


# 지구촌 양계뉴스

 **한국**  
폐기용 닭 군부대에 납품한 축산업자 소송

국가가 계약을 어기고 폐기 대상 닭고기를 군 부대에 납품한 축산업자를 상대로 12억원의 계약보증금 청구 소송을 제기했다.

서울중앙지법에 따르면 국가는 2007년과 지난해 계약 내용과 달리 변질된 닭고기를 납품한 고성축산업협동조합을 상대로 12억원의 계약보증금을 국고에 납입하라고 요구하는 소송을 냈다.

고성축협은 2007년과 지난해 두 차례에 걸쳐 군 부대에 닭고기를 납품하는 대가로 각각 61억여원의 대금을 받는 계약을 체결했다. 그러나 축협 측은 2007년 계약 내용을 이행하면서 직접 농가에서 생육한 신선한 닭고기 대신 2006년부터 냉동창고에 보관중이던 닭고기로 바꿔치기해 납품했다. 1년 이상 냉동 보관된 닭고기는 동물 사료에나 사용하는 것이지만 축협 측은 검수인까지 위조해 변질된 닭고기 15kg짜리 1,670상자를 군 부대에 납품했고, 이중 100상자는 조리과정에서 변질됐음이 확인돼 폐기처분 하기까지 했다.

이같은 일은 2차 계약기간에도 벌어졌고 국가는 “계약 상대자가 정당한 이유 없이 계

약상의 의무를 이행하지 않았다”며 계약보증금을 국고에 납입하라고 요구했다. 그러나 축협 측이 국가의 이같은 요구를 거부해 결국 소송으로 번졌다.

- 헤럴드뉴스

 **미국**  
대도시에서 닭키우기 열풍

경기침체 속 뉴욕 등 미국 대도시에서 닭 키우기 열풍이 불고 있다.

인터내셔널헤럴드트리뷴(IHT)은 지난 8월 5일 경기침체가 계속되면서 집 마당에 직접 닭을 사육하는 가정이 급속히 늘어나고 있다고 보도했다.

불황에 당장 내일 회사에서 쫓겨나 식료품을 구입할 돈이 없더라도 마당에 나가 기르던 닭을 잡아먹으면 된다는 생각에서 너도나도 닭사육을 시작하고 있다는 것이다.

항공편으로 병아리들을 배달하는 상업적 부화장들은 지난해에 이어 올 상반기도 사상 최고의 판매실적을 기록했는데 이 중 가정 내 사육용 판매가 크게 늘어났다.

미국 우체국은 올해 상반기에만 54만4천kg에 이르는 병아리들을 배달했다. 이는 지난

해 동기 대비 7% 증가한 수준이다.

아이다호주 애니스에서 7마리의 닭을 기르고 있는 로이드 롬리엘은 “요즘이 어려운 시기이기 때문이다. 언제 어떤 일이 벌어질지 모르지 않나”라며 “만약 내일 직장을 잃더라도 여전히 먹을 음식은 있을 것”이라고 말했다.

신문은 롬리엘처럼 집에서 직접 닭을 사육하는 것이 미국 전역에 유행처럼 번져 지금은 뉴욕이나 시카고 등 대도시 지역까지 가정 내 닭 사육장이 늘어나고 있으며 부화장에서 수요를 따라가지 못하는 상황이라고 전했다.

일부에서는 경제적인 이유뿐만 아니라 식품 안전상의 이유로 집에서 직접 키우기도 한다. 사육 과정에서 조류인플루엔자 등 질병에 걸렸을 지도 모르는 닭을 사먹기 보다 유기농 사료를 먹여 안전하게 키워서 먹겠다는 것이다.

그러나 이처럼 닭을 직접 사육하는 것이 정작 곧바로 식비 절약으로 이어지지는 않는다는 지적도 있다.

유타대학의 가금류 전문가 데이비드 프레임은 “직접 닭을 기를 때보다 식료품점에서 계란을 더 싸게 구입할 수 있다”며 “그 일함으로 인해 당신이 돈을 아끼는 것은 아니다”고 말했다.

- 매일경제

## 적색·가공육 피해야 암 줄인다

미국립암연구소(NCI) 영양역학 라샤마 신하(Rashmi Sinha) 박사팀은 붉은 고기와 가공육을 많이 먹으면 10년간 전체 사망과 암 또는 심혈관질환(CVD)으로 인한 사망 위험이 증가한다고 Archives of Internal Medicine에 발표했다. 반대로 닭고기 등 흰살 고기를 많이 먹으면 전체 사망과 암 사망 위험은 줄어든다.

고기 섭취량은 나라마다 큰 차이를 보이지만 고기를 많이 먹으면 만성질환으로 사망할 위험이 높아진다는 사실은 아직 확실하지 않다.

신하 박사팀은 미국립보건원(NIH)-미국퇴직자협회(AARP)의 DIET and Health Study에 참가한 50만명 이상을 대상으로 고기 섭취량과 사망위험의 관계를 조사했다.

1995년 연구시작 당시 피험자(당시 50~71세)는 음식섭취 빈도에 관한 질문표에 응답하고 닭고기 등 흰살 고기와 붉은 고기, 가공육의 섭취량을 보고했다.

또 이 검사집단에서 인구학적 정보도 가미됐다. 그 후 10년간 사회보장국의 사망자 위험과 미국사망지수의 데이터베이스를 통해 10년간 추적관찰했다.

추적기간 중 남성 4만 7,976례, 여성 2만 3,276례가 사망했다. 붉은 고기를 가장 많이 섭취한 최고 5분위의 남녀(중양치 하루 62.5g/1,000kcal)는 최저 5분위의 남녀(중양치

하루 9.8g/ 1,000kcal)에 비해 전체 사망, 암사망, CVD사망 위험이 높았다.

또 가공육 섭취량 최고 5분위 남녀와 최저 5분위 남녀 (중양치 하루 22.6g 대 1.6g/1,000kcal)를 비교한 경우에도 동일한 관련성이 나타났다.

한편 흰살 고기를 가장 많이 섭취한 최고 5분위 남녀에서는 최저 5분위 남녀에 비해 전체 사망, 암사망, CVD 또는 암 이외의 사망 위험이 약간 낮았다.

붉은 고기 섭취량을 최저 5분위 수준까지 낮추면 전체 사망위험이 남성에서는 11%, 여성에서는 16% 낮아질 것으로 예상되며, CVD 사망의 경우는 남성에서 11%, 여성에서 21%의 저하가 예상된다.

또 가공육 섭취량이 최저 5분위인 여성에서는 CVD사망 위험은 약 20% 낮아질 것으로 추정됐다.

육류 섭취가 사망과 관련한다고 생각되는 몇가지 기전으로 신하 박사팀은 ① 발암성 화합물은 육류를 고온 조리하는 과정에서 형성된다 ② 육류에는 유방암과 대장암이 관련하는 포화지방산이 많이 들어있다 ③ 육류 섭취량을 줄이면 혈압과 콜레스테롤치의 저하 등 CVD 위험인자도 줄어든다 등을 들고 있다.

박사팀은 “이번 결과는 발암률을 줄이기 위해 붉은 고기와 가공육 섭취를 줄이라는 미국 암연구소와 세계암연구기금의 권장을 지지하고 있다. 앞으로는 육류를 분류할 때마다

특정 질환사와 어떤 관련이 있는지를 자세히 조사해야 할 것”이라고 말했다.

노스캐롤라이나대학 배리 팝킨(Barry M. Popkin) 박사는 관련 논평에서 “신하 박사팀의 연구발표는 시의적절했다”고 말하고 다음과 같이 설명했다.

물, 에너지, 식량 공급에 한계가 보이기 시작하고 동물에서 유래하는 음식물 소비에 의존하는 경향이 전세계적으로 불어닥치고 있다. 동물 유래의 가공식품이 암과 관련하고 있다는 신하 박사팀의 연구 결과 외에도 포화지방산이나 다른 유사식품이 CVD 증가와 관련한다는 사실을 보여주는 연구는 이밖에도 많다.

가공육을 제외하면 적당량의 붉은 고기와 흰살 고기는 건강상 도움이 되기 때문에 극단적인 채식주의는 호응을 얻지 못하고 있다. 오히려 고기 섭취량, 그 중에서도 가공육과 염분이 많은 가공식품을 크게 줄이고 포화지방산 섭취량을 줄이도록 해야 한다.

- 국민일보

### 2009년 닭고기 총 생산량은 355억 파운드 전망

지난 7월 17일 발표된 미국 농무부(USDA)의 축산물 수급전망에 따르면 2010년 2분기 닭고기 생산량은 전년 동기보다 소폭 증가할 것으로 전망했다.

2009년 1~5월 닭고기 생산량은 2008년보다 7% 감소한 145억 파운드였다. 이러한 큰

폭의 감소는 생체중이 전년보다 감소했으며, 도계마리수 또한 2008년보다 크게 감소했기 때문이다.

6월초 종계 마리수는 전년 동기보다 6% 감소한 5천4백만마리였다. 종계 마리수가 일정하게 유지되는 가운데 입란/발생률은 지난해와의 격차를 많이 좁힌 것으로 보인다.

출하 예정일과 부화율을 감안하면, 2, 3분기 닭고기 생산량은 1분기보다 증가할 것으로 전망된다. 2, 3분기 닭고기 생산량은 각각 89억3천만 파운드, 90억 5천만 파운드로 예상된다.

그러나 2009년 닭고기 총 생산량은 355억 파운드로 2008년보다 3.8% 감소할 것으로 예상된다. 2009년 옥수수과 콩 가격은 2008년보다 다소 하락할 것으로 예상되나 미국내 경기 악화에 큰 영향을 미칠 것으로 보이지 않는다.

지난 6월 6일~7월 7일까지 병아리 생산수수는 2008년 동기간보다 5% 감소한 1억7천만마리였다. 이러한 병아리는 사육기간(대략 7, 8주)을 감안하면 7, 8월에 도계될 물량이다. 최근 몇 주 동안의 종란 입란실적 또한 전년과 격차를 많이 좁히고 있는 것으로 예상된다.

2009년 5월 닭고기 생산량은 전년보다 9% 감소한 29억 파운드였다. 이는 2008년보다 도계일수가 하루 적었으며, 출하체중 또한 전년보다 다소 감소했기 때문이다. 이

러한 현상은 6월에도 이어질 것으로 보인다.

이러한 큰 폭의 감소는 가격 상승의 압력으로 작용하며, 향후 계열업체는 병아리 생산수수를 증가시키려 할 것으로 예상된다. 그러나 2008년 보다는 감소할 것으로 전망된다.

2분기 닭고기 생산량이 2008년보다 5% 감소할 것으로 예상되고 재고량이 감소해 가격을 지지하고 있다. 2분기 12개 도시 통닭 도매가격은 2009년보다 약 2% 상승한 파운드당 82센트에 거래되었다.

6월 북동부시장의 날개가격은 파운드당 1.40\$로 가파르게 상승한 반면, 빼없는 가슴살 가격은 2008년보다 다소 상승한 파운드당 1.47\$에 그쳤다. 다리살의 경우 가격이 다양하게 나타났다. 1/4다리살은 전년보다 다소 상승했으나 복채와 넓적다리살 가격은 전년보다 다소 하락했다.

2009년 5월 닭고기 수출량은 5억8천만 파운드로 2008년 동기보다 9% 감소했다. 이는 멕시코 수출 증가에도 불구하고 러시아로의 수출이 37% 감소한 1억3천만 파운드에 그쳤기 때문이다. 지난 3개월 동안 수출이 금지되었던 우크라이나의 경우 5월에만 5천6백만 파운드가 수출되었다. 그리고 이라크와 아랍에미레이트로의 수출량도 2천9백만 파운드였다. 6월 닭고기 수출은 5월보다 증가할 것으로 예상된다.

- USDA



### 식품안전강화를 위한 단계별 조치 발표

미국 FDA가 식품안전강화를 보다 신속하고 적극적으로 실시하겠다고 발표했다.

지난 8월 6일 마거렛 햄버그국장은 FDA의 새로운 지표로 효과적이며 적극적인 식품안전정책을 실시하겠다고 약속했다.

햄버그국장은 과거 식품안전을 조사한다는 이유로 지나치게 연장되어왔던 FDA의 느장 행정을 빈틈없이 신속하면서도 전략적으로 그리고 투명하게 운영하겠다고 전하고 FDA가 일하고 있다는 사실을 말로만이 아닌 실질적으로 보여주겠다고 덧붙였다.

햄버그국장은 또 국민의 보건을 위해 불량 식품을 조사하고 규제하는 기간을 최소화해 빠른 대책을 내놓겠다고 약속했다.

햄버그는 이번 공식발표를 통해 ① 위반업체가 검역결과에 대해 굴복하지 못할 경우, 이에 대한 답변을 15일 이내에 하도록 했으며 ② 위반업체는 경고장에 명시된 과정의 순서를 밟도록 했으며 ③ 국민보건이 위협에 처하지 않기 위해 주립, 시립, 국립기관들과 긴밀한 관계를 유지 및 함께 추진하는 것 ④ 규제조치에 대한 추적을 우선적으로 하고 ⑤ 국민보건이 위협을 받을 경우를 대비 즉각적인 대처를 준비 ⑥ FDA웹사이트를 통해 즉각적인 식품규제상황과 현재 진행상황을 알리는 것이다.

햄버그 국장은 위와 같은 과정을 통해 검역 결과가 예전보다는 강경하지만 경고장이나 규제가 최소한의 시간이 소요될 것으로 예상한다며 즉각적인 규제가 불가능했던 장소에서도 소비자들을 보호할 수 있는 효과적인 단제조치라고 덧붙였다.

- 뉴욕 aT센터



### 칠레

#### 칠면조에서 신종인플루엔자 감염

지구촌 전역에 신종 인플루엔자 A(H1N1) 감염공포가 확산되고 있는 가운데 칠레에서 조류가 신종플루 바이러스에 감염된 사례가 처음으로 확인됐다.

칠레 공공보건연구소(ISP)는 칠레 발파라이소의 칠면조 농장 2곳의 칠면조들이 감염된 독감 바이러스는 사람의 신종플루 바이러스와 동일한 것으로 분석됐다고 지난 8월 22일 밝혔다.

헤아네테 베가 칠레 보건장관도 “칠면조에서 발견된 것은 사람의 신종플루 바이러스였다”며 “바이러스의 변이는 없었다”고 말했다.

신종플루 바이러스가 사람으로부터 칠면조에게 전염된 사례가 확인된 것은 이번이 처음이다.

전문가들은 신종플루 바이러스가 전염성이 강한 반면 독성은 계절성 독감보다 심하지 않

지만 독성이 강한 조류 인플루엔자(AI)와 결합해 변이를 일으킬 경우 전염성과 독성이 강한 변종 바이러스가 출현할 수 있다고 우려하고 있다.

다행히 이번에 칠면조들에서 확인된 바이러스는 변이를 일으키지 않았으며 독성도 약한 것으로 나타났다.

이번 사례를 조사하고 있는 유엔과 미국 질병예방통제센터(CDC) 전문가들은 바이러스에 감염된 칠면조들이 가벼운 증상을 보이고 있다고 밝혔다.

칠면조들이 바이러스에 감염된 농장 2곳의 소유주인 식품업체 '소프라발 SA' 도 바이러스 감염으로 죽은 칠면조는 아직 없다고 전했다.

소프라발 SA는 최근 이 농장에서 칠면조 알 생산이 70%나 줄어들고 품질이 저하되자 이를 칠레 농업부에 신고했으며 칠레 정부는 칠면조들이 감염된 바이러스에 대한 유전자 조사를 벌여왔다.

칠레 보건부는 이들 농장에 검역 명령을 내렸으며 바이러스에 감염된 칠면조들도 전염 방지를 위해 격리됐으나 ISP는 사람이 칠면조 고기 등을 먹는 것은 위험하지 않다고 밝혔다.

- 헤럴드경제

## 영국

대장암 예방하려면 어린이 가공육 섭취 줄여야


성인 대장암 발병을 예방하려면 어렸을 때 햄, 베이컨 등 가공육 섭취를 줄여야 한다고 영국의 BBC 방송이 보도했다.

BBC는 특히 대부분의 영국 부모들이 자녀들에게 햄이나 소시지가 든 샌드위치 점심 도시락을 싸주는데 암 위험을 줄이려면 이것을 건강식으로 바꿀 필요가 있다고 전했다.

세계암연구기금에 따르면 어렸을 때 훈제 또는 염장처리된 햄이나 소시지, 베이컨 등의 가공육에 맛을 들이면 암 발병 위험을 높이는 평생 습관을 갖게 되는 것으로 나타났다.

가공육은 발암 물질을 발생시키기 때문에 대신 생선이나 저지방 치즈, 가공되지 않은 닭고기 같은 살코기로 자녀의 점심 샌드위치 속을 채우는 것이 바람직하다는 것이다.

과학자들은 주당 가공육 섭취를 베이컨 3장 가량의 분량인 70g 이하로 줄이면 영국에서 3,700명의 대장암을 예방할 수 있을 것으로 추산하고 있다.

영국식품표준청은 가공육이 도시락용으로 괜찮지만 너무 자주 먹으면 안된다고 권장하고 있다. 

- YTN