

농림부, 닭고기 위생 강화 추진

최근 매스컴에 보도된 시중에 판매되는 생닭의 식중독균 오염문제에 대해 농림부에서는 제조에서부터 유통까지 모든 단계에서 위생을 강화할 것을 강조하였다.

지난 10월말 매스컴에서 시중에 판매되는 생닭에서 식중독균이 검출되었다는 내용이 보도되어 대부분의 식품매장에서 닭고기 판매가 급감했으며 일부 백화점에서는 아예 닭고기 매장을 철수시키는 등 부작용이 잇따랐다.

이번 조사는 소비자보호원이 지난 7월 중순 수도권 대형 유통점과 지방 재래시장 등 총 50군데에서 유통되는 생닭을 시료로 채취하여 검사한 것으로 1년중 가장 소비가 많은 시점에 대량 출하된 제품을 대상으로 한 것과 기후조건이 유통에 불리하게 작용하는 등 여러 가지 문제가 있었으나 최근 HACCP 등 위생을 강화하자는 분위기에서는 한 번 짚고 넘어가야 할 문제라고 업계에서는 보고 있다.

이번 시험의 중점 사항은 시중에

판매되고 있는 생닭의 식중독균 오염 여부 및 가정에서 세균에 오염된 닭을 요리할 경우 주방조리용구 등에 의해 다른 식품으로 2차오염(교차오염)이 일어나는지에 대해 알아보는 것으로 서울지역 대형유통센터 10곳, 서울, 부산, 광주, 대전의 재래시장 각 10곳 등 총50점을 검사하였다.

시험결과 시중에 판매되고 있는 생닭 50점 중 식중독균인 살모넬라균과 병원성 리스테리아균 등에 68%가 오염되어 소비자의 건강을 위협하는 것으로 나타났는데 살모넬라균(S. Enteritidis 등 10종)이 19곳(38%), 병원성 리스테리아균이 21곳(42%)에서 검출되었다.

또한, 일반가정에서 닭을 요리할 때를 가정한 시험결과, 오염된 닭을 칼과 도마를 사용하여 요리할 경우 열탕소독 등의 과정을 거치지 않은 일반적인 세척방법으로는 식중독균이 제거되지 않아, 주방조리용 기구를 통한 다른식품의 2차오염으로 식중독이 발생할 개연성이 충분히 있는

것으로 나타났다.

이에 대해 농림부에서는 닭고기 위생을 강화하기 위해 우선 낙후된 도계시설을 개선하고, 유통을 선진화해야 해야할 것을 강조하였다. 오염의 주원인이 되는 내장을 위생적으로 제거하는 등 완벽한 위생처리, 계육간에 일어날 수 있는 2차오염을 방지하기 위해서 개별포장 및 냉장유통 등 유통의 선진화가 이루어져야 한다는 것이다.

또한 계육생산에 있어서 단계별로 위해요인을 분석하고 관리하는 HACCP 제도를 정착시킴으로써 현재의 비효율적이며 형식적인 검사에서 벗어나, 위생적으로 철저하게 생산된 안전한 제품이 소비자에게 공급될 수 있도록 하겠다는 것이다.

한편 소비자는 생닭 등 날고기류를 요리할 때 충분히 익히고, 주방조리용 기구 등을 통한 균의 2차 오염을 방지하기 위해서 사용한 칼, 도마 등을 세척한 뒤 열탕소독하고, 완전히 건조시켜야 할 것이다.

사료원료 구입자금지원 연차적 축소

농림부는 사료원료의 안정적인 확보로 배합사료의 원활한 공급을 위해 축발기금에서 지원하고 있는 사료원료 구입자금을 금년 6백억원에서 내년에는 이보다 20% 감소한 4백80억원을 지원키로 했다.

특히 오는 2001년 쇠고기 수입 완전 자유화시에는 쇠고기 판매차익금을 축발기금에 납입하지 않아도 되는 등 축발기금의 재원이 점점 줄어들어 따라 사료원료 구입자금 지원도 연차적으로 20%씩 줄여나가

기로 했다.

이에 대해 사료업계에서는 사료원료 구입자금 지원도 축소되는 상황에서 GSM-102자금에 대한 정부보증으로 어려운 경영난을 극복할 수 있기를 요망하고 있다.

수출육가공공장 관리수의사제 폐지

수출육가공공장 등 검역시행장의 관리수의사제가 검역관리인제로 대체되고 자격도 수의사에서 축산·식품·위생·공중보건학 전공자로 확대될 전망이다. 또 지정검역물의 수

입은 농림부령이 정하는 항구 또는 공항을 통해서만 가능하지만 앞으로는 수입장소를 동물검역기관과 사전에 협의할 경우 다른 장소로의 수입도 가능해질 것으로 보인다.

농림부는 각종 행정규제 완화 및 효율적인 가축전염병 예방을 위해 이같은 내용을 포함한 가축전염병예방법 개정안을 통해 지정검역물로 인한 가축전염병의 전파 및 확산을 차단하기 위해 검역시행장에 전문가(수의사)가 필수적이거나, 그 자격을 수의사 외에 축산·식품위생·공중위생학 전공자도 포함될 수 있도록 하기 위해 관리수의사를 검역관리인으로 변경하고자 한다고 밝히고 이에 대한 각계의 의견을 수렴, 개정안에 반영할 방침이다.

● 사양정보 ●

브로일러의 질병 예방을 위한 5가지

브로일러에 많은 호흡기, 콕시듐 등의 질병으로 인한 브로일러의 생산성 감소 및 수익저하는 막대한 피해를 가져오고 있다. 그러면서도 농장에서는 질병이 어떤 경로를 통하여 자기 양계장에 침입하였는가에 대하여는 관심을 가지고 생각해 보는 일이 별로 없다. 질병의 감염경로 및 발병 원인이 되는 요인들에 대한 연구에 의하면 대부분의 질병은 병균이 사람이나 동물에 의하여 다른 계군으로 전염되거나 전에 사용했던 기구 및 시설에서 오염된다는 사실이 밝혀졌다.

1. 창문에 망을 친다.

야생조류는 닭과 동일한 많은 질병을 보균하고 있으며 병에 감염된 조류들은 오랜 기간을 두고 병균을 여러 곳에 전파시킨다. 그리고 오염지역에서 발이나 털에 병균을 묻혀 다른 양계장으로 전염시킨다. 개·쥐·고양이등도 역시 병균의 매개체가 된다. 그러므로 야생조류나 개·고양이 등의 가축 및 쥐 등이 들어 올 수 없도록 창문이나 출입문에 망을 쳐주어야 한다. 망을 치는 비용은 실제적으로 질병의 피해에 비하면 아주 적은 것이며 망의 눈금은 적을수록 좋으나 공기 유통에 지장이 없어야 한다.

2. 엄격한 출입제한

같은 양계장 일지라도 계군간 또는 계사 간에는 방역시설 및 소독작업을 분리하여야 한다. 한 양계장에서 여러 계사가 모두 병에 걸리는 확률은 거의 없으며 한 계사나 한 계군에서 발병하여 서서히 전 양계장으로 파급된다. 이는 한 관리자가 여러 계사를 관리할 때 계사마다 소독판을 설치하고 장화, 작업복 등을 따로 준비하지 않고 그대로 출입함으로써 일

어난다. 더 중요한 것은 관계없는 사람의 출입이다. 그러므로 계사마다 열쇠장치를 하여 관리자가 관리를 마친 후에는 아무도 들어갈 수 없도록 잠가 두는 것이 가장 좋은 위생 관리법이라 하겠다.

3. 소독판 설치

양계장 주인이나 가족, 계사 관리자는 항상 다니는 계사이므로 무의식적으로 계사에 드나든다. 질병의 전파는 사실 양계장과 관계가 많은 사람들이 일으킨다. 주의 깊은 관리자들은 계사입구에 소독판을 설치한다. 그러나 요사이는 소독판 만으로는 부족하다. 계사에 출입하는 사람은 소독수로 신발에 묻은 흙과 먼지를 완전히 털어 내어야 할 것이다. 이런 일은 누구나 하기 싫어하나 반드시 지켜야 할 사항이다. 따라서 계사 입구에는 소독 물통과 큰솔을 준비하고 1주일에 2회 이상 갈아주어 소독 약효를 유지하도록 한다.

4. 오염되지 않은 환경

대부분의 농장에서 병균이나 기생충이 다음 계군으로 전염되는 것을 막기 위하여 많은 노력을 하고 있다. 브로일러 사육의 올바른 길이라면 닭이 출하되면 전입 전출 계획에 따라 계사를 완전히 비우고 계사 및 기구의 완전 세척과 소독을 한 후에 사용토록 해야 한다. 소독은 바이러스와 박테리아가 동시에 제거 될 수 있도록 약품 선택에 유의하여야 한다.

5. 닭 상인의 계사 접근 금지

닭을 구입하기 위하여 온 상인들이 육성중인 계사에 접근하는 것을 막아야 하겠다. 그들은 여러 군데의 양계장에서 질병이 난 닭도 흔히 취급하고 있고 또한 질병에 대한 관심과 주

의력이 여러분과는 근본적으로 다르다. 닭의 출하 장소는 가급적 계사와 먼 곳에서 계근 및 상자를 할 수 있도록 준비하며 출하 후 작업장 일대의 소독을 철저히 하여 병균이 육성중인 브로일러에 전파되지 않도록 하여야 하겠다.

키토산 이용 살모넬라균 식중독 예방법 개발

키토산발효 사료를 이용, 닭·돼지의 살모넬라균 식중독을 예방할 수 있는 방법이 전남대 고흥범(수의과)교수에 의해 개발됐다.

지난 4일 목포대에서 개최된 「키토산·키토산 이용에 관한 워크숍」에서 고흥범 교수는 (주)바이오테크와 함께 지난 4월초부터 7월초까지 돼지 50마리에 키토산과 일반사료를 5대 95로 배합, 섭씨 120도로 가열해 만든 발효 사료를 일반사료에 0.5%를 첨가해 급이한 결과 만족할 만한 성과를 얻었다고 밝혔다.

키토산 발효사료를 먹인 돼지에서는 4마리의 돼지에서만 살모넬라균이 검출됐으나 일반사료를 먹인 돼지에서는 36마리에서 살모넬라균이 검출, 검출비율이 79%가 넘었다고 연구결과를 발표했다.

또한, 닭에서도 같은 방법을 통해 시험한 결과 0.5%에서만 살모넬라균이 검출돼 예방효과가 높은 것으로 나타났다고 설명했다.

살모넬라균은 여름철 닭과 돼지 등에서 식중독을 유발, 대량 폐사의원인이 되고 있으며 예방 및 치료에 항생제를 대량 투입, 항생잔류물질이 가축의 몸속에 잔류하는 등 문제점을 노출해 왔었다.

국제곡물가 수요감소로 저가 유지

국제 사료곡물가격은 최근들어 지난 20여년간 가장 낮은 수준을 보이고 있다. 국제곡물시장에서 사료곡물 가격은 톤당 C&F기준 소맥이 지난 78년이래 가장 낮은 1백 달러로 전년 대비 32% 하락했고, 옥수수도 95달러로 32% 하락해 지난 77년이래 가장 낮은 가격에 형성되고 있다. 대두도 지난 72년이래 가장 낮은 가격인 2백18달러로 지난해 같은 기간보다 26% 하락했다.

업계에서는 최근 저가격의 이유로 공급과잉 속의 수요감소를 꼽고 있다.

옥수수의 경우 98/99년의 생산량이 전년 대비 3.3%나 증가했고 전체

사료곡물도 2.4% 증가한 반면 소비량은 이에 못미쳐 재고가 지난해보다 늘어났다. 소맥은 옥수수의 경우와는 다소 다르다. 전세계 생산량이 2.5% 감소할 것으로 예상되는 가운데 미국 내 소비는 다소 증가할 걸로 보인다. 이에 따라 재고가 줄어들겠지만 재고는 아직도 안정적인 수준이다. 그러다 보니 국제곡물가격은 곡물수급보고서 (Usda Crop Report)나 다른 생산통계를 통해 예상하는 폭보다 더 많이 떨어지고 있는 것이다.

이는 결국 곡물소비에 있어서 아시아지역이 금융위기를 맞아 곡물소비에 심각한 타격을 받고있기 때문으로 풀이된다. 더우기 최근에는 경제위기

가 러시아, 남미지역으로 까지 확산되고 있으며 실제로 주요 사료곡물 수입국중의 하나인 우리나라는 소맥 수입을 전년대비 10%가량 줄였고 대두 역시 10%이상 줄였다.

이에따라 곡물 수출국들은 과거 무상공여로 수요창출을 했던 것과 같이 최근 들어 곡물 수입자금을 지원하는 등 다각도로 방법을 모색하고 있다.

미국의 경우 지난해 외환위기로 인해 구매력을 상실한 국내 곡물수입업체들을 지원하기 위해서 GSM-102 프로그램을 통해 10억달러 이상을 제분업계, 사료업계, 대두가공업체 등에 지원했다. 호주(EFIC), 캐나다(EDC)도 유사한 프로그램을 발표해 자국농산물 수입시 지원하겠다고 했다. 최근에는 중국, EU에서도 유사한 신용공여를 제안했다.

일본, 축산물 소비량 둔화

축산물 소비량은 식생활의 서구화로 순조롭게 증가해 왔으나 '91년 수입자유화와 더불어 소비가 증가해 온 쇠고기를 제외하고는 소비량의 신장율이 대체로 둔화되면서 한계점에 도달한 것으로 보고 있다.

'96년도까지 꾸준한 신장세를 보였던 쇠고기 소비량은 BSE(광우병) 문제, O-157에 의한 식중독의 영향으로 상당히 감소했다. '97년 쇠고기는 소폭 회복하고, 우유·유제품은 거의 전년도 수준이며, 작년도에 증가했던 돼지고기, 닭고기, 계란은 각각 약간씩 감소했다.

닭고기 수요량은 '94년도부터 '96년도까지 약각씩 증가했지만 '97년도는 감소했다. 연간 1인당 소비량은 '96년에 11.0kg으로 약간 증가했지만 '97년도는 반대로 약간 감소했다. 생산량은 계속해서 감소했다. 지금까지 증가해왔던 수입량은 많은 재고로 인해 4년만에 감소했다.

육류 3개품목(쇠고기, 돼지고기, 닭고기)의 가계소비량의 동향을 보면 '96년도는 광우병의 영향으로 쇠고기는 크게 감소한 반면, 돼지고기, 닭고기는 증가했다. '97년도는 이와는 반대 경향을 보였다. 그러나, 소비부진으로 '97년 후반부터는 3품목 모두가 전년도 수준에 못 미치고 있다.

위생관리 철저한 태국 닭고기산업

태국은 정부과건검사관을 계열업체에 배치하여 이들의 감독하에 위생관리를 철저히 운영하는 체계를 갖추고 있으며 수출시 위생검사 결과를 수입국에 제품과 함께 송부함으로써 품질을 그대로 인정받고 있다.

관리업무는 농업협동성 축산개발국에서 가축위생업무 및 가축생산업무를 담당하고 있으며, 가축의 전염성 질병의 방제, 질병발생 예찰 및 진단과 조사, 가축위생연구를 수행하고 있다.

태국의 SAHA농장의 경우 자체 도계 처리 가공장 내에 종합연구 실험동을 설치하여 운영하고 있으며, 50여명의 인원 중 30여명이 수의사로 구성되어 있다. 종합연구실험동의 연구소 내에는 병성감정과, 바이러스과, 혈청진단과, 세균과, 화학과 등이 있으며, 이중 도계장 및 가공장의 위생검사와 위생관리는 세균과에서 맡고 있다. 이곳 농장에는 그밖에도 태국정부에서 검사관 2명이 파견되어 이들의 감독 하에 농장이 운영되고 있다.

SAHA농장의 경우 검사단계를 크게 생체검사, 사체검사, 내장제거 후 검사, 특수검사 등으로 구분하여 행하고 있다. 도계는 닭의 생산농장별로 구분하여 생체 검사시 위생조건이 우수한 순서로 도계를 시행하고 정부의 검사관과 자체검사보조원을 통해 개체별 검사를 하고 있다. 검사샘플은 400수당 1마리 꼴로 채취하며, 검사결과는 검사자(분석자, 담당자, 확인자)가 서명을 하여 수출국에 제품과 동시에 송부하여 제품에 대한 신뢰도를 높이고 있다.

닭고기 요리카드 2차 제작

본회에서는 지난 9월 1차 실시한 닭고기 요리카드 배포가 소비자들에게 성공적으로 홍보된 것으로 평가하고 새로운 메뉴로 닭다리, 날개요리 등 2가지 품목을 2차 제작하여 배포하고 있다.

1차 제작시는 종류별 5만부를 제작하였으나 각 매장당 하루에 1백여부에 지나지 않아 오전중으로 동이나는 등 호응이 컸으나 충분히 공급되지 않아 이번 2차 제작에는 종류별 각 20만부를 제작하여 각 회원사가 거래하는 대형매장에 직접 비치하여 소비자들에게 배부하게 된다.

IMF이후 줄어든 소득으로 장바구니가 가벼워진 주부들에게 가장 적합한 육류로 권장되고 있는 닭고기를 여러 가지 다양한 방법으로 요리해 먹을 수 있도록 하고 있는 요리카드를 주부들의 호응이 커 앞으로 요리종류를 다양화하며 배부하는 매장을 늘리는 등 사업을 계속 확대해 나갈 예정이다.

현재는 본회에서 단독으로 제작 배부하고 있으나 차후에는 관련식품업체와 연계하여 공동마케팅을 펼침으로서 비용절감 및 홍보극대화를 꾀할 수 있도록 할 예정이다.

행령의 일부가 개정되어 우유·유제품 및 육류제품이 대상식품으로 지정되었고, 그 후 포장용기에 넣어 가압가열한 식품 및 어육가공품이 추가로 지정되었다.

식품위생법에 따라 「종합위생관리제조과정」 승인제도의 대상식품은 이후 더욱 그 확대가 예상되며, 식품기업에서는 이 제도가 대상의 식품에 대해서도 HACCP제도의 도입 등에 의한 품질보증체제의 정비구축이 중요하고도 시급한 과제가 되고 있다.

HACCP제도의 기본은 검증결과에 따라 재검토를 포함한 적정한 이행계획의 작성과 그 적정하면서도 지속적인 이행에 있다. 그것을 위해서는 시설설비의 개선 및 기업의 목적의식과 추진의욕, 종업원 교육훈련의 철저 등에 의한 인적자원의 확보가 가장 중요한 요소로 보고 있다.

일본의 식품 안전성 확보와 HACCP

일본은 '95년 5월에 식품위생법의 일부가 개정되어 HACCP의 원칙에 따라 「종합위생관리제조과정」의 승인제도의 법적도입이 시도됨으로써 식품취급업자 사이에서 이 제도에 관심이 급속히 높아졌다.

또한, '98년 5월에는 HACCP지원법(식품 제조과정의 고도화에 관한 임시 조치법)이 공포되어 HACCP에 의한 위생관리 도입 등 제조과정 관리의 고도화에 필요한 금융·세제의 지원조치가 제도화되는 등 일본도 이 제도의 적극적인 도입을 장려하고 있다.

HACCP는 원재료로부터 제조·가공의 공정을 거쳐 최종제품의 보관, 유통에 이르기까지 모든 공정에서 발생할 우려가 있는 위해요소를 예측, 방지하기 위해서 중요관리점을 집중적으로 관리함으로써 제품의 안전성 확보를 꾀하려는 위해발생의 예방에 역점을 둔 위생관

리법이다.

더욱이 이 제도의 도입에 의해 식품의 안전성이 향상하는 것은 물론, 기업의 사회적 신뢰성 향상도 기대할 수 있다. 특히, 모니터링 및 그 기록보관은 결과적으로 제조업자의 제품에 대한 책임입증이 가능하게 된다. 또한, 행정청에 의한 감시, 지도, 소비자로의 클레임도 적절히 대응할 수 있다는 특징이 있다.

일본의 경우, HACCP의 식품위생관리법은 제조 또는 가공법 및 그 위생관리법에 관해서 식품위생상 위해요소의 발생을 방지하기 위해서 HACCP에 따라 조치가 종합적으로 강구되는 시설에 대해서는 종래의 획일적인 제조기준 적용을 예외로하는 제도로 다른나라와는 달리 이 제도 도입은 임의로 되어 있다.

1996년 5월 2일 식품위생법시

영국, 닭고기소비 둔화세 예상

영국의 가금육 생산이 앞으로 7년 후인 2005년까지 성장은 지속될 것이나 예전보다는 성장세가 둔화될 것으로 축산물관측위원회에서는 예견하였다.

이 보고서에서는 2005년까지 닭고기 총 생산량이 1백92만톤으로 1인당 닭고기 소비량이 현재 28.5kg 보다 16%가 성장한 32.7kg이 될 것으로 예측하였다. 성장세가 둔화될 것으로 보는 것은 경제성장이 세계적인 추세와 어우러져 어려움을 겪을 것이고 닭고기 시장도 침체를 맞을 수도 있을 것이라는 조심스런 관측이 나오고 있기 때문이다.(PI)

대연, 마니커 브랜드 새주인

닭고기 전문 생산업체인 (주)대연 식품(대표 한형석)이 대상마니커(주)를 인수함에 따라 국내 육계업체의 변화가 예상되고 있다.

동사는 지난 10월 14일 대상그룹측과 대상마니커의 자산과 인원, 영업권 등을 포함한 자산 매입방식에 의한 1백17억원 인수 계약서에 최종 서명하였다. 인수범위는 대상의 동두천 도계장과 당진의 부화장 및 종계장, 110여 계약사육 농가와 마니커 브랜드 및 영업권으로 알려졌다.

따라서 마니커 브랜드 소유권이 대연식품에 귀속됨으로써 무형적인 이미지 상승효과를 동사는 기대하고 있으며 국내 최초의 닭고기 브랜드로 가장 넓은 시장인지도를 가진 마니커 상표로 인한 이미지 및 매출 상승효과가 기대되고 있다.

동사는 지난 '85년에 설립되어 육계사업에만 전념해 온 전문업체로 육가공 부문에 독자적인 기술력을 보유한 메이커로 지난 '96년 경기도 선정(제1회 중소기업 대상)을 수상하여 내실 경영을 인정받기도 하였다. 이번 인수로 동사는 일일도계능력이 15만수, 계약사육 170여 농가, 사육수수 연 510만 수에 이르는 대형 육계 계열화 업체로 연 매출액 1천억원대의 업체로 도약할 수 있는 토대를 마련하게 되었다.

동사는 기존 고유 브랜드인 '새물내'를 '마니커'로 전면 대체하고 11월부터 신선육 및 가공품 등에 적용하고 있다. 마니커 브랜드는 신선육 8제품, 가공품 15제품 등 23품목을 시판하고 있으며 수출용 삼계탕을 생산하고 있다.

월 이후까지 구매할 계획을 가지고 있는 것으로 알려졌다.

기타사항으로 최근 개발된 한방사료의 경우 일부회원사에서 시험사육을 하여 사료요구율, 항병성등에서 양호한 성적을 거두었으며, 지난 여름에 수해를 당한 농가의 처리에 대해 대부분 병아리값의 절반을 공제하는 선에서 마무리 한 것으로 의견을 교환했다.

협회 시세 공식화 하기로

98년 27차 통합경영분과위원회가 지난 11월 4일 개최되었다.

이날 회의에서는 협회내 통합경영분과위원회 윤리강령 검토, 최근 언론에 보도된 닭고기 살모넬라 검출에 관한 대처방안, 위생닭고기 유통사항, 소비촉진 홍보를 위한 요리카드 제작 등에 관한 사항을 논의하였다.

우선 통합경영분과위원회 윤리강령은 닭고기산업에 있어서의 통합경영의 장점을 극대화하기 위해 회원사 상호간에 적극적으로 협조해야 한다는 것을 주요 내용으로 하고 있다. 특히 회원사간 각종 자료협조, 닭고기 소비촉진 홍보사업 적극 참여하며 회원사 상호간에 불이익을 줄 수 있는 계열사육 계약자 변경, 직원 스카웃, 부당한 가격경쟁, 악성 루머 유포 등에 관한 사항을 명시함으로써 업계발전에 있어서 반드시 선행되어야 할 사항을 포함하고 있다. 윤리강령은 검토후 차기회의에서 논의하기로 하였다.

위생닭고기 유통에 관한 건으로는 최근 시세정보를 본회 명의로 협회 시세를 게재하며 기존에 발표하던 회원사들의 시세를 일원화하여 앞으로는 실제 시장에서 유통량이 많은 부분을 차지하고 있는 쪽에서 가격을 결정할 수 있는 구조로 바뀌어야 한다는데 의견을 모았다.

사육제경비 단순화 작업 추진

지난 10월 16일 열린 제9차 생산책임자 회의에서는 여러 항목으로 나뉘어 있어 관리하기에도 복잡하며 불편했던 사육비의 항목을 단순화하자는 의견이 있어 안전으로 채택되어 논의가 되었으며 4/4분기 병아리 입추계획 및 전망에 대한 건 등 기타 의견교환이 있었다.

그동안 사육비 항목별로, 계절별로 변동요인이 있을 때마다 수시로 변동되어 왔으며 종합적으로 따져보면 별다른 차이가 없으면서도 회원사별로 기준이 틀려 비교·분석하여 최적화 하는데 어려움이 있었다.

그러나 최근 일부업체에서는 아예 전체 가격으로 납품계약을 맺고 있는데 대체적인 의견이 앞으로는 납품계약을 맺던지 항목을 최소화하여 관리하는 것이 바람직할 것으로 보

고있다.

납품계약을 할 경우 계약농가들이 입식한 닭에 대해 주인의식을 가지고 최선을 다해 사육하는 등의 장점이 있으나 전적으로 계약농가가 성적에 대한 책임을 가지게 되기 때문에 민원의 우려가 있기도 하는 부작용이 있을 수 있다. 하지만 일부업체에서 시행해본 결과 긍정적인 효과가 더 큰 것으로 알려져 대부분의 업체가 납품계약을 맺는 것으로 검토하고 있다.

한편 4/4분기 전망에 대해 종계입식의 감소, 생산성 저하 등으로 병아리가격이 400원대 이상으로 형성되고 있어 육계가격도 생산비 이상으로 유지될 것으로 전망했다.

병아리의 경우 회원사에서 주당 20만수 정도를 구매하고 있으며 11