

우수한 품질의 돼지고기 생산을 위한 농장의 품질 관리

신 선한 돼지고기의 육질은 외관, 맛, 영양적 가치, 건강에 유익성 및 가공과 저장과정 중 과다하게 감량되지 않음 등을 통합한 것으로 규정할 수 있다. 돼지고기에 대한 소비자 및 육가공업자의 지속적인 수요를 유지하기 위해서는 육질의 특성을 일관성 있게 유지하고 그 특성을 극대화 함이 필요하다. 특히 돼지고기의 가치를 결정함에 있어 양적으로 확인할 수 있는 육질의 특성으로는 함수력, 육색, 근육내 지방 및 연도 등이 포함된다.

돼지고기의 전체적인 품질관리는 육종, 비육농장, 도축장, 육가공업자 및 소비자까지 연관되게 되며 여기에서는 비육돈 생산 농장 단계에서의 품질관리 부분에 한하여 살펴 보기로 한다.

1. 농장에서 품질관리 인자

돼지고기의 품질은 크게 2가지로 나누어 생각할 수 있다.

첫째, 육질에 영향을 미칠 수 있는 관리적 부분과 둘째, 안전성 부분으로 유해 미생물과 유해 물질이 돼지고기 내에 잔류 예방을 위한 부분으로 나누어 생각 할 수 있다.

따라서 농장에서 우수한 품질의 돼지고기를 생산하기 위해서는 품질에 영향을 미치는 인자들에 대한 검토에서 시작된다.

여기에서는 브릿지동물병원과 선진 양돈사업부 및 선진 한 마을 사이에 선진 크린포크 생산을 위한 농장의 품질관리 제도를 예로 살펴 보기로 한다.

한 병 우 원장
브릿지 동물병원

2. 농장 품질 관리 규정

육질이 우수하고 안전성이 확보된 돼지고기 생산을 위한 농장 품질관리 프로그램은 농장 위생관리 계획하의 세부 규정으로 구성된다.

- 농장 방역 계획
- 약품 관리 규정
- 돼지 보호 규정 - 돼지 관리 규정
- 환돈 관리 규정
- 관리자 교육

가. 농장 방역 계획

질병이 유입되지 않고 잘 관리된 돼지들은 건강을 유지할 수 있고, 이러한 돼지들은 약품에 대한 필요성이 낮아지며 따라서 잠재적인 약품 잔류의 위험성을 낮출 수 있다. 농장 방역 계획은 농장의 돼지들을 건강상태를 개선하기 위한 관리 방법에 초점을 맞추고 있다.

이를 달성하기 위해서는 농장과 수의사간에 농장 상황을 바탕으로 농장 방역 방침을 확립하여야 하며 이러한 방침들이 올바르게 시행되고 있는지 모든 관리자들이 정기적으로 점검하게 된다.

방역 계획은 아래와 같이 구성되어 있다.

- 구입 돼지에 대한 관리와 구입 농장의 선정
- 폐사돈 처리
- 농장 주위 방역
- 돼지 운반 체계 - 운전 기사에 대한 교육
- 조류, 쥐, 고양이, 개 및 파리 대책
- 툽밥과 깔집
- 관리자 개인적 돼지 소유
- 농장 방문객
- 새로운 기구 구입
- 농장 내 음식물 반입
- 농장 주요 생산실적
- 출하대 관리

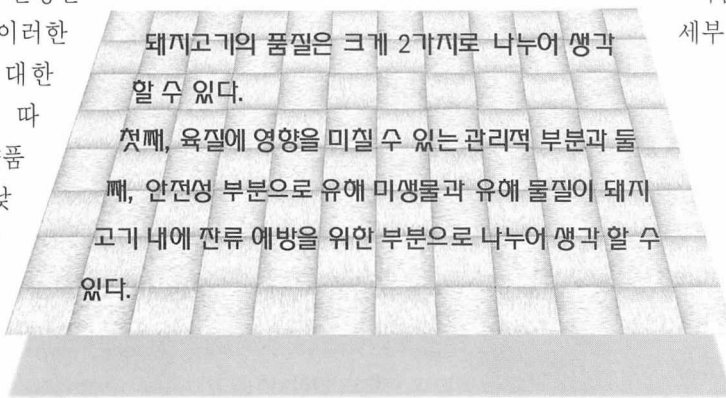
하게 된다.

농장에서 구입한 모든 약품은 기록으로 유지하여야 하며 특히 돼지에 약품을 처치할 경우 반드시 처방된 방법에 따라 실시하고 처치한 개체를 휴약기간 이전에 확인할 수 있도록 하여야 한다.

약품 처치 후 72시간 이내 약품 사용 내역을 약품 사용 기록부에 기록한다.

그러나 실제적으로 돼지 질병에 대한 대책으로 약품에 의존하기 보다는 관리적 방법에 더욱 효과적이며 이는 농장의 모든 시설의 이용 효율성을 높이는데 도움이 된다.

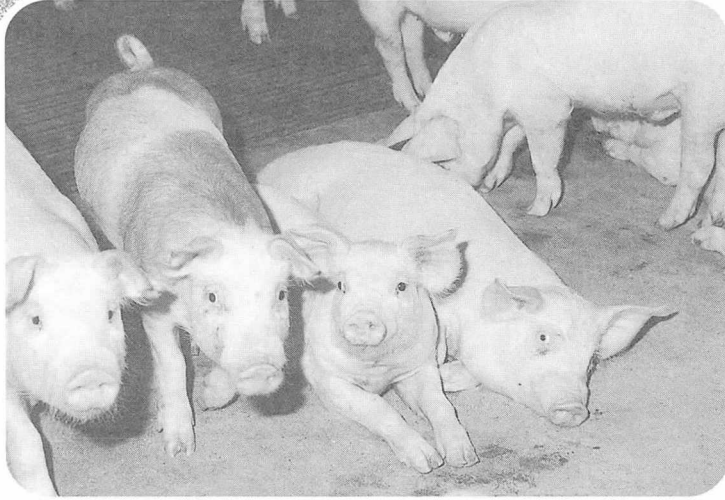
약품 관리에 대한 세부 규정은



나. 약품 관리

우선적으로 농장에 상재하는 질병을 규정하고 이에 대한 대책을 수립하게 되며, 이에 따라 예방접종 계획, 투약 계획 및 투여 경로, 사용 약품의 목록을 농장과 합의하에 결정

- 표준 처치 방법 - 포유 자돈, 이유 자돈, 육성 비육돈, 모돈
- 예방 접종 계획
- 약품 관리 - 냉장고 설정, 약품 창고 관리, 사용 약품 관리, 유효기간 확인
- 약품 사용 기록부
- 약품 첨가 사료 관리



약제의 과다한 사용을 피하기 위해서는 우선 돼지들에게 적절한 환경을 제공하고 돼지들의 특성에 맞추어 관리해줌이 질병 예방에 있어 가장 중요한 부분이다.

다. 돼지 보호(관리) 규정

양돈의 집약화 이후 돼지 질병에 대한 새로운 개념이 빠르게 되었으며 이러한 대표적 부분으로 올바른 시설과 관리 방법의 중요성이 강조되고 있다.

약제의 과다한 사용을 피하기 위해서는 우선 돼지들에게 적절한 환경을 제공하고 돼지들의 특성에 맞추어 관리해줌이 질병 예방에 있어 가장 중

요한 부분이다.

기본 관리 부분을 살펴보면

- 온도 관리
- 수용 밀도
- 사료 급여 관리
- 음수 관리
- 환기 관리
- 돈방 바닥 상태

라. 환돈 관리

모든 환돈은 격리 수용함을 원칙으로 하며 이와 같은 돼지는 분리하여 관리함이 사양 성적의 향상은 물론 약품 잔류 문제를 예방하는데 초석이 된다. 특히 약품처리 개체를 확인 할 수 있는 체계를 갖추어 필요하다.

환돈 관리부분은

- 환돈사 및 환돈 관리
- 환돈 관리 요령 : 자돈, 육성 비육돈, 모돈
- 환돈방 설치 및 관리

마. 기타

출하시 돼지를 다루는 방법에 따라 돼지고기의 품질 특히 함수력과 육색은 많은 영향을 받게 된다. 판매시 돼지를 쉬거나 합사에 따른 문제점 이외에 돼지를 지나치게 거칠게 다루면 육질을 저하시키는 요인이 된다. 따라서 판매 즉 차량에 적재시 상차 방법이 농장에서 할 수 있는 최종 품질 관리 항목이다.

돼지고기의 품질은 돼지의 성장 형태에 따라 영향을 받게 된다. 즉 성장이 빠른 돼지들이 성장이 늦은 돼지들보다 연도, 담즙성 부분 등 맛에 영향을 미치는 인자들이 우수하며 따라서 지나치게 사료를 제한 급여함이 육질 향상에는 도움이 되지 않는다. 따라서 농장에서 육질을 향상시키기 위해서는 건강하게 잘 키우는 것이 최선의 대책이다. **양돈**

