

농림수산식품부

닭·오리고기, 홍콩으로 수출 재개

전라남도과 충청남도 지역의 닭고기와 오리고기의 홍콩 수출길이 열렸다.

농림수산식품부는 지난 4월 1일 전남 및 충남지역 닭고기와 오리고기도 홍콩으로 수출할 수 있다고 발표했다.

홍콩 정부는 지난해 12월 이 지역에서 저병원성 조류인플루엔자가 발생됨에 따라 닭고기와 오리고기의 수입을 중단했었다. 홍콩은 고병원성이 아닌 저병원성 시가 발생한 경우 해당 지역(도)에 대하여만 가금육 수입을 중단시킨다.

우리나라의 홍콩에 대한 닭고기 수출은 지난해 202톤 31만천 달러 규모였다.

아울러 농림수산식품부는 가금육 수출이 재개될 수 있도록 홍콩 이외에도 일본, 싱가포르 등과 지속적으로 협의하고 있다고 밝혔다.

사료첨가용 항생제 전면금지 사전대비 추진

농림수산식품부는 축산물에 대한 소비자 신뢰 제고를 위해 2011년 하반기부터 사료에 항생제 첨가금지를 추진함에 따라 농가와 관련 업체의 혼란과 피해를 최소화하고, 제도의 안정적 도입을 위해 교육·홍보 강화, 우수사례 전파 등 다양한 대책을 선제적으로 추진한다고 밝혔다.

먼저 농가, 사료업체, 지자체 공무원 등에 대한 교육 및 홍보를 강화한다는 계획이다.

이를 위해 사료업체, 시·도(시·군) 공무원 등을 대상으로 사료품질 및 안전성 교육을 실시하고, 사료공장 CEO 및 품질관리부장에 대해 HACCP 교

육을 강화하며, 사료검정 및 검정인정기관 분석요원의 사료검정능력 향상을 위한 사료검정방법 등 교육을 실시할 예정이다.

또 농가를 대상으로 생산자 단체를 통해 사료첨가용 항생제 전부감축 관련 사전대응 방법 등을 집중 교육할 계획이다.

또한 무항생제 우수농가 사례를 발굴하여 사례집을 제작·보급하는 한편, 사료첨가용 항생제 대체물질 개발과 효능검정을 실시하고, 농가에게 사용매뉴얼을 만들어 보급할 계획이다.

아울러 무항생제 사료급여 우수농가는 지자체의 추천을 받아 농촌진흥청 국립축산과학원의 심사 및 평가를 거쳐 오는 5월 말경 최종 선정할 계획이다.

또한 무항생제 사료생산 업체에 대하여 사료원료구매자금 및 사료제조시설 등 정책자금 지원 시 인센티브를 부여하고, 사료공장 HACCP 지정 및 정기심사 때에도 프로그램에 반영할 계획이라고 농식품부는 밝혔다.

한편 사료첨가용 항생제가 전부 금지되더라도 치료용 항생제 사용은 가능하다.

국립수의과학검역원

축산물 안전관리 지역별 설명회 개최

국립수의과학검역원(원장 이주호)은 '찾아가는 행정'의 일환으로 지난 3월 31일부터 4월 6일까지 광주, 대구, 안양 등을 순회하면서 '축산물 안전관리'에 대한 설명회를 개최했다.

고르지 않은 날씨에도 불구하고 호남권, 영남권,

중부권 등 지역에서 업체관계자 및 관련 공무원 총 346명이 참석해 많은 관심을 보였다.

금번 설명회에서는 '축산물의 표시기준' 과 '축산물의 가공기준 및 성분규격'에 대한 올바른 이해를 도모하고, 축산물 위생감시에서 적발된 사례를 현장사진 등 시청각 자료를 활용하여 교육했다.

포장육의 도축장명 및 등급 표시는 금년 7월 1일부터 의무화되며, 치즈류에 대한 영양성분 표시도 의무화될 예정임을 설명했고, 최근 개정된 비살균 액란의 기준규격에 따라 알가공품의 위생관리를 강화하고 생(生) 햄을 축산물가공품의 유형으로 신설할 예정이며, 축산물위생감시와 관련하여 특별사법경찰관리제도 도입을 추진할 것임을 설명했다.

설명 후 이어진 참석자와의 질의답변을 통해 정제수 표시, 수입쇠고기 이력관리제, 3군법에 따른 대장균군 검사 등 현장에서 평소 궁금해 하던 것을 해소했다.

검역원 관계자는 수도권에서만 실시하던 설명회를 지방에서 개최함으로써 이동거리나 시간관계로 참석하지 못한 분들에게 기회를 줄 수 있고 호응도도 높아 지속적으로 발전시켜 나갈 것이라고 밝혔다.

항생제내성 전문가 초청 심포지엄 개최

국립수의과학검역원은 지난 4월 21일 최근 외국의 항생제내성 현황과 국내 항생제 내성문제의 효율적인 관리 방안을 강구하기 위해 일본 군마의과대학 Yasuyoshi Ike 교수를 초청, '일본의 항생제 내성 현황 및 장구균 박테리오신'에 대한 주제 발표와 심도 있는 토의를 진행했다.

Yasuyoshi Ike 교수는 최근 사람에서 사회적 이

수가 되고 있는 반코마이신내성장구균의 접합성 플라스미드 등 항생제내성균의 역학적 연구 분야의 전문가로서 권위있는 국제저널에 관련 논문을 다수(약 40편) 발표한 바 있다.

이번 세미나에서는 일본과 한국에서 분리한 반코마이신내성장구균에 대한 접합성 플라스미드의 분포 및 특성분석과 장구균유래 박테리오신 및 용혈소 등 병원성인자에 대한 연구결과 발표와 토의가 있었다.

Ike 교수는 사람에서 주요 항생제 내성균인 반코마이신내성장구균, 그람음성다제내성균 등은 다양한 방법으로 항생제내성을 전달하기 때문에 사람 및 축산에서 항생제 내성균의 전파방지를 위해서는 항생제 내성균의 출현 감시와 더불어 내성기전 및 내성유전자의 전달성 등에 대한 역학적 연구의 필요성을 강조했다.

또한 앞으로 항생제 내성기전 및 전달성 인자 특성 분석, 주요 병원성인자 규명 등 주요 항생제 내성균 연구에 대해서는 검역원 세균과와 더욱 긴밀한 기술교류를 실시하기로 했다.

검역원은 주요 항생제내성균 연구에 대한 국제적 기술교류와 협력을 통해 앞으로 국내 축산 항생제내성 연구 강화 추진 및 세계동물보건기구(OIE) 표준실험실 인정 추진을 위한 토대가 될 것으로 기대된다고 밝혔다.

더덕추출물 제조방법 및 용도 특허 등록

국립수의과학검역원은 동물의 면역능 증강물질로서 개발된 더덕추출물에 대해 「동물의 면역능을 증강시키는 더덕추출물, 그 제조방법 및 용도」로 특허 등록(등록번호 제10-0951055호, 2010. 3. 29) 되었

음을 밝혔다.

본 발명은 지난 2005년~2008년에 걸쳐 수의과학검역원에서 수행했던 '천연물질을 이용한 면역증강물질 개발' 연구사업 결과 얻어진 성과 중의 일부로서, 식용 및 약용으로 국내에서 널리 사용되는 식물인 더덕 줄기 및 잎에서 추출한 동물의 면역능을 증강시키는 신규물질에 관한 것이다.

본 발명으로 얻어진 더덕추출물은 병원미생물 감염 시 생체 내 1차 방어외의 중추적 역할을 하는 혈중 호중구의 각종 활성화에 미치는 효과, 세포성 면역의 지표로 이용되는 사이토카인 생성효과 및 병원성 미생물 공격접종에 대한 비특이적 방어능 증강 효과가 있는 것으로 확인되었다.

금후 비특이적 면역활성 증강효과가 우수한 것으로 확인된 본 발명의 기술을 동물 질병을 효율적으로 치료 및 예방할 수 있는 면역증강제, 백신의 효능을 향상시킬 수 있는 보조제 첨가물 및 치료효능을 증강시킬 수 있는 보조치료제의 개발 등에 광범위하게 활용 가능할 것으로 보이며, 이에 따라 양축농가의 가축질병으로 인한 경제적 피해를 경감할 수 있을 뿐 아니라 수입동물의약품과의 경쟁력도 강화될 것으로 보인다.

농촌진흥청

발효마늘 가축 급여 시 항균효과 크게 증가

농촌진흥청(청장 김재수)은 마늘을 유산균으로 발효시켜 가축보조사료로 활용하면 항균효과가 크게 증가해 가축이 더 건강해진다고 밝혔다.

농촌진흥청 국립축산과학원은 자체 보유하고 있

는 유산균 중 마늘의 항균물질로 알려진 알리신에 억제되지 않는 유산균을 선발해 마늘즙과 1:1로 혼합하여 37°C에서 하룻밤 배양한 후 유해균 억제효과 및 육계에 급여 실험을 해 본 결과, 마늘을 유산균으로 발효 시 포도상구균과 대장균, 살모넬라 등 축산식품의 주요 유해균에 대한 억제효과는 크게 증가했으며 발효마늘을 육계에 4주간 급여실험을 해 본 결과 증체량에 차이는 없었으나 분변 내 포도상구균 및 대장균 수가 1/100 이하로 감소하는 것으로 나타났다.

마늘을 유산균으로 발효 시 항균활성이 증가하는 것은 마늘의 알리신이 유산균의 작용으로 변형되기 때문으로 추정되며, 이 연구결과는 아세아태평양축산학회지 게재될 예정이다.

농촌진흥청 축산물이용과 함준상 연구사는 "항생제 저항성 유해균에 대한 우려가 증가하고 있는 가운데 가축 생산단계에서부터 억제할 수 있는 기술개발이 필요하다"며 "마늘을 발효시켜 가축에게 급여할 경우 유산균이 장내 유익한 작용을 해 가축 건강에도 도움이 된다"고 말했다.

우리나라의 가축용 항생제 사용량은 선진국에 비해 많은 편으로 소비자들의 안전성에 대한 요구가 높아지는 점을 감안해 정책적으로 2011년 하반기부터 배합사료용 항생제를 완전 금지할 예정이다.

농촌진흥청 국립축산과학원은 마늘의 항균물질로 알려진 알리신에 억제되지 않는 유산균 페디오코쿠스 펜토사세우스(Pediococcus pentosaceus)를 선발하여 발효마늘 제조방법을 특허출원했으며 항생제 저항성 유해균 억제를 위한 발효마늘 제조방법은 지난 4월 바이오에 기술 이전한다.

국립축산과학원, 2009년 최우수 책임운영기관 선정

농촌진흥청 국립축산과학원(원장 라승용)은 행정안전부가 실시하는 책임운영기관 종합평가에서 최우수 기관으로 선정됐다고 밝혔다.

행정안전부는 책임운영기관 운영심의회위원회를 열어 중앙행정기관 소속 37개 책임운영기관을 대상으로 고유사업(50%)과 공통관리역량(50%) 분야를 평가한 결과 국립축산과학원이 행정형 연구기관 중 가장 높은 점수를 받았다.

농촌진흥청 국립축산과학원은 지난해 기관운영의 효율성을 높이기 위하여 평가지표를 과감히 개선하고 조직의 장기 비전 및 발전방안 마련을 위하여 미래전략기획단을 운영했으며, 조직문화 선진화 추진, 『푸른농촌 희망찾기 운동』 활성화, 행정 효율성 제고를 위한 업무처리 방식 등을 추진했다.

연구성과 극대화를 위하여 산출 중심의 16개 평가지표를 결과 및 효과성 중심의 12개 지표로 고도화하여 업무효율성을 높였고, 국립축산과학원 미래전략기획단을 운영하여 기관운영의 개선사항을 발굴해 개선했으며, 조직문화 선진화 및 『푸른농촌 희망찾기 운동』을 적극적으로 추진하여 우수기관으로 선정된 바 있다.

국립축산과학원은 또한 육질이 뛰어난 한국형 씨대지 '축진듀록'을 확대 보급했고 토종 '우리맛닭'을 개발 보급하여 토종닭 산업의 기반 구축에 기여하는 등 지난해 많은 실용적 연구 성과도 거두었다.

농촌진흥청 국립축산과학원은 이번 책임운영기관 최우수기관 선정을 계기로 앞으로도 전 직원이 혼연일체가 되어 농민에게는 희망을 주고, 국민에

게는 안전한 먹거리 제공에 적극적인 역할을 해 나가겠다고 다짐했다.

4월 9일은 백숙먹는 '화이트데이'



농촌진흥청 국립축산과학원은 지난 4월 9일 화이트데이(白日, 백숙데이)를 맞아 구내 식당에 점심메뉴로 우리맛닭으로 만든 삼계탕을 먹었다고 밝혔다.

4월 9일 화이트데이(白日, 백숙데이)는 바로 하얀색 고기의 대명사 '닭고기'를 먹는 날로 한 해가 시작된 지 100일에서 하루가 모자라는 99일째가 되는 날로 일백 백자 백일(百日)에서 하루(一)를 뺀 흰 백자 백일(白一)이다.

예로부터 99세를 백수(白壽)로 일컬었다는 점에서 토종 화이트데이에는 99일째가 되는 날에 백숙을 먹고 백수(白壽)를 누리자는 의미가 포함돼 있다.

닭고기는 다른 육류에 비해 근육섬유가 가늘고 연해 소화흡수가 잘되기 때문에 위가 약한 환자나 노인, 어린이에게 좋다.

또한 쇠고기나 돼지고기보다 단백질이 많이 들어 있다. 특히 닭 가슴살은 단백질이 23.1%나 함유

되어 있는 고단백 식품이다. 닭날개의 경우 콜라겐 성분이 많아 탄력 있고 매끄러운 피부를 원한다면 닭 날개를 먹는 것이 효과가 있다.

이 밖에도 닭고기는 지방이 적어 맛이 담백하고 전체 지방의 3분의 2 정도가 불포화 지방산이어서 다른 육류보다 필수지방산이 많다. 특히 혈중 콜레스테롤을 낮춰 동맥경화나 심장병 예방에 효과가 있는 리놀렌산을 많이 함유하고 있다.

가축위생방역지원본부

철새연구센터와 MOU 체결



가축위생방역지원본부(본부장 배상호)와 국립공원연구원 철새연구센터는 지난 3월 2일 고병원성 조류인플루엔자(HPAI)의 국내 유입방지 및 조기검색을 위한 철새 회귀경로 예찰에 대한 양해각서(MOU)를 체결했다고 밝혔다.

이번 MOU 체결로 철새연구센터는 지난 3월 초부터 오는 5월말까지 흉도·흑산도를 통과하는 철새 가운데 재갈매기·흰뺨검둥오리·뽕논병아리·

청둥오리 등 SI 예찰대상 야생조류 31종 위주의 분변채취와 사체를 수거하여 검사기관인 국립수의과학검역원으로 송부하고 있다.

시료채취는 5~10일 주기로 총 7회 실시하며, 매회 30점씩 철새분변 또는 총배설강 시료를 각각의 튜브에 넣어 냉장보관 상태로 48시간 이내에 검역원으로 송부하고 있다.

방역분부는 야생철새 시료채취에 필요한 기자재 등을 적기에 공급하여 사업이 원활히 추진될 수 있도록 지원하며, 검역원의 항원검사 결과를 확인하고 농식품부에 보고하고 있다.

이와 관련 방역본부 배상호 본부장은 “지난 2008년 발생한 HPAI 발생이 봄철 회귀철새에 의한 것으로 추정됨에 따라 HPAI가 지속적으로 발생하고 있는 동남아시아에서 회귀하는 철새에 대한 모니터링 검사는 매우 중요한 사업”이라고 강조하고, “3~5월 철새가 처음 머무는 흉도·흑산도에 서의 조기 검색을 통해 SI가 사전에 차단될 수 있도록 예찰검사를 강화해 나갈 것”이라고 강조했다.

축산물위해요소중점관리기준원

‘HACCP따라 테마체험 여행’ 실시

축산물위해요소중점관리기준원(원장 석희진)은 지난 4월 9일 서울과 경기 지역의 초등학생 20여명과 학부모들 10여명을 대상으로 ‘HACCP따라 테마체험 여행’을 실시했다.

프로그램은 축산물HACCP 지정 유가공장인 롯데삼강을 방문하여 아이들이 좋아하는 아이스크림 생산과정을 견학하고 아이스크림을 직접 시식하기



도 했다. 이후에는 웰빙식품으로 꼽히는 오리 가공 장인 이목원을 들러 오리를 원료로 만드는 다양한 제품의 제조과정과 축산물HACCP지정을 받은 업체들이 철저하게 위생관리하는 모습을 직접 확인 하면서 예상 이상의 노력을 기울이는 모습에 놀라움을 금치 못했다.

기준원 관계자는 학생들은 현장에서의 HACCP 체험을 통해 기대 이상으로 호기심과 관심을 보였고, 학부모들도 이번 HACCP체험 행사에 대해 만족스러운 반응을 보였다고 밝혔다.

석희진 원장은 'HACCP따라 테마체험 여행'은 학교급식의 주체인 일반소비자(학생 등)에게 축산 식품 위생과 안전관리 시스템인 HACCP를 알리고, 이를 통해 자라나는 아이들에게 우리 축산물의 우수성을 알림으로써 장기적으로는 국내 축산물 보호에도 의의가 있다고 말하고, 앞으로도 이러한 체험사업을 4회 더 실시할 계획이라며 위생의 취약지대에 있는 학생들의 식생활 안전 향상을 위한 노력을 계속해 나가겠다고 밝혔다.

축산물품질평가원

축산물의 가치창조를 위한 뉴 비전 선포



축산물품질평가원(원장 최형규)은 지난 4월 16일 본부 대회의실에서 창립 제21주년을 맞이하여 우리 축산물의 가치가 세계 일류가 될 수 있도록 고객과 함께 열심히 노력하겠다는 의지의 표명으로 '고객과 함께 축산물의 가치를 새롭게 창조하는 최고의 품질평가 전문기관'이라는 새로운 비전을 대내외에 선포했다.

전임 원장, 전문지 기자 및 본원 직원 등 100여 명이 참석한 가운데 진행된 이날 행사에서 최형규 원장은 기념사를 통해 "축산업의 발전과 국민의 편익을 위해 성실히 노력한 결과, 고객만족도 최우수기관으로 선정되었으며 축산물등급판정소에서 축산물품질평가원으로 변경 등의 성과를 얻었다"고 평가했다.

또 이에 만족하지 않고 급변하는 세계 조류와 어려워진 경제 환경 속에서 우리의 축산업이 국민 경제와 함께 발전하고 우리 축산물이 국민의 신뢰와 지지를 통해 세계 속에 우뚝 설 수 있도록 최선의 노력을 다 할 것이며, 이를 위해 조직의 내부역

량을 결집하여 핵심 사업을 강화하고, 고객의 가치 창조와 정부정책의 성실한 이행을 위해 힘쓸 것이라고 말했다.

또한 축산물품질평가원 전 직원은 '축산물의 가치창조를 위한 비전 선포'를 계기로 뜨거운 열정과 혁신적인 사고로 국가와 국민에게 약속한 비전을 반드시 이루어 나갈 것을 다짐했다.

농식품부 민승규 차관 특별강연



축산물품질평가원은 지난 4월 20일 농림수산물부 민승규 제1차관을 초빙하여 '조직 및 구성원의 발전방향'을 주제로 특강을 가졌다.

민승규 차관은 미래의 모습을 끊임없이 상상하고 꿈꾸며 마음 속의 영웅을 키우면 새로운 것이 창조되고 새로운 변화가 시작되는 것이라고 말하고, 성공을 위해서는 포기하지 않고, 절박한 순간의 역발상, 대의를 위해 작은 것을 포기, 창조적인 생각을 가질 것을 강조했다.

또한 성공한 사람과 조직은 "역경지수가 높고, 다양한 인적 네트워크를 잘 형성하고 있으며, 꿈을 가지고 있다"며 미래의 모습에 대해 목표를 갖고 창조적인 생각으로 조직의 발전을 위해 노력하여

세계의 각 나라에서 축산물품질평가원을 벤치마킹할 수 있도록 조직을 키울 것을 당부했다.

이에 앞서 민차관은 최형규 품질평가원장으로부터 축산물품질평가원의 현황에 대해 브리핑 받았으며, 품질평가원 홍보관에서 축산물등급제 및 쇠고기 이력제에 대해 설명을 듣고 계란의 등급에 대해 큰 관심을 보였다.

'축산물검수 안심서비스' 로 단체급식 신뢰도 제고

축산물품질평가원은 일선 학교의 '축산물검수 안심서비스' 이용 확대(전국 초·중·고교의 86.2%)로 올해 들어 학교 단체급식에 대한 신뢰도가 크게 향상되었다고 밝혔다.

그동안 일선 학교에서 급식용 축산물을 납품받을 경우 해당 축산물의 납품요건을 확인하기 위해 품질 및 규격 등이 기재된 축산물등급판정확인서의 사본을 징구하여 왔으나 동 확인서를 위·변조 또는 한 장의 확인서를 복사하여 중복 사용하거나 확인서에 기재된 축산물이 아닌 품질이 떨어지는 다른 축산물을 포함하여 납품하는 문제점이 다수 발생하여 사회적 문제로 대두되었다.

이에 따라 축산물품질평가원은 2006년에 개발한 '축산물검수 안심서비스' 시스템을 부산광역시 및 용인시 교육청과 시범 운영했으며 2008년 11월 교육과학기술부는 각급 학교에 축산물검수 안심서비스 의무 사용을 권고했다.

2009년 전국의 학교로 축산물검수 안심서비스 이용이 확대되어 2010년 4월 현재 9,579개 학교(전국 초·중·고교의 86.2%)가 동 서비스를 이용하고 있는 것으로 자체 조사되었다.

'축산물검수 안심서비스'란 축산물 납품 시 첨


부된 등급판정확인서의 진위 여부 확인 및 부위별 생산량을 제시하여 납품량을 등록·관리하는 총량 규제 시스템으로 동 서비스 요청자가 인터넷 접속 후 확인서 발급번호만 입력하면 확인서에 기재되어 있는 모든 사항을 즉시 확인할 수 있어 확인서 위변조가 원천적으로 불가능하고, 축산물 부위별로 생산 가능한 물량(kg)을 추정 제공하여 특정부위에 대한 허위납품 가능성을 차단한다.

서울특별시 교육청은 동 시스템을 적용하여 특정부위를 생산 가능량 이상으로 납품 시 반품 조치토록 하고 있으며, 반품 시 반품확인서를 발급하고 3회 이상 위반 시 납품업체를 즉시 교체하도록 지침 시달했다.

또한 학부모들도 이 서비스를 통해 자녀가 다니는 학교에서 납품받는 축산물의 국내산 여부를 확인할 수 있어 안심할 수 있으며, 각 교육청에서는 관할 학교의 검수내역 모니터링이 가능하다.

앞으로 축산물품질평가원은 초·중·고교에서 적용 중인 동 서비스를 유치원, 대학교 및 대형 병원 등으로 확대해 나갈 계획이다.

는 내용이 발표될 예정이며, 아울러 제2주제발표에서는 CJ 바이오연구소 양시용 박사의 '살모넬라 부재 계란 및 닭고기 생산을 위한 위생관리'와 국립수의과학검역원 권용국 박사의 '국내 종계에서 난계대 전염병 감염 실태 보고' 등에 대한 발표가 이어질 예정이다.

김재홍 회장은 "최근 육용종계의 생산성 저하, 소비자의 위생·안전 닭고기 생산 요구 증대 및 수입 양계산물의 급증으로 인해 우리 양계산업은 과거에 볼 수 없었던 극심한 어려움에 당면해 있다"며 "이 심포지움이 당면 현안 극복을 위한 단계를 마련하는 토론의 장이 될 것으로 기대한다"고 밝혔다. 

- 일시 : 2010년 5월 7일(금) 10:00~15:30
- 장소 : 건국대학교 새천년관 국제회의장 지하 1층
- 문의 : (041)580-6705

한국가금학회

춘계 심포지움 개최

한국가금학회(회장 김재홍)는 오는 5월 7일 건국대학교 새천년관 국제회의장에서 '2010 춘계 심포지움'을 개최한다.

이날 심포지움에서는 제1주제발표로 Aviagen에서 '현대 육용종계의 유전능력 향상 및 사양관리'와 '육용종계의 영양 권장 수준 및 실제 적용'이라

