



**계열화사업의 구조조정
방향과 방법을 찾자.**

국가금융위기 이후 어려움 탈출의 한 방법으로 진행되고 있는 벤처기업육성, 기업합병 등 갖가지 형태의 경영기법들이 활기를 띠며 도입되고 있다.

양계업계에도 '80년대부터 수입개방 대처방안의 하나로 계열화사업이 열병처럼 번진 적도 있었다. '90년대 들어와 생산자들이 중심이 되었던 계열화 사업체들은 부도를 내 사업권을 넘겨준 곳이 대부분이다. 수입개방이 논의되기 시작할 당시만 하더라도 국내 경제는 성장세를 보였기 때문에 자연스럽게 양계산물 소비도 증가를

보여왔다. 계열화 사업은 여기에 바탕을 두고 대폭적인 투자를 한 셈이어서 소비가 위축된 현 시점에서 본다면 과잉투자를 한 것과 같다. 그럼에도 불구하고 예전에 설립된 계열주체들은 사육량만 줄었을 뿐 주인만 바뀐 채 여전히 높은 생산잠재력을 가지고 있어 과잉생산의 여지는 높다고 볼 수 있다.

그간 우리나라 양계업계는 보다 안전한 경영을 위해 계열화 사업을 전개해 왔는데 외국의 형태를 모방하여 외형 갖추기에 급급해 왔다고 보여진다. 작은 단위의 경영체들이 하나로 모여 경쟁력을 갖추어 가며 보다 더 발전적인 사업을 하려고 노력한 것 보다는 계열화 사업이라는 교과서를 보며 처음부터 신규투자로 일관해 왔다는 말은 부인하지 못할 것이다. 그 결과

금융비용의 과다지출로 흑자 경영이 어려워질 수밖에 없었다.

또한 주변 여건도 계열화 사업을 하기엔 너무도 열악한 상태였다고 볼 수가 있다. 특히면 외상, 어음납발 등으로 건전한 경영관리체계가 확립되지 못하여 고통이 뒤따를 수밖에 없었다고 되짚어 볼 수가 있을 것이다.

지금은 경기가 침체되어 실업자가 늘고 아직 까지도 대량 실업의 기운이 완전히 가시지 않은 상태라 소비위축은 더욱 심화된다고 보여진다. 이럴때일수록 계열업체간 합병 또는 인수 내지 부분적인 경영통합을 이루어 부채를 줄이거나 과도한 경영비용을 낮추어 소비가 본래의 모습을 찾을 때까지 살아남을 수 있는 다각적인 대책강구가 있어야 할 것으로 보인다. 지금과 같이 투입된 자금, 인원에 비해 유통량이 적어 도저히 채산성을 맞출 수 없는 사업을 지속시켜 간다는 것은 참으로 안타까운 일이다.

알가공품 성분규격 잠정변경, 세균기준 강화

신선 계란 및 가공품과 관련하여 식품으로써 유통기한에 대한 표시조차 마련되어 있지 않다는 언론의 보도가 있는 직후 일시적이긴 하나 마 계란 소비는 감소하는 경향을 보여 많은 채란농가들이 어려움을 겪었던 경험을 가지고 있다. 인간이 섭취하는 식품이 보다 위생적이고 안전성을 확보하여 공급되는 일에 대해 누구도 이의를 제기할 수는 없을 것이다.

계란만 하더라도 안전성 확보가 생존의 열쇠라는 말로 표현할 만큼 소비자는 위생적인 식

품을 선택하고 있기 때문에 소비자들의 요구에 부응하지 못하는 어떠한 식품 생산 활동은 쇠퇴할 수밖에 없다는 말로 단정지를 수가 있을 것이다. 얼마전 농림부는 알가공품 성분규격을 식품위생법령에 의한 식품공전중의 규정과 동일하게 축산물의 가공기준 및 성분규격 개정시까지 잠정적으로 변경한다고 고시하였다.

해당품목을 보면 전란액, 난황액, 난백액, 전란분, 난황분, 난백분, 가열성형제품, 피단으로 성분규격중 달라진 내용은 세균수가 살균제품에 한해 종전 1g당 1만 이하에서 100개 이하로 대폭 강화되어졌으며, 대장균군은 살균제품에 한해 1g당 10이하에서 품목에 관계없이 음성으로 한층 규정을 강화하였음을 볼 수가 있다.

이번에 고시된 알가공품 성분규격에서 볼 수 있듯이 계란관련 가공식품의 안전성 기준이 서서히 강화되는 추세를 보이고 있다. 아직 신선한 식란에 대한 유통기한이나 성분규격 규정은 마련하지 않았다 하더라도 소비자들이 유해균이 있어서는 결코 안된다는 인식을 하고 있어 양계인들은 계란내에서 어떠한 유해균이나 잔류물질이 검출되지 않도록 생산에 만전을 기해야 할 것이다. 아무리 경제난이 심화되었다 하더라도 인간이 섭취하는 식품이 유해하게 생산되어 공급된다는 것은 있을 수도 없는 일이거나 소비자가 또한 묵과하지도 않는다는 사실을 인식하였으면 한다. 비록 살균제품에 한한다는 단서를 달긴하였으나 세균수를 1만개 이하에서 100개 이하로 대폭 강화한 것은 매우 의미심장한 일로 받아들여야 할 것이다.

특히 기온이 30℃ 이상 상승하는 여름철의 경우 계란유통은 어려움이 따를 수밖에 없다. 유해균보다도 더 큰 문제는 신선도 저하이다.

주위의 소비자들이 여름철에 계란을 사면 20% 정도가 깨뜨릴 때 난황이 터진다고 불쾌감을 나타내는 일을 종종 보게 된다. 그 만큼 반포 사례도 증가하고 있는 것으로 납품업자들은 밝히고 있다.

이번에 변경된 알가공품 성분규격을 교훈삼아 보다 위생적인 계란생산으로 소비활성화에 새로운 돌파구를 마련했으면 한다.

아직까지도 서술이 퍼런 소비자들의 눈을 의식하지 않고 비위생적으로 계란을 생산하거나, 유통시키는 사람은 머지않아 퇴출당한다는 자기반성과 아울러 위생적인 계란생산과 공급에 만전을 다 했으면 한다.

자동화 계사 점검 연중 생활화 필요

자동화 계사가 도입된지도 벌써 10여년 가까운 세월이 흘렀다. 도입당시의 명분은 수입개발에 대처하고, 계분을 보다 효과적으로 처리하기 위해서였다. 대부분 대형 계사의 자동화 설비는 수입품이었는데 성능을 앞세워 수입의 당위성을 역설한 쪽이 있는가 하면, 과도한 외화 낭비와 과잉생산의 시작이라고 부정적인 견해를 갖는 쪽도 있었다.

어쨌든 수입품이건 국산이건 계사내에서 닭을 사육하는데 있어 인력을 대체한다는 사실은 동일하며, 대량생산체제를 열었던 것도 사실이다. 긍정적인 면만 놓고 본다면 양계업의 괄목할만한 발전이라 할 수 있다.

그러나 자동화 시설이 갖는 한계도 만만치 않다. 전기적인 힘에 의해 움직이는 설비들이

전압차에 의한 오동작과 잦은 고장, 시스템의 불일치로 오는 스트레스, 낙뢰 등 수없는 직접적인 문제와 간접적인 문제로 예전 구계사 운영때 보다도 더 전문적인 경험과 지식을 요구하고 있어 그렇지 못할 경우 상대적으로 사고 위험이 높다.

매년 여름이면 되풀이 되는 일이긴 하지만 낙뢰사고로 정전이 되어 사고율이 높아지는 추세이다. 금년 여름도 예외는 아니었던 것으로 보인다. 계사가 부분적으로 단전이 되었음에도 경보 장치가 고장이 나서 대형 사고를 당하는가 하면 비상 발전기가 작동되지 않아 농장이 하루 아침에 폐사계로 뒤덮이는 현상까지 빚어졌다. 사고 발생 농가의 대다수는 자동화 기기를 점검하는 일을 형식내지 아예 시간낭비 쪽으로 생각하고 방치했다는 것을 여러 가지 정황으로 볼 때에 진단할 수 있게 하고 있다.

우선 점검 체크 리스트가 없다는 점이다. 발전기의 경우 디젤엔진의 특성상 몇 주만 점검을 하지 않는다면 비상시 작동된다는 보장이 없다는 것을 알지 못하고 있다. 말 그대로 비상 발전기는 연간 1회내지 2회쯤 비상시에 사용하기 위해 설치한 장비이다. 점검이 되지 않아 유사시에 작동하지 못한다면 자동화 계사의 피해는 엄청날 수밖에 없다. 비단 발전기 뿐만 아니라 케이지, 선별기, 계분벨트, 소독기 등 큰 것부터 작은 것에 이르기까지 전기적인 힘에 의해 작동한다는 원리에 입각해서 정전시 우선 순위를 가려 점검대장을 만들어 주당 몇 회씩 농장 관리인들이 의무적으로 점검을 하도록 체계를 갖추는 일이 절대적으로 필요하다. 국내 대리점이 없어진 수입제품을 설치한 농가는 더 사전대비가 요구된다. **양계**