

사단법인 한국계육협회 (Korea Broiler Council)

발행인 : 김홍국 편집 : 이재하 · 최수정
(우 137-044)서울특별시 서초구 반포4동 52-6(남도빌딩 601호)
(02)536-9855-6 FAX (02)595-6028
기획편집 : 민자미디어 (02)263-3598

제4권 제11호 통권41호

11

1998

우수한 계육생산 - 누구의 몫인가?

최근 언론지상에 닭고기내의 세균검출 보도가 있었다. 전후 사정이 생략된 채 폭로성 위주로 보도될 수도 있는데, 계육산업 전체가 큰 피해를 받게 된다면 안될 것이다. 사육농장과 계육가공 업체 모두의 합리적 관리가 필요하다는 시점에서 다루어 보고자 한다.

1. 가금육 품질과 국민 건강

식품으로서 계육이 소비자의 기호성과 건강에 만족을 주는 총괄적인 성질을 가금육 품질의 정의라고 할 수 있다. 이것은 국가와 가금육 회사, 관련 연구단체 모두가 일정한 기준을 가지고 진행되어야 한다.

또한 실제 국내 실정에 맞게 현재 생산·유통되는 가금육의 품질이 기준이 되며 많은 관련 종사자들에게 쉽게 적용되어야 할 것이다.

좋은 환경에서 사육, 위생적인 처리, 신선하게 최종 포장되어 소비자에게 공급된 계육이 단순히 백화점의 판매물품만을 대상으로 조사된 결과가 마치 전 계육의 현재수준인 것으로 보도된다면 넌센스일 것이다. 가격이 저렴하고 맛과 영양이 풍부하며 저콜레스테롤의 화이트미트인 계육은 이미 많은 국민들의 사랑받는 식품이자 기호성 음식이 된 지 오래이다. 신중한 보도가 필요하며 보다 긍정적인 면이 홍보되어야 할 것이다.

2. 사육농장에서의 가금육품질 향상안

첫째, 출하전부터 1주일간의 휴약사료를 공급해야 한다.

둘째, 급이·급수시설이 깨끗하게 관리되어 오염되거나 더러운 이물질 섭취를 못하게 해야 한다.

셋째, 호흡기 질환을 최소화시켜야 도계장에서 폐기 처분되는 등외품을 줄일 수 있다. 최근에 모회사에서는 계사 바닥을 개선시키고 가스발생을 최소화시키는 사료를 개발해 호흡기 예방과 육질 개선, 가슴 부위의 품질도 개선시켰다고 한다.

넷째, 소독과 이, 진드기 등의 철저한 구제이다.

다섯째, 출하시 정성껏 포획하여 다리, 날개, 가슴의 멍을 줄이고, 타박상을 줄여야 한다. 농장에서는 깨끗한 시설

과 환기, 청결한 바닥관리에 최선을 다해야 도계품질이 향상되고 불합격품을 줄일 수 있다.

계분상태는 곧바로 가슴살의 품질을 좌우하므로 질병, 콕시듐 등의 소화기성 질병도 철저한 예방이 필요하다.

사료회사는 정육량이 높은 사료제품 개발과 육성율이 높도록 사양관리 기술 교육과 농장성적에 대한 향상지원 서비스가 꾸준히 농장에 전달되어야 할 것이다.

3. 가공업체에서의 품질 관리향상

가금육의 미생물 성장은 닭의 사육시 청결한 수준과 가공 공장시설과 작업자의 노력, 공정을 이루는 부재료 등에 의해 결정되어진다. 특히 살모넬라, 포도상구균, 클로스트리듐 같은 위험성 병원균은 보관불량시 생화학적 변화로 불쾌한 냄새가 나거나 식중독의 원인도 될 수 있다. 도계장 도착시 엄정한 생체검사(Antemortem Inspection)와 도체 후 검사가 전 공정을 따라 점검표(Checklist)에 따라 확인되어야 한다. 건강, 활력, 깃털상태, 비육도, 피부 지방 등은 생계검사 등으로 도체견실도, 비육도, 냉동중 표면변색 등은 도체에 엄격 적용되어야 할 것이다.

가공과정중에 가금털, 발, 장비, 사람 등의 미생물 오염원에 대한 차단프로그램이 선행되어야 한다. 최근에 관심이 부쩍 높아진 살모넬라 등은 4.4℃ 이하에서 저장할 경우 균성장이 억제되므로 도체후 침지냉각(Immersion Chilling)으로도 대부분 방어가 된다. 따라서 가공업체에서의 온도 관리, 수소이온 농도, 오존(O3)등과 같은 처리방법 등의 적용은 매우 중요한 관리상 포인트일 것이다. 보다 근본적으로는 모든 도계장들이 기준을 갖춰서 HACCP 적용이 되는 작업을 해야 될 것으로 생각하며, KS표준이나 더 나아가 ISO획득을 반드시 해야 된다면 품질의 안전성과 장기적으로 위생 계육, 신선육으로서의 값어치가 더 증가 될 것으로 예상된다.

끝으로 사육 농장에서 생계수송에 따른 스트레스를 줄여주고, 육질 향상을 위해 좋은 제품의 사료와 프로그램을 항상 적용시키는 모든 농장이 될 때 좋은 생계, 신선한 계육으로 국민 모두에게 봉사할 것이다.