



양계 안 테 나

닭고기 내 항생제 잔류 소비자의 신뢰를 쌓는 방법 모색해야

양계업계는 지난해 말부터 금년 상반기에 걸쳐 ‘고병원성조류인플루엔자’라는 커다란 태풍이 엄습하면서 산업의 존폐를 위협당하는 공포감에 휩싸였었다. 다행히 농가 및 관련기관, 협회 등 의 꾼질긴 노력으로 소비자들은 양계산물을 다시 찾기 시작했으며, 이로써 업계는 다소 안정세를 회복한 듯 보였다. 그러나 불과 몇 개월 후인 지난 10월 5일, 각 언론매체에서는 닭고기에서 기준치를 초과한 항생제가 검출되었다고 일제히 보도하였다. 내용에 따르면, 닭고기 25개 제품 가운데 2개에서 설파메라진, 설파퀴녹살린 등의 항생제가 검출되었는데, 특히 1개 제품은 기준치 0.1ppm의 5배를 초과하는 0.588ppm의 설파메라진이 나온 것으로 밝혀져 업계는 또 한번 긴장감이 고조되었다. 뿐만 아니라, 기준치에는 미치지 않지만 유해성 세균까지 검출되었다고 알려짐에 따라 소비자로 하여금 닭고기에 대한 신뢰도가 또다시 무너지는 사태로까지 진전되었다.

이 시점에서 농가 및 관련 업계는 항생제 사용 및 양계산물의 안전성에 대한 전반적인 재검토가 있어야 할 것으로 보인다. 지난해 말 발생되었던 ‘고병원성조류인플루엔자’ 발병을 천재(天災)에 비유한다면 이번 사건은 분명 양계업계 전반에 걸쳐 인식전환이 필요한 인재(人災)로 보는 데는 큰 이견이 없으리라 생각된다. 따라서 생산 및 유통단계에서의 철저한 안전성 방안이 도입되어야 하며, 향후 시행될 닭고기 포장유통 단계에서는 세균수 및 항생제 양을 철저하게 조사하여 그 결과를 투명성 있게 소비자에게 알려 소비자들이 안심하고 닭고기를 구매할 수 있도록 유도해 나가는데 초점이 맞추어져야 할 것이다.

언론 보도 이후 각 백화점 및 할인점 등의 계육판매 코너에는 소비자의 발길이 줄어들었고, 닭고기 매출도 급감하는 현상을 보였다. 이 시점에서 양계인들은 양계산물에 대한 소비자들의 신뢰가 무너지지 않도록 대비책을 세워나가는 것이 무엇보다 중요하다고 판단된다. 본회도 이런 상황에 대처하기 위해 닭고기 우수성을 알리는 등 구매욕구를 높일 수 있도록 소비홍보를 지속적으로 펼쳐 나갈 계획이다. 그러나 이번과 같은 사건들이 자주 언론에 오르내린다면 아무리 많은 흥

보를 실시하더라도 효과를 거둘 수 없음을 양계관련 전 업계는 인식해야 할 것이다.

최근 양계산물 가격이 대체로 높게 형성되어 자칫 생산성 향상뿐만 아니라 안전성에 대해 소홀해 질 수도 있다. 그러므로 협회와 농가 및 양계 관련 업체들은 이에 대한 인식을 새롭게 하고 안전하고 믿을 수 있는 닭고기를 생산 할 수 있도록 노력해야 할 것이다.(황일수 자조금사업팀장)

백세미 생산에 대한 재고 닭 질병방역에 대한 새로운 인식 가져야

수년 전부터 삼계탕용으로 수요가 증가하면서 계열업체를 중심으로 양산되어온 백세미가 육계, 종계업계로부터 질병관리의 하점과 유통시장 혼란을 가져오면서 따가운 시선을 받아왔지만 그동안 백세미에 대한 마땅한 법적 구속력과 제제 방법이 없어 다양한 형태의 닭고기 시장을 형성하면서 양산만을 거듭해왔다. 그러나 지난 2002년 축산법 개정으로 백세미 생산업을 공식인정하면서 새로운 국면을 맞이하였고 오는 2005년 12월까지 양계업 등록이 완료되고 철저한 관리가 이루어질 경우 상당부분의 문제점이 해결될 것으로 업계는 큰 기대를 갖게 되었다. 그러나 문제는 조류인플루엔자가 당장 양계업계를 위협하고 있는 현 상황에서 내년까지 아무런 제제없이 바라볼 수만은 없는 상황에 놓이게 되었다.

최근 토종닭 업계에서 백세미에 대한 불법성을 성토하고 나서면서 다시금 잠잠해지던 백세미 문제에 불길을 당기고 있다. 이같은 현상은 과거 삼계탕용으로만 키워 판매되던 백세미가 60일 가까이 사육되어 토종닭으로 둔갑해 판매되면서 토종닭 유통시장을 흐려놓는다는 것이 관계자들의 설명이다. 이와 관련하여 토종닭 연합회에서는 닭고기 수입 반대와 함께 불법 백세미 생산, 유통에 대한 해결책 마련을 위한 대정부 성명서를 발표하는 한편 업계와 연대하여 대대적인 시위를 계획하고 있는 것으로 알려지고 있다.

이에 대해 종계, 육계업계에서도 그동안 손을 놓고 있던 백세미 문제에 대해 다시 공감대를 형성하고 질병퇴치 등 양계산업 발전을 위해서 동참할 움직임을 보이고 있다. 특히, 종계분과위원회에서는 앞으로 종계관련 회의가 개최될 때마다 백세미에 대한 문제를 항상 의제로 다루어 대처해 나가기로 합의하는 등 장기불황, 조류인플루엔자 발생 등으로 잊혀져 가던 백세미 문제가 다시 이슈화되고 있다.

백세미 문제는 국제 수의사 협회 등에서 국내에서 수출용으로 생산된 삼계탕이 백세미로 만들 어졌다는 사실이 각인 될 경우 그동안 쌓아두었던 이미지가 크게 손상되고 오히려 수입만을 부추길 우려가 높다는 지적이다.

백세미는 산란 실용계 암컷과 육용종계 수컷과의 교배에서 태어난 닭으로 육질이 쫄깃쫄깃하

고 성장이 빠르다는 장점은 물론 종계를 등록하지 않아도 쉽게 생산할 수 있다는 장점 때문에 너나 할 것 없이 닭고기 소비철만 되면 불을 이뤄오면서 육계 및 종계인들로부터 따가운 질책을 받아왔던 것이 사실이다.

양계인들은 정부가 백세미를 종계의 범주에 포함시킨 만큼, 백세미도 종계와 준하는 절치를 밟아 철저히 관리를 할 수 있도록 강력한 조치를 취하든가 백세미 생산 자체를 막는 방법을 강구하는 결단이 필요하다고 요구하고 있다. 이 기회에 종계를 정상적으로 등록하고 시행규칙에 맞게 종계를 사육, 부화하는 자를 철저히 보호, 육성하고 반면 종계등록도 하지 않고 불법을 자행하는 종계장이 발불이지 못하도록 관계당국의 철저한 관리 감독이 요구되고 있다.(김동진 흥보팀장)

고병원성 AI 청정국 지위 회복 가금육 수출 새로운 국면

우리나라가 지난해 겨울 전국을 강타한 고병원성 조류인플루엔자 전염국으로부터 벗어나 청정국지위를 회복하면서 닭고기를 비롯한 가금육의 수출이 본격화될 것으로 예상되고 있다. 국내에 발생한 고병원성 조류인플루엔자는 지난 3월 20일 경기도 양주에서의 최종 발생 이후 6개월(9월 20일)이 경과함에 따라 청정국으로서의 자격을 갖게 되었고, 이러한 종식사항을 축산물 교역기준을 관장하는 국제수역사무국(OIE)에 최종 통보하면서 이루어지게 되었다.

이러한 조치 이후 홍콩(9월 27일)과 일본(10월 13일)으로부터 각각 국내산 가금육 수출을 허용한다는 통보를 받았으며, 미국 등 23개국에 대해서는 현재 수출재개문제가 협의중에 있는 것으로 알려지고 있다. 따라서 그동안 홍콩과 동남아 지역에 닭날개 등 노계육을 수출하던 노계전문 도계장에서는 이미 수출 준비에 들어갔으며, 중국에서의 가금육에 대한 수입허용이 이루어지는 시점을 기해 수출물량이 큰폭 증가할 것으로 기대되고 있다. 또한 일본으로의 삼계탕 수출도 예전보다 활기를 띸 것으로 보이고 있다.

청정국의 지위회복과 수출 소식은 고병원성 AI로 불안에 쌓여있던 양계업계에 새로운 활력을 불어넣고 있다. 그러나 태국과 베트남 지역에서는 다시 조류인플루엔자가 재발하여 양계산업을 멍들게 하고 있으며, 우리나라도 겨울철이 다가오면서 다시 고병원성 조류인플루엔자가 발생되지 않을까 긴장을 늦추지 못하고 있는 상황이다. 이런 가운데 고병원성 조류인플루엔자의 발생이 지속되고 있는 태국으로부터 가열닭고기의 수입이 지속적으로 이루어지고 있으며, 철새로부터 유입되었을 가능성을 전혀 배제하지 못하고 있는 현 실정이므로 진정한 청정국의 지위를 확보하기 위해서는 농장의 철저한 방역과 위생관리가 수반되어야 하며, 항상 긴장을 늦추지 말아야 할 것이다.(김동진 흥보팀장) **양계**