

# 조류인플루엔자 방역에 대한 이해

## (가축방역대책 추진사항 및 닭·오리고기, 계란 안전성 중심)

강문일 / 국립수의과학검역원장(수의학박사)

### ■ 조류인플루엔자 방역대책 추진

'04년 이후 태국·베트남, 중국 등 동남아시아 국가에서 지속적으로 발생하고 있던 “고병원성 조류인플루엔자(H5N1)”가 최근 러시아·카자흐스탄·루마니아·터키·독일 등 유럽에서도 잇따라 발생하고 있다. 특히 러시아(시베리아)에서 철새 등 야생조류를 따라 유럽 등지로 전파 가능성을 국제식량농업기구(FAO)와 세계보건기구(WHO) 등이 지속적으로 경고하고 있다.

이에 따라 농림부와 국립수의과학검역원은 '05년 11월부터 '06년 2월까지를 “조류인플루엔자 특별방역기간”으로 설정하고 “특별방역대책상황실” 운영 등 국내방역과 국경검역 강화를 통한 고병원성 조류인플루엔자의 국내 유입방지를 위하여 총력을 기울이고 있다.

농림부와 국립수의과학검역원에서는 지난 10월 14일 “조류인플루엔자 예보(관심단계)”를 발령하여 전국 닭·오리 사육농가들에게 조류인플루엔

자의 주요 증상, 질병 전파방법, 예방대책 및 감염 의심 가금류나 야생조류 폐사체 발견 즉시 가까운 가축방역기관에 신고(1588-4060, 1588-9060) 토록 하는 등 발생방지를 위한 사전 조치사항 등을 집중 홍보함으로써 가금사육 농가에 경각심을 고취하여 이 인수공통전염병이 설사 발생한다 하더라도 조기에 검색 및 진단되어 그 피해를 최소화하기 위한 체계화된 방역 대응 대책을 가동 중에 있다.

이 일환으로 국립수의과학검역원은 국경검역의 경우 해외여행 출국 전 공항·만과 선·기내 등에서 이 해외악성 전염병에 대한 홍보를 강화하는 한편 전국 공항·항만에 검역관 증강 및 검역탐지견의 집중배치 등으로 해외여행 후 국내 반입 휴대품 검사를 철저히 하는데 주력하고 있다.

또한 국내 방역활동의 경우 '03년 12월~'04년 03월에 고병원성 조류인플루엔자가 발생했던 지역을 포함한 닭·오리 밀집사육지역 등을 ‘집중관리대상지역(21개소)’으로 지정하여 이 지역 내 사육중인 닭·오리에 대한 임상증상 관찰을 매일 실

시하도록 하고 있다. 또한 북한을 통한 이 질병의 유입을 사전에 차단하기 위하여 민통선 지역 내 야생조류(철새· 텃새 등)의 분변과 폐사체에 대한 검사도 수행 중이다. 더불어 전국 24개 주요 철새도래지에 대한 철새 분변 내 조류인플루엔자 바이러스 모니터링은 물론 종오리· 육용오리 사육장내 오리들과 도축장에 출하되는 오리 등에 대해서도 혈청검사를 실시 중에 있다.

이외에도 닭·오리 사육 농가를 대상으로 야생조류의 가금사육농가 접근 차단조치와 소독 등에 대한 리후렛(15만부)를 제작·배포하였으며, 휴대폰 문자발송시스템(SMS)을 이용하여 농장 출입 통제 등 농가 자체방역의 중요성을 주기적으로 알리고 있고, 양계협회·계육협회·오리협회 등을 통하여 농가에서 할 수 있는 예방조치는 스스로 실시토록 하는 등 고병원성 조류인플루엔자 국내 유입방지를 위한 다각적인 노력에 온힘을 기울이고 있다.

### ■ 식품으로서 안전성

이미 알려진 대로 태국, 캄보디아, 베트남, 인도네시아 등에서는 고병원성 조류인플루엔자 바이러스에 감염되어 사망자수가 늘어가고 있고 이 질병에 국가가 적극 대처하지 않을 경우 인명손실 초래 가능성 등을 국·내외 전문가들이 경고하면서 국내 닭고기 판매량이 20~30%나 급감하고 닭고기·계란 가격도 40% 가까이 폭락하고 있는 실정이다.

하지만, 우리 국민들께서 꼭 알아야 할 중요한

정보는 ‘아직 국내에서는 고병원성조류인플루엔자가 발생하고 있지 않다’ 라는 것이다.

따라서, 국내에서 생산된 양계산물(닭고기·계란 등)은 안전성이 확보되어 있다는 사실이다. 만약의 경우 이 질병이 국내에서 발생할 경우 발생장을 중심으로 반경 3km이내의 사육 중인 모든 닭이나 오리는 희생시켜 매몰하고, 계란과 사료 등도 소독 후 폐기처리 된다. 이와 함께 발생장소로부터 반경 3~10km 사이의 가금류 및 그 생산물에 대하여도 이동통제를 즉각 실시하게 되므로 오염된 닭·오리고기, 계란 등이 일반 국민에게 제공될 가능성은 거의 없다. 더구나 실제 지금 시중에 판매되는 국내산 닭·오리고기는 반드시 도축장에서 전문수의사들의 식육검사를 거친 건강한 개체만이 도축되고 있으므로 소비자들은 안심하고 먹어도 아무런 문제가 없다.

현재 고병원성 조류인플루엔자 바이러스의 사람 감염 사례는 대부분 감염된 닭이나 오리를 직접 접촉하는 비위생적 환경에서 발생하고 있으며, 만에 하나 오염된 경우라도 이 바이러스는 75℃에서 5분간의 열처리에 죽어 버리는데도 우리 국민들이 막연한 불안심리로 인해 닭·오리고기, 계란 등 양계산물의 소비를 줄이는 것은 과학적이지 않은 정보에 의한 이해 부족이라는 것을 재삼 강조 드린다. 

