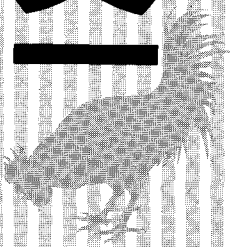


해외양계뉴스



미국

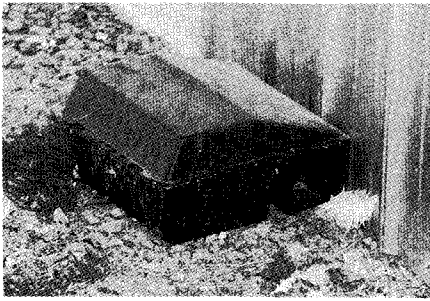
맥도날드, 산란계 사육환경 개선

국제적인 식품회사로 알려진 맥도날드사는 그 동안 유럽지역을 중심으로 확산되고 있는 동물복지법을 받아들여 수당 케이지 면적을 넓히는 한편, 환우를 금지하는 등 사육환경 개선에 앞장서고 나섰다. 미국에는 동물복지 단체가 수 없이 많으며 정책적으로도 상당한 영향을 끼치고 있다. 닭에 대해서는 그 동안 큰 관심거리가 되지 못했으나 최근에는 빠른 속도로 복지를 주장하는 운동이 확산되고 있는 실정이다. 이에 따라 연합계란생산자협회(UEP)는 10여년간에 걸쳐 적정 케이지 면적을 확정하여 홍보해오고 있는데 규정을 보면 바닥이 수당 438~562cm<sup>2</sup>, 높이가 40~45cm, 굽이 길이가 수당 10cm로 되어 있다. 그러나 기존에는 바닥면적이 5~9수당 310~347cm<sup>2</sup>, 굽이 길이가 수당 5~8cm로 되어 있었다. 또한 디비킹과 환우를 금지하는 규정도 삽입해 놓고 있다. 이와 관련하여 맥도날드사는 이 규칙을 의무사항으로 규정하고 1년내에 관련 계열 농가들에게 수당 464.5cm<sup>2</sup>를 기준으로 사육하도록 조치를 취하고, 환우를 금지토록 하는가 하면 추가로 발생하는 생산비 상승에 대해 보상조치를 취할 것으로 알려졌다.(WP)

노르웨이

설치류 퇴치를 위한 다각적 방법 모색

노르웨이는 쥐로 인한 피해를 최소화하기 위해 설치류 근절대책이 다각적으로 모색되고 있다. 설치류로 인한 피해는 살모넬라균을 전파하는 주요 매개체이며, 양계장을 갇아 놓아 건물 의 수명을 단축시키는 등 노르웨이 양계 농가들에게는 골치거리로 작용하고 있다. 따라서 정부에서는 설치류 근절대책의 일환으로 양계장 주위에 쥐가 서식할 수 있는 집을 마련하여 양계장 안으로 들어가는 것을 사전 예방하는 아이디어까지 등장하고 있다. 이 방법은 쥐들에게 최대한 안락한 집을 마련해주



계사 주변에 쥐가 머물 수 있는 곳을 막고 있다. 쥐가 계사 내로 들어가는 것을 막고 있다.

는 동시에 쥐덫과 쥐약을 함께 사용하는 방법으로 좋은 효과를 보고 있는 것으로 나타났다. 노르웨이의 쥐들은 한 쌍이 1년에 최대 2,200마리를 번식시킬 수 있는 능력을 가지고 있으며, 1마리당 하루에 쥐똥을 180개까지 배설하기 때문에 양계장에 침입할 경우 계사에 치명적인 영향을 끼칠 수 있다고 밝히고 있다.(WP)

## 유럽연합(EU)

### 프랑스, 가공란 생산 선두주자

유럽연합(EU)의 가공란 생산 비율은 전체 생산량의 약 20%(200만톤)로 미국과 일본보다는 낮게 나타나고 있지만 해를 거듭할 수록 증가세를 보이는 것으로 나타났다. 유럽연합 국가중 가공란 생산비율이 가장 높게 나타나는 국가는 유럽연합에서 생산되는 800억개중 19%의 생산량을 담당하고 있는 프랑스로 생산량중 25%(40억개, 23만톤, 1998년 통계)가 가공란을 생산하는 것으로 나타났다. 프랑스에 이어 가공란 생산이 높은 국가를 보면, 이탈리아(20만7천톤), 독일(18만5천톤), 네덜란드(12만톤), 벨기에(11만2천톤), 영국(10만톤), 스페인(6만톤)으로 각각 나타났다.(鶏の研究)

## 일본

### 계란 중량 및 품질 등급기준 개정

일본은 과거부터 적용해 오던 계란중량 및 품질 기준을 개정하고 시행에 들어갈 것으로 알려졌다. 이같은 결정은 유통의 변화와 안전성을 요구하는 소비자들의 성향에 부합하기 위한 것으로 개정된 중량등급을 보면 왕란(LL) 70g이상-76g미만, 특란(L) 46g이상-70g미만, 대란(M) 58g이상-64g미만, 중란(MS) 52g이상-58g미만, 소란(S) 46g이상-52미만, 경란(SS) 40g이상-46g미만으로 종전보다 3g씩 하향 조정된 것으로 나타났다.

품질 등급은 특급, 1급, 2급, 등외로 구분하여 분류하였다.(鶏鳴新聞)

## 덴마크

### 방사능, 캄필로박터 감염을 높여

식중독을 유발시킬 수 있는 박테리아균인 캄필로박터가 케이지 사육이 아닌 자연방사로 사육된 닭에서 감염율이 10배나 높은 것으로 밝혀졌다.

이와 관련하여 미국의 한 보고서에 따르면 캄필로박터균에 감염되지 않기 위해서는 냉동된 닭이나 방사선 처리를 한 닭을 소비하는 방법이 소개되기도 하였다. 한편, 덴마크(총 인구 520만명)에서는 지난 1998년에는 캄필로박터 감염자가 2,000명이던 것이 1999년에는 4,200명으로 늘어나는 추세를 보이고 있으며, 지난해에는 5,000명에 육박할 것이라고 전문가들은 밝혔다.(WP)