고 잘 지키고 있다. 이수호 대표는 특히 농장에 근무

깨끗하고 믿을 수 있는 닭을 생산하는 한마음영농조합법인

하는 외국인 근로자들을 교육하는 것이 힘들었다고 한다.

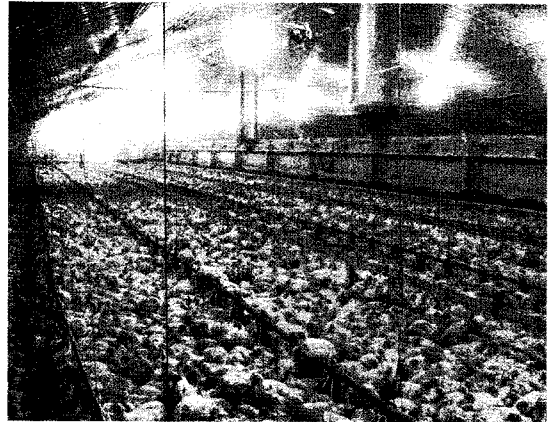
HACCP에 의한 생산성 향상과 업무효율 증가

먼저 병아리가 입추되면 살모넬라 검사를 실시하고, HACCP에 의해 일령별로 기록 관리를 함으로써 사양관리가 쉬워졌고, 업무효율이 좋아졌다고 한다. 또한 이렇게 HACCP에 의해 일령별 관리를 하면 기록 관리를 위해서 닭들을 한번이라도 더 보게 되어 질병이나 문제가 발생했을 때 빠르게 대처할 수 있다고 한다.

농장 자체적으로는 HACCP팀을 구성해 각자의 역할을 분담해 업무의 효율성을 높였으며 기록 관리를 함으로써 서로의 역할에 대한 정보공유가 쉬워졌다고 한다.

또한 HACCP 인증을 받기 전에는 농장운영에 대한 관리규정이 없어 아무렇게나 이루어지던 것이 현재는 위생적이고 안전한 HACCP 절차에 의해 관리되면서 문제점이 무엇인지, 우선시 되는 일이 무엇인지 확실하게 알고 실행하게 되어 안전하고 건강한 닭들을 생산할 수 있게 되었다고 한다.

가장 중요한 사양관리 측면에서는 일령별로 질병관리를 철저하게 할 수 있을 뿐 아니라 위해요소를 사전에 점검하고 차단할 수 있어 생산성 향상은 물론 안전하고 믿을 수 있는 닭을



HACCP에 의해 사육되고 있는 육계

생산하게 되었다고 한다.

농장에서 식탁까지 안전한 닭고기 공급

이수호 대표는 “육계 농가와 도계장, 가공장, 유통에서 소비자까지 모두가 같은 마음으로 HACCP을 추진해야지 닭고기가 국민 모두에게 가장 사랑받는 육류가 될 것”이라며 “국민들에게 안전한 닭고기를 공급하는 출발에 있는 농장들이 HACCP을 받는 것이 육계농장의 기본이 되어야 할 것”이라고 말했다.

또한 “이렇게 농장의 위해요소를 제거하고 HACCP 절차에 따라 철저한 기록 관리를 하면서 소비자들의 요구에 맞는 건강하고 안전한 닭고기를 생산하고 있는 육계농가들을 위해 많은 국민들이 더 많이 닭고기를 사랑해 주으면 한다”고 당부했다. 