

일본의 양계업

산란계

농림수산성에 조류인플루엔자 방역지침 재검토 요청

일본계란생산자협회는 8월12일 농림수산성에 대하여 고병원성 조류인플루엔자의 「특정가축전염병방역지침」을 재검토하도록 요청하였다. 방역지침에 대하여 지난 7월 21일에 열린 「식료·농업·농촌정책심의회소비·안전분과회 제2회 가축위생부회」에서 협의되었지만, 이 문제에 가장 관계가 있는 양계업계 대표의 임시위원장(일본양계협회회장)의 반대 의견을 무시하고 최종적으로 위원회의 다수 찬성으로 승인되었다. 찬성 이유는 “①백신 접종효과는 생산자의 기대와 다르고, ②기본적인 위생관리를 철저히 한다면 발생은 억제된다”는 점을 들었다.

일본계란생산자협회에서는 양계산업의 장래에 커다란 영향을 주는 내용의 심의에 처음부터 양계업계의 대표가 위원으로 참가할 수 없었으며, 백신의 예방적 사용을 요구하는 생산자의 의견이 전혀 인정되지 않았던 것에 대하여 강하게 반발하였다. 이 방역지침에서는 「향후 조류 인플루엔자의 대규모 발생을 막을 수 없고, 결과적으로는 양계산업에 피멸적인 타격을 주어 “식품의 안전이나 국민건강에 관한 사회적 혼란을 일으킬 가능성이 매우 높다”고 말하고 있다.

양계생산자단체가 백신사용을 요구하는 이유는 ①철새가 바이러스를 옮길 가능성이 있다면 일본은 위험성이 매우 높아 몇 년 동안이라도 백신접종을 허용하여 면역력을 높여야 한다. ②백신으로 감염이나 만연의 위험은 상당한 수준 감소될 수 있고 감사가 철저하면 바이러스는 상재되지 않고 사람에게 감염되지 않는다. ③발병하면 도산된다고 생각하고 있고 소문피해는 견잡을 수 없으며 앞으로 발생하지 않는 것이 중요하기 때문에 예방적인 백신접종이 필수이다. ④백신접종은 생산자 측에서 실시하고 모니터링에 협조한다. ⑤발생 후에 접종하면 밀집지역에서는 너무 늦어 이른 시기에 작업면에서 부담이 적은 육성계에 접종해야 한다. ⑥육계농가나 중소경영자는 접종하지 않을지 모르지만 대규모농장이나 밀집 지역만이라도 접종한다면 발병 시 혼란을 줄일 수 있다(계명신문 발췌).



윤 병 선

한경대 KRRC 전임연구원/농학박사

신형선란선별기(SKY-330)

선란선별기시스템 제조회사인 교와기계(共和機械)에서 6월 16~18일까지 3일간 오카야마현(岡山縣) 본사공장에서 신상품 전시회를 개최하였다. 신형선란선별기계와 혈란검출장치에 이은 신상품인 “오염란 검출장치”와 “실금란 검출장치”를 완성하여 발매하게 된 것이다.

전시설명회에서는 신형선란선별기(SKY-330), 혈란·오염란·실금란의 자동검출장치를 비롯한 다른 제품의 시연과 설명회도 함께 진행되었다. 3일간의 개최기간 중에 계란 GP센터나 관계자등 200명 이상이 참가하여 「장치위생」 「계란의 품질관리」 「성력화」등에 높은 관심을 보였다.

위생관리의 필요성이 높아짐에 따라 신형선란선별기는 원란(原卵)이 들어가는 선란기부터 포장공정의 운반까지 계란이 닿는 부분의 자동세척시스템을 업계에서는 처음으로 발표하였다. 검출장치는 난각색·크기에 관계없이 혈란·오염란·실금란을 검출하여 3종의 자동검출장치를 장착하여 계란의 품질향상과 검란의 자동화에 의해 경비절감을 가능하게 하였다(계명신문 발췌)



목 계

계육과 캄필로박터 식중독 관련 문답집 준비

도쿄도(東京都) 식품안전정보평가위원회는 7월 9일 이 위원회에 설치된 미생물전문위원회에서 검토해왔던 「캄필로박터(*complylobacter*) 식중독 발생을 저감하기 위한 방법」을 정리하여 도지사에게 보고하였다. 도쿄도에서는 근년, 전국적으로 증가한 캄필로박터 식중독의 원인을 계육에 관련된 것으로 많이 지적되었고 계육이 도민(都民)의 식생활에서 일상적으로 이용되고 있기 때문에 평가위원회 전문위원회에서 약 1년간을 걸쳐 검토하였다.

캄필로박터는 소, 돼지, 닭 등의 가축 소화기관내에 폭 넓게 내재되어 있으나 도쿄도 조사에서는 다른 식육보다 계육에서 비교적 많이 검출되었다. 이 때문에 전문위원회에서는 캄필로박터의 특성을 이해하고 소비단계에서 식중독을 예방하기 위하여, (1)적절한 가열 조리방법, (2)계육을 취급하는 조리기구나 손끝으로부터의 2차 오염방지대책, (3)생계육 혹은 조리되지 않은 계육을 섭취하여 일어난 식중독발생 위험의 교육 등을 열거한 문답집을 준비하였다.

이 밖에 계육의 캄필로박터 오염억제를 위해서 양계장이나 닭고기 처리장에서의 대책이 불가결하지만, 도쿄도 단독 대응으로는 어려워, 국가나 다른 자치단체 등과 같이 식품재료의 위생상태를 적절하게 파악할 수 있는 캄필로박터 검사법의 개발과 보급, 양계장·닭고기처리장에서의 캄필로박터 오염실태파악과 오염방지대책의 추진하기로 하였다(계명신문 발췌).

생산이력제시스템 가이드라인 책정

농림수산성소비·안전국은 식품의 생산이력제시스템의 자발적 도입을 지원하고 있어 2004년도의 개발·실증시험이나 가이드라인 책정 준비를 지원하고 있다. 이러한 가운데 (사)일본란(卵)업협회는 2003년도 지바생협(千葉縣생활협동조합)등에서 수행한 실증시험(계란에 생산농장코드 등을 직접 인쇄하는 방식)에 이어서, 2004년도에는 (사)식품수급연구센터의 연구계획에서 양계관계단체등과 협력하여 표준적인 정보전달내용을 정한 계란의 생산이력제시스템 가이드라인을 책정하기로 하였다. 첫 번째 검토회의는 7월 21일 도쿄(東京) 마사(馬事)축산회관에서 열렸다.

닭고기에 대해서는 (사)일본식조협회가 생산이력제시스템의 개발을 추진하는 것에 대하여 농림수산성과 구체적으로 협의하고 있다. 식조협회의 2004년도 사업계획에서는 유평키다스ID기술을 이용한 시스템이나, 소비자·계육관계자가 필요한 최소한의 정보를 간단하게 얻을 수 있는 시스템의 개발·실증시험을 수행하는 한편, 표준적인 정보전달 내용 등을 정한 가이드라인의 책정 등을 추진하기로 하였다. 현재 농림수산성이나 관계단체 등에서 2004년도의 추진 내용을 정하고 있다(계명신문 발췌).

냉수순환시스템 개발 - 내년봄 출시에정(요시다엘시스)

요시다엘시스(주)는 혹서대책의 하나로 닭이 항상 시원한 물을 먹을 수 있도록 님플급수기의 물을 냉각하면서 순환시키는 「요시다식냉수순환시스템」(특허등록완료)을 개발하였다. 이 시스템은 열사병 예방, 고온기 사료섭취량 개선, 산란율 유지를 목적으로 3년전부터 실험에 착수하여 아오야마(青山)대학의 협력으로 완성하였다. 이 시스템의 특징은 (1)38℃ 이상의 혹서에도 항상 20℃ 전후의 물을 공급할 수 있어 열사병을 예방하고 생산성을 유지하고, (2)닭이 섭취한 량 만큼의 물을 보급하는 순환방식이어서 폐수나 물의 방비를 줄일 수 있어 경제적이다(계명신문 발췌).