

새롭게 변모하는 사료기술연구소



본회 사료기술연구소(소장 문홍식)가 지난 1985년 5월 개소한 이래 금년 여름 대대적인 리모델링 공사를 마치고 업무를 재개했다.

안전하고 쾌적한 근무환경을 위해 산업안전보건 관련 규정에 충족되도록 시설을 보완했으며, 내부시설은 사무공간과 시약 보관실, 분쇄실, 회화로실, 유전자 분석실(PCR Room) 등의 별도 공간으로 구획하여 실내 환경을 개선하였으며, 검정장비는 운용자의 동선을 고려 유사 장비별로 재배치함으로써 장비운용 효율성을 높였다.

1985년 개소 당시 가장 우선적으로 추진한 사업은 회원사가 자체적으로 품질관리를 할 수 있도록 사료분석방법을 정립하여 정기적으로 분석실무교육을 실시한 것이었으며, 그 결과 1993년까지 470여명이 정규교육 프로그램을 이수하였다.

이후 정부로부터 수입사료 검정기관으

로 지정(1993.6.7)받아 정부위탁업무를 수행함으로써 수입사료의 품질과 안전성을 확보하는데 일익을 담당하고 있다. 검정기관으로서의 자체 정확도와 신뢰도를 확보하기 위해 AAFCO(미국사료검사관협회)에서 주관하는 국제비교분석 프로그램에 지속적으로 참가하는 한편, 연구소 주관으로 국제 검정시간 ring test를 실시하여 회원사가 구매한 사료의 정확한 현지 검정이 이루어지도록 분석방법의 표준화를 유도해 오고 있으며, 회원사 실험실의 분석능력을 향상시키기 위해 회원사 실험실간 비교분석을 매년 2회씩 실시하고 있다.

2000년부터 2003년까지 농림기술개발 연구과제에 협동연구기관으로 참여하여 현행 사료공장 HACCP제도의 근간이 되는 기본방향을 제시하였고, 이후 2005년에는 사료공장 HACCP교육기관으로 지정받아 2012년 현재까지 541명의 회원

■ 연도별 사료접수현황

(단위 : 점수)

연 도	수입사료	의 료	자 체	합계	비 고
1986	151	1,331	49	1,531	개소 1년
1993	334	928	85	1,347	검정기관지정
1998	426	1,310	130	1,866	유료화 원년
2005	1,397	6,833	240	8,470	HACCP시행
2011	3,212	7,049	118	10,379	

사 내 HACCP팀원·팀장들이 전문가교육 과정을 수료하였다.

사료기술연구소의 업무 중 가장 큰 비중을 차지하는 사료검정업무를 요약하면 수입사료 검정과 사료제조업체의 자가품질검사를 위한 성분분석 의뢰, 연구소의 자체연구 분석 업무로 구분할 수 있으며, 전년도인 2011년도의 전체 검정 점수는 10,379점(성분분석건수 : 44,338건)이며 그중 수입사료는 3,212점이었다.

성분분석의뢰는 정부 정책 방향에 따라 변화되어 왔으며 자가품질검사가 도입된 2000년 이후 급속히 증가하기 시작하여 사료공장 HACCP제도가 시행된 2005년을 전환점으로 크게 증가되었으며, 이후에도 상승세는 지속되고 있다.

성분별로는 일반성분을 비롯하여 안전성 관련 제도가 강화되면서 동물용의약품, 잔류농약, 중금속, 곰팡이독소 등의 분석요구량이 증가되었고, 이후 반추동물유래 동물성단백질, 멜라민 등 새로운 분석항목이 추가되었다.

이러한 분석업무 증가에 따라 검정장비의 보강은 필수적이다. 1993년 농림부

로부터 검정기관으로 지정받은 후 총 9회에 걸쳐 약 15억원의 축산발전기금을 지원받아 검정장비를 보강하여 명실공히 연구소의 면모를 일신하였으며, 이후 축산발전기금의 지원이 일몰제로 종료됨에 따라 노후화된 장비의 교체는 협회의 자체 예산을 확보하여 보강하고 있다.

특히 지난해에는 중금속 등 미량원소 분석 장비인 ICP(유도결합 플라즈마 분광광도계, 1994년 구입)를 최신 장비로 교체하여 다 성분 동시분석 방식을 활용함으로써 분석통보 지연 현상을 상당히 개선할 수 있었다.

사료기술연구소는 앞으로도 새로워진 환경에 걸 맞는 명실상부한 연구소로 거듭나기 위해 연구원들이 자기계발을 위한 훈련과 사료산업 발전을 위한 제도개선, 정책개발, 신규 분석방법 접목 등 새로운 변화와 회원사의 요구에 대처할 수 있도록 노력하고 있으며, 연구소를 이용하는 회원들에게 보다 차원 높은 서비스를 제공할 수 있도록 최선을 다할 것이다. ☞