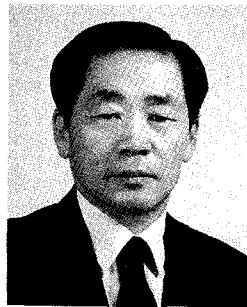


협회 한국계육협회 (Korea Broiler Council)  
발행인 : 김 홍 국 편집 : 이 재 하  
(우137-044) 서울특별시 서초구 반포4동 52-6(남도빌딩 601호)  
☎ (02)536-9855~6 FAX(02)595-6028  
기획편집 : 민지미디어 ☎ (02)263-3598

제3권 제3호 통권21호

### 건전하고 저렴한 닭고기 생산을 위한 제언



박 근 식 농학박사

대한수의사회 상임부회장  
본회 고문

최근 수년동안 축산물에 대한 안전성과 위생에 대하여 메스컴에서도 크게 보도되고 있다.

이러한 일들은 구라파에서 문제되었던 소의 해면성뇌염 (뇌염:Bovine Spongiform Encephalopathy: BSE) 이 사람의 크로이츠펠트 야콥병 (Creutzfeldt Jakob Disease: CJD) 을 일으킨다는 보고를 비롯해서 식육유래 대장균 O-157, 소내장 먹고 탄저병 발생, 닭고기 유래 살모넬라와 우유에서 발암물질인 DOP문제 그리고 고름우유 시비등 갖가지 형태로 그 진위가 밝혀지기 전에 보도되는 양상은 1997년 7월부터 완전수입 개방을 앞둔 닭고기를 생산하는 산업분야로서는 크게 우려되고 있다.

이러한 정황에서 아직 우리나라에서 생산되는 닭고기 에 대하여 그 품질에서나 안전 및 위생 체계마저 세워지지 않아 불안하기 짝이 없다.

닭고기의 경우 국내 수요를 충분하게 공급할 수 있는 양적 생산기반은 되어 있으나 품질이나 안전성 및 위생 면에서 정부나 생산 관련업체에서 그 중요성을 인지할 정도 밖에 되지 않고 있어 이에 대한 대책이 시급하다.

그동안 계육협회에서 꾸준한 노력과 홍보로 육계산업의 계열화 생산체계는 자리를 잡아가고 있어 다행이나 종계부터 실용육계 생산과정은 물론 도계처리장에서의 처리과정이나 유통단계에 이르기까지 전 생산공정에서 안전하고 위생적인 닭고기 생산을 위한 생산기술이 아직 현장화 되지 못하여 소비자는 물론 보건복지부측에서도 크게 우려하고 있다.

그동안 안정성이 높고 위생적인 닭고기 생산 방안에 대하여 수십차례 세미나, 심포지엄 및 지상으로 제안된 바 있으나 닭고기 생산의 주체가 되는 육용종계장이나 부화장 그리고 도계처리 업체에서는 시설면에서의 개선에는 관심이 많으나 기술운영체계는 크게 미흡한 상태이다.

닭고기 생산은 돼지고기나 쇠고기 생산과는 전혀 그 과정이 다르기 때문에 선진국에서도 이를 분리하여 도계처리장에서의 위생관리지침(위해요소분석 중요관리점: HACCP: Hazard Analysis Critical Control Point)

을 마련하여 2~3년전부터 시행하고 여기에서 생산된 닭고기를 한국을 비롯한 세계시장에 공략할 계획을 수립 추진하고 있다.

우리는 이제 축산인으로서가 아닌 식품생산자로서 국민의 건강과 보건을 책임지는 공인의 긍지로서 임해야 한다.

따라서 계육생산 산업의 주체가 선진국에서는 가금처리 공장이 되고 있는 이유는 육계의 증식은 종계에서 종란을 통해서 실용육계 생계가 가금처리장으로만 이루어져서 처리과정에서 엄격한 생체검사와 사체검사를 거쳐 특별검사까지 시행하는 것이 세계적으로 공통된 사항이다.

따라서 가금처리장에서는 각종 실험실과 검사장비를 구비하여 생계가 공급되는 모든 경로에 닭고기 생산에 영향을 미치는 모든 위험요소에 대하여 검사하여 그 결과에 따라 종계장, 부화장, 육성농장, 수송단계에 이르기까지의 과정에서 잘못된 부분을 미리 체크하여 미리 차단하는 방법을 채택하고 있다.

즉, 육계생산을 위한 모든 통제기능이 가금처리장에서 이루어지지 않을 경우에는 안전하고 위생적인 닭고기 생산은 물론, 생계생산과정에서 폐사나 사육환경의 불량으로 인한 생산저해 요인을 제거하지 못하여 생산코스트가 비싸 가격경쟁에서도 이길 수가 없어 경영이 어려워지는 예가 많다.

따라서 계열체계를 주관하는 부서는 최소한 종계 및 육계생산농장에서 사육환경(공기오염, 용수등)을 비롯해서 급여하는 사료를 비롯한 각종 자재에 대한 미생물 및 유해물질에 대한 이화학적 검사는 물론 분리세균에 대한 약제감수성과 닭고기내 잔류 유해물질을 분석 검사하는 장비와 인력을 갖춘 자체 실험실을 갖고 효율적으로 운영하지 않으면 안전하고 위생적인 닭고기를 저렴한 가격으로 생산할 수가 없다.

우리나라에서도 만사를 제쳐놓고 도계처리장에서 HACCP방식을 긴급도입하여 활용하지 않는 한 한국육계산업은 총체적인 위기를 극복할 수 없다.

늦어도 금년도 상반기에는 기필코 HACCP방식을 생산현장에서 실행 할 것을 제안한다.