



## 국내·외 축산소식

### 미국 노스다코대학 발표 우유내 항생제 잔류 방지법

미국 노스다코대학이 우유내 항생제 잔류방지법 10가지를 발표했다. 동 대학에서 발표한 10가지 지침은 아래와 같다.

- ⇒ 질병치료우의 우유가 부주의로 착유기 라인에 혼합되지 않도록 할 것
- ⇒ 항생제를 처방한 건우우를 부주의로 착유하지 말 것
- ⇒ 치료목적으로 항생제 처방우를 끝까지 착유할 때는 우유 탱크내 혼합되지 않도록 할 것
- ⇒ 항생제 처방우를 착유후 착유기를 세척하지 않고 처방하지 않은 소를 착유하지 말 것
- ⇒ 외부 매입우의 항생제 치료유무를 확인하지 않고 착유하지 말 것
- ⇒ 유두 4개 중 1유두의 유방염을 치료하고 나머지 3개 유두의 우유를 혼합하지 말 것
- ⇒ 약제 혼합사료를 착유우에 급여하지 말 것
- ⇒ 발굽소독소의 약액을 소가 음용하지 않게 할 것
- ⇒ 항생제 용량을 초과 사용시는 반드시 검사후 조치할 것
- ⇒ 치료우에 사용된 모든 장비는 반드시 사용전 점검 할 것

### 태국 지방서 조류독감 의심환자 발생 태보건부 “검사결과 조류독감 아니다”

태국 칸차나부리주(州)에서 조류독감 의심 환자가 발생했다고 태국 언론이 19일 보도했다.

태국 보건부는 그러나 실험실 검사 결과 이 환자에게서 조류독감 바이러스가 발견되지 않았다고 밝힌 것으로 태국 언론은 전했다.

방콕에서 200여 km 떨어진 칸차나부리주 보건국장 수라퐁 탄타나시쿰 박사는 관내에 거주하는 방-언 벤 팻(48)이라는 남성이 병든 닭을 조리해 먹은 후 고열과 기관지염 증세로 입원, 치료를 받고 있다고 밝혔다.

수라퐁 박사는 관내 병원 격리 병동에 입원 중인 이 남성이 의식불명 상태이며 이 남성의 7세 아들도 고열 증세를 보여 격리 조치됐다고 말했다.

그는 이들이 먹은 닭고기의 조류독감 바이러스 감염 여부를 조사할 방침이라고 덧붙였다.

그러나 파이썬 와라쉴 태국 보건부 의학국장은 이 남성의 혈액 샘플을 검사한 결과 조류독감 바이러스 H5N1가 발견되지 않았으며 다만 그가 결핵을 앓은 병력은 갖고 있다고 밝혔다.

(연합뉴스)

(연합뉴스)

## 물고기 주민등록증 만든다. 발암물질 대책

물고기를 비롯한 수산물에도 주민등록증 제도가 도입된다.

이는 최근 불거진 말라카이트 그린 검출 파문을 원천적으로 차단, 수산물의 안전을 확보하기 위한 조치의 일환이다.

물고기 주민등록증제도로 일컬어지는 수산물 생산 이력제도란 물고기를 비롯한 수산물의 난(卵) 채취, 구입 장소, 사육에 사용된 사료·첨가물의 종류 및 사용 기간, 유통방법 등 수산물의 생산에서 소비에 이르는 전과정을 바코드 등에 입력해서 소비자에게 판매하는 제도다.

오거돈 해양수산부 장관은 13일 오후 시내 계동 청사에서 긴급브리핑을 통해 “발암물질로 추정되는 말라카이트 그린 사태의 재발을 막기 위해서는 무엇보다 근본적이고 장기적인 대책이 필요하다”면서 “이를 위해 소비자가 수산물의 생산과정을 확인할 수 있도록 내년부터 우선 13개 품목을 대상으로 수산물 생산이력제’를 도입하겠다”고 밝혔다.

특히 오 장관은 말라카이트 그린이 검출된 송어와 향어 수거 방안과 관련, “해당 송어와 향어를 전량 폐기한 어업인에 대해서는 수산발전기금을 통해 폐기처리에 따른 비용과 양식산업 복구 비용을 지원하겠다”고 강조했다.

그러나 양식업자들이 말라카이트 그린을 사용한 행위에 대해 위법성 논란이 일고 있는 상황에서 정부가 물질적 지원에 나선 것이 법의 테두리를 벗어난 것이라 지적이 일고 있어 논란이 예상된다.

## 통영서 소 브루셀라병 발생

경남 통영지역 한 축산농가에서 사육하는 한우 4마리가 브루셀라병에 감염돼 축산당국이 방제에 나섰다.

17일 통영시에 따르면 지난 10일 광도면의 한 축산농가에서 가축시장 출하에 앞서 채혈검사를 한 한우 4마리가 브루셀라병에 걸린 것으로 최종확인됐다.

시는 오는 18일 발생농가에서 사육중인 한우 9마리를 전부 살처분하고 20일에는 통영축협 생축사업장에서 기르는 한우 170마리에 대해서도 감염여부를 확인할 계획이다.

브루셀라병에 감염된 소는 유산과 불임 등의 증세를 보인다.

(연합뉴스)

## 美 자연산 소고기 판매 급증

항생제와 성장 호르몬을 일절 투여하지 않으면서 순식물성 사료로만 키우는 자연산 소고기가 미국에서 날로 각광받고 있다.

지난 86년 건강을 위해 붉은 고기류를 기피하는 분위기에서 미 목장업자들이 판로 개척을 위해 개발한 이른바 자연산 소고기는 최근 광우병에 대한 염려 때문에 인기가 더욱 치솟고 있다.

오리건 카운티 소고기라는 이름으로 팔리는 자연산 소고기의 연간 가공 규모는 지난 10년간 3천400두에서 4만두로 크게 늘어났으며, 2003년 광우병 파동 이후 생산이 배증했다. 특히 지난 1년 동안에는 생산량이 73% 늘었다.

자연산 소고기 시장은 유기농 소고기 와 합쳐보아야 연간 5억~5억5천만달러 규모로 미국 전체 소고기 생산량의 1%에 못미친다.

그러나 미 소고기 생산량이 95년 251억 파운드에서 지난해 246억 파운드로 줄어들었는데도 자연산 소고기 생산은 매년 평균 20%씩 성장하고 있는 것으로 집계됐다.

자연산 소고기는 처음에는 자연산 식재료상에서만 시판됐으나 이제 수요 증가로 주요 상점에서도 팔린다.

등심 스테이크 1파운드(453g) 가격이 4.99달러, 등심의 경우는 5.99달러로 소비자들은 부드러운 육질과 맛 때문에 이를 선호하지만 소가 먹은 항생물질이 인체에 악영향을 줄 것이라는 염려에서 찾는 경우도 많다.

(미국-연합뉴스)

### 안성 젖소 폐사원인은 '세균감염'

경기도 안성시 미양면 일대에서 발생한 젖소 집단폐사의 원인은 면역력 저하로 인한 세균 감염으로 밝혀졌다.

경기도 축산위생연구소는 14일 폐사 원인규명을 위한 병성검사 결과 안성시 미양면 진촌리 오모(47)씨 축사에서 집단폐사한 송아지(61마리)는 충분한 모유를 섭취하지 못한 상태에서 입식전 여러 증개인을 거치면서 받은 수송 스트레스로 인해 면역력이 저하되는 바람에 살모넬라균에 감염된 것이 직접 원인이라고 밝혔다.

이 때문에 송아지들이 설사와 고열 증세를 동반한 장염과 패혈증을 앓다 폐사했다고 축산위생연구소 관

계자는 설명했다.

살모넬라균은 주로 면역력이 떨어지는 송아지에 쉽게 감염되며 발열, 장염, 패혈증을 유발해 폐사에 이르게 한다.

축산위생연구소측은 조사반을 구성해 정밀 역학조사를 실시하는 한편 설사병 등 송아지 폐사 예방대책 홍보에 나설 계획이다.

### 미, 소 뇌·척수 사료 전면금지 추진

미국 정부는 뇌와 척수 등 광우병 매개 가능성이 있는 소의 부위를 닭, 돼지, 애완동물 등 모든 동물들에 대해 사료 사용을 금지하는 방안을 추진하고 있다고 미 식품의약국(FDA) 관계자들이 4일 말했다.

이 방안에 따르면 30개월 이상 된 소의 뇌와 척수를 가축 사료로 쓸 수 없고 사람에게 대해서는 소의 나이에 관계 없이 뇌와 척수 소비가 금지됐다.

스티븐 선들로프 FDA 수의학과장은 새 방안으로 광우병 감염 위험을 90%까지 줄일 수 있을 것으로 기대하면서 새 규정은 공고 기간이 지난 뒤 내년부터 효력을 발휘할 것이라고 말했다.

앤드루 폰 에센바흐 FDA 국장 대행은 광우병 가능성은 이미 적은 수준이지만 새 방안은 위험을 더욱 줄이기 위한 것이라고 강조했다.

그러나 새 방안은 FDA가 이미 2년 전 미국에서 첫 광우병 사례가 확인된 뒤 세웠던 대책에 한참 미치지 못한다는 비판이 일고 있다.

당시 FDA는 소 사료로 금지할 품목에 뇌, 척수 외에도 잠재적인 광우병 매개체인 소의 피, 음식점 음식물 쓰레기 등을 추가했으나 이번 방안에는 포함되지 않았다.

또 눈이나 소장 등 농무부가 '위험 추정 부위'로 보고 있는 부위도 포함되지 않았다. 소비자 단체와 과학자들은 미 정부가 소의 나이와 관계 없이 모든 소의 위험 부위를 사료로 사용하지 못하게 해야 한다고 지적하고 있다.

(연합뉴스)

## 유전자변형생물체 소비자선택권 강화 수입, 생산, 연구개발 승인, 신고제 도입

앞으로 유전자변형생물체(LMO)를 수입, 생산하거나 연구개발하려면 당국의 승인을 받거나 신고를 해야 한다.

정부는 20일 열린 국무회의에서 '유전자변형생물체의 국가간 이동 등에 관한 법률' 시행령을 심의, 의결했다.

이에 따라 유전자 변형 콩, 옥수수 등 LMO가 국민 건강과 자연 환경에 미칠 수 있는 위해를 예방하기 위해 LMO의 수입, 생산, 연구개발, 유통을 사전 규제하는 제도를 늦어도 내년 상반기에는 도입할 예정이다.

유전자변형생물체(Living Modified Organisms)란 현대생명공학기술로 새롭게 조합된 유전물질을 포함하고 있는 생물체로 유전자변형 콩 및 옥수수, 체초제 저항성작물, 환경정화용 미생물, 수퍼미꾸라지 등을 말한다.

LMO의 국가간 이동 등에 관한 법령이 시행되면 무엇보다 유전자변형 농산물 수입시장이 큰 영향을 받을 것으로 전망된다.

식품은 물론 사료용, 산업용, 환경정화용 등 모든 LMO가 관계 중앙행정기관의 수입승인을 받아야 국내에 반입될 수 있고 수입승인을 얻기 위해서는 인체

와 환경위해성 심사를 통과해야 한다.

현재는 개별법령에 특별한 규정이 있는 경우에 한해 유전자변형제품임을 표시하거나 식용수입품의 경우 식품위생법에 의한 안전성평가를 거치도록 돼 있다.

LMO의 국내 생산도 종래에는 자율 지침만 있었으나 향후에는 수입과 마찬가지로 사전승인 절차가 도입되며 인체 및 환경 위해성 심사도 받아야 한다.

LMO의 연구개발은 종래에는 자율 지침만 있었으나 앞으로는 연구시설 위해도에 따라 신고 또는 허가를 얻어야 한다.

LMO는 인류를 기아와 환경문제로부터 해방시킬 수 있는 유력한 대안이므로 일반생물체나 농산물과 같이 취급해야 한다는 주장과 안전성이 검증되지 않았으므로 사전예방의 원칙에 따라 규제해야 한다는 주장이 국제적으로 대립하고 있다.

## “한국 통조림햄 · 스팸 인기는 미스터리”

미국 LA타임스는 지난 15일자에서 통조림햄 · 스팸 · 이 한국에서 인기를 누리고 있는 것을 기현상으로 해석하는 특집 기사를 1면과 6면에 실었다고 CJ측이 18일 전했다. 스팸은 원래 미국 브랜드이나 CJ(주)가 호멜(Hormel)사로부터 권리를 양도받아 지난 1987년부터 자체 생산하고 있는 제품으로, CJ 제품은 미국 제품보다 염분을 이는 등 한국인의 입맛에 맞게 변형시킨 것이 특징이다.

신문은 “미국에선 스팸이 유머 소재로 쓰일지 모르나 한국에선 아주 멋진 의미(positively classy)로 통용된다”면서 “한국인들은 44달러하는 12개들이 스팸 세트를 아주 좋아하고 이번 추석기간에만 800만개의 선물용 캔이 팔렸다”고 보도했다.

또 스패의 세계시장 규모는 1억3천만달러로, 한국은 미국 다음으로 큰 시장이라고 소개하고 “한국 시장에서 스패가 성공한 것은 문화적 미스터리 중의 하나”라면서 “이는 프랑스인들이 제리 루이스(미국인 코미디언)에게 존경심을 갖는 것과 약간 닮은 꼴”이라고 해석했다.

신문은 이어 “스패는 미군 기지가 있거나 과거에 있었던 곳, 즉 하와이와 필리핀, 오키나와, 괌, 사이판 같은 곳에서는 인기를 누렸다는 공통점을 갖고 있다”면서 “고기를 잘 사먹을 수도 없고 가정에 냉장고도 없던 전후 시대에 스패는 한국인에게 특별한 식품이었다”고 적었다. 그러나 “이제 세계 11번째 경제대국이 된 한국에서, 그것도 신선한 육류가 넘쳐 나고 미군과 관련된 것은 저급한 것으로 인식되고 있는 상황에서 스패와 관련한 이런 특징(인기)이 나타나는 것은 쉽게 설명이 되지 않는다”고 신문은 덧붙였다.

### 조류독감 예보..양계농가.업계 비상

지난 10월 14일 전국에 조류독감 발생 예보가 내려진 가운데 양계농가와 관련업계에 비상이 걸렸다.

경북 경주시 안강읍 육통리에서 산란계 9만여마리를 사육하고 있는 권모(53)씨는 “조류독감 소식이 언론에 연일 보도되면서 소비가 위축돼 양계 산물 가격이 이미 폭락했다”며 “추석 전 달걀 1개 출하 가격이 90원하던 것이 지금 최저 30원까지 내려갔다”고 한탄했다.

권씨는 “제작년 조류독감 발생현장 3km내 반경에 들어 9만2천여마리를 살처분한 뒤 힘들게 재기했지만 이후에도 출하지에 대한 신뢰도가 떨어져 타격이 이만저만이 아니었는데 또다시 어렵게 됐다”며 “당국도 경

고만 할 게 아니라 식품의 안전성을 알리고 철새 도래지와 축산물 검역에 더욱 신경을 써야 한다”고 목소리를 높였다.

그는 또 “제작년 당시 조류독감 영향으로 인근 오리.양계 농가 5곳에서 살 처분이 이뤄졌고 이중 2개 농가는 결국 재기하지 못한 채 폐업했다”고 전했다.

경북 영천시 고경면 가수리에서 5만여마리의 닭을 키우고 있는 박모(50)씨도 “아직까지 육계의 출하 가격이 본격적으로 떨어지지 않았지만 조류독감 얘기가 나오면서 이미 마리당 100~150원씩 할인된 형태로 출하되고 있다”며 “가격 하락보다는 소비가 줄어드는 것이 더 큰 걱정”이라고 말했다.

조류독감 관련 소식으로 인한 소비 위축은 업계에서 곧바로 반응을 보이고 있다.

대구시내에서 가장 큰 삼계탕 식당인 대구시 수성구의 K삼계탕의 관계자는 “보름 전부터 조류독감 얘기가 언론에 나올 때마다 매출이 10%씩 떨어져 현재 50%까지 내려간 상태”라고 말했다. K삼계탕측은 “조류독감 발생 예보로 소비자들이 닭요리를 더욱 기피할 것으로 예상돼 오늘은 평소의 3분의 1 수준의 식사량을 준비해두고 있다”며 “이대로 가다간 조만간 폐업하는 영세 식당이 속출할 수도 있을 것”이라고 우려했다.

(연합뉴스)

### 원주지역 음식점 원산지 표시 선포

외식수요 급증과 최근 수입 농산물이 범람하면서 소비자들이 안전성에 대한 관심이 높아지자 원주시와 농협이 음식점 메뉴판 원산지 표시운동에 본격 나섰다.

원주시와 농협시지부는 18일 판부농협에서 소비자 와 생산자단체 등이 참가한 가운데 음식점 메뉴판 원

산지 표시운동 공동 선포식을 갖고 서명운동과 가두캠 페인을 벌였다.

이날 선포식에서는 쌀과 김치, 육류 등 소비자들이 주로 이용하는 음식점 메뉴판에 대해 원재료의 원산지를 표시하고 국산의 경우 시·군 명칭이나 지역 브랜드를 표시하는 운동을 범시민운동으로 전개할 것을 다짐했다.

시와 농협은 이를 위해 유관기관과 농업인단체, 소비자단체 대표 등 12명으로 추진위원회를 구성하고 앞으로 추진국산 농산물을 사용하는 음식점을 대상으로 원산지표시 자율시행 협약서를 체결하고 홍보 및 지원방안을 강구하기로 했다.

(원주=연합뉴스)

## “우리나라 쇠고기 제일 비싼 것 아니다”

한우의 쇠고기 값이 세계에서 가장 비싸다는 통계청의 발표가 언론에 인용 보도된 것과 관련, 생산자 단체들이 통계청의 발표 자료에 문제가 있다며 시정을 요구하고 나섰다.

본지 10월 13일자에서 ‘우리나라 쇠고기 가격 세계 1위’ 제하의 기사로 소개된 통계청 자료는 쇠고기 1kg 당 가격이 우리나라는 43.67달러로 34개 조사국 중 가장 비쌌고, 일본이 37.79달러로 2위, 스위스 22.78달러 등이었다.

그러나 농협조사연구서는 자체 조사결과 일본의 국산 쇠고기 가격은 우리나라 쇠고기보다 2배 이상 높은 것으로 나타났으며 통계청의 발표가 잘못된 것이므로 통계청 측에 시정을 요구했다.

농협에 따르면 일본 농림수산성의 2003년 자료에는 쇠고기 1kg당 6,500엔 수준이며, 이를 100엔당 1.03

달러 했던 당시 환율을 적용할 경우 67달러 수준이다.

농협 관계자는 “우리나라 쇠고기값이 세계에서 제일 높다는 국민들의 오해는 소비자와 생산자 사이에 갈등을 야기, 국내 한우산업 발전에 악영향을 줄 수 있다”고 지적했다.

이에 대해 통계청 물가통계 담당자는 동 내용이 수록된 ‘국제통계연감’은 ILO(국제노동기구)에서 만든 자료를 수집하여 만들었기 때문에 각 국가마다 자국의 형편을 고려해 제시한 가격 기준이 조금씩 다를 수 있다고 설명했다.

우리나라는 쇠고기와 돼지고기의 경우 가격이 높은 한우 등심과 삼겹살을 기준으로 한 반면, 다른 나라는 뼈없는 신선육을 기준으로 제시했다.

한편 통계청은 지난 12일에도 통계청 자료를 토대로 식용유 가격이 34개국 중 가장 비싼 것으로 언론에 보도된 것과 관련해 “우리나라는 가격이 높은 참기름을 적용하였으나 다른 나라는 가격이 낮은 해바라기씨기름(Sunflower), 땅콩기름(Peanut), 콩기름 등을 적용해 오해될 소지가 있다”며 해명자료를 냈었다.

[한국정보문화]

## [미국] 중국궤 조류독감 유행 우려 확산

인간 대 인간 감염이 가능한 조류독감 변종 바이러스 출현에 대한 우려가 고조되고 있는 가운데 중국의 투명하지 못한 조류독감 대응에 국제사회가 우려하고 있다고 뉴욕타임스가 18일(현지시간) 전했다.

중국은 세계에서 인구가 가장 많을 뿐만 아니라 조류독감의 매개체인 가금류가 가장 많은 나라이기도 하며 지난 1996년 거위에서 이제까지 보고된 최초의 H5N1형 조류독감 바이러스가 발견된 곳이기도 하다.

중국 당국은 조류독감에 대한 철저한 대비를 주장하고 있지만 야생조류에서 추출한 조류독감 샘플 공개를 거부, 중국 내 조류독감이 아직도 문제가 되고 있는 것이 아니냐는 관측을 낳고 있다.

중국에서 발견되고 있는 H5N1 조류독감 바이러스는 태국과 베트남에서 과거 2년 간 60명의 사망자를 낸 바이러스와 다른 유형이지만 최근 두달 간 6명의 감염자를 발생시킨 인도네시아 조류독감 바이러스와는 유사한 형태를 보이고 있다.

이와 관련, 세계보건기구(WHO) 피터 코딩리 대변인은 인도네시아에서 인간감염사례가 발생했다는 사실은 중국에서도 인간감염 사례가 발생할 수 있다는 것을 의미하는 것이라고 지적, 중국의 샘플공개 거부에 대한 의구심을 나타냈다.

최근 동남아시아 4개국을 순방한 마이클 리빗 미 보건부장관도 중국을 거명하면서 말하지는 않았지만 어떤 나라도 독자적으로는 조류독감을 퇴치할 수 없다면 세계를 불이 붙기 쉬운 하나의 숲으로 생각한다면 조그만 불씨 하나가 전체 숲을 태울 수도 있다는 말로 중국의 비협조적인 태도를 비판했다.

아직까지 중국에서 조류독감의 인간감염 사례가 보고되지는 않았지만 중국의 인구와 가금류 사육규모를 감안할 때 언제든지 중국이 조류독감의 불씨로 작용할 가능성이 있다는 것이다.

그동안 조류독감에 대해 효율적인 대응을 해왔다는 평가에도 불구하고 지난 2002년말 사스(중증급성호흡기증후군) 유행 때에서처럼 지방관리들이 발병사실을 은폐한다면 큰 문제를 야기할 수 있기 때문이다.

특히 동물과 인간이 근거리에서 생활하고 있는 중국 남부지역은 지난 2003년 사스와 1967년과 68년 홍콩

독감의 사례에서도 볼 수 있듯이 세계적으로 유행한 전염병의 온상 역할을 해왔다는 점에서 더욱 큰 우려를 낳고 있다고 뉴욕타임스는 지적했다.

### [브라질] 구제역 소 추가 도살 예정

브라질 중부지역에서 발생한 구제역이 정부의 방역 노력에도 불구하고 일부 지역으로 확산될 조짐을 보이면서 도살되는 소가 크게 늘어날 것으로 보인다고 현지 언론이 18일 보도했다.

보도에 따르면 브라질 농업부는 지난 11일 구제역이 처음 발생한 마토 그로소 도 술 주 엘도라도 시 인근에서 추가로 3마리의 소가 구제역에 감염된 사실을 확인했다.

브라질 농업부는 구제역이 추가로 확인된 3마리의 소가 엘도라도 시에서 반경 25km 안에 위치한 3개 목장에서 사육되고 있었으며, 현재 감염 경로를 조사하고 있다고 밝혔다.

농업부 관계자는 “구제역 증상이 조금이라도 나타나면 모두 살처분하는 것을 원칙으로 하고 있다”면서 현재의 추세로 보아 엘도라도 시 일대 목장에서 사육하는 소 가운데 최소한 4천656마리를 살 처분해야 할 것으로 보고 있다”고 말했다.

브라질 농업부는 구제역 발생 이후 지금까지 모두 952마리의 소를 살처분했다.

한편 브라질 정부는 엘도라도를 비롯해 자포랑, 문도 노보, 이타키라이, 이파테미, 타쿠루, 세테 케다스 등 마토 그로소 도 술 주 남부 7개 도시에 대해 가축 이동을 금지하는 격리조치를 취하고 있다.

(상파울루=연합뉴스)

## “수입돼지고기 항균·항생제 다량 검출”

최근 2년간 수입된 돼지고기와 부산물 4건에서 기준치를 초과하는 항균·항생제가 다량 검출됐으나, 검역당국은 이를 지금까지 공개하지 않은 것으로 드러났다.

특히 이들은 시중에 유통되거나 시판되고 있는 고기들을 대상으로 무작위로 샘플 검사한 것이어서 소비자들이 아직까지 소비할 가능성도 있는 것으로 지적됐다.

지난달 11일 수의과학검역원이 한나라당 홍문표(洪文杓) 의원에게 제출한 국감 자료에 따르면 지난해 오스트리아산 돼지고기에서 기준치를 9배나 초과하는 설파메타진(합성항균제)이 검출됐는가 하면, 삼겹살 등 미국산 냉동돈육에서 기준치의 3배가 넘는 크르테트라사이클린(항균제)이 검출됐다.

또 내장, 머리고기 등 순대용으로 사용되는 프랑스산 돼지부산물에서는 항생제의 일종인 설파디멕토신 등이 기준치보다 5배나 많게 검출됐고, 올해 5월에는 스페인산 돼지고기에서 기준치를 21배나 넘는 엔로플록사신(합성항균제) 등이 나왔다.

가축의 질병예방과 성장촉진에 쓰이는 항생제는 각종 병원균에 대한 내성 때문에 잔류허용치를 정해 엄격히 규제되고 있으며 현행 축산물가공처리법은 합성항균제, 항생제가 기준치 이상 들어있는 소·돼지고기를 유통·판매하지 못하도록 하고 있다.

홍 의원은 “수의과학검역원은 검출된 수입 고기만 반송 및 소각처리 후 현재까지 계속 같은 돼지고기를 들여와 소비자들이 이를 계속 먹고 있다”고 주장했다.

홍 의원은 또 “보통 유효성분이 검출되면 이들 제품

에 대해 수입금지와 함께 반송과 폐기토록 하고, 시중에 유통 중인 제품에 대해선 수거해 검사결과가 나올 때까지 잠정 유통·판매를 금지해야 하는데, 관계당국은 항생제·항균제 과다 검출로 회수조치를 단 한차례도 한 적이 없었다”고 지적했다.

## 경북지역 한우·돼지 사육 늘어

대구·경북 지역에 한우와 돼지 사육이 늘어나고 있다. 8일 국립농산물품질관리원 경북지원에 따르면 지난 달 지역 692개 마을과 축산농가 4만2천가구를 대상으로 조사한 결과 현재 사육중인 한·육우는 40만2천864마리로 지난 해 같은 기간의 35만8천555마리보다 12.4%(4만4천309마리) 증가했다.

이는 소 값이 높은 수준에서 안정세를 보이자 농가에서 소 사육을 늘리고 있기 때문이다.

소 값은 큰 암소가 평균 443만5천원으로 작년 9월보다 28만원(6.7%)이나 올랐다.

또 소를 키우는 농가도 3만8천756가구로 지난 해 이맘때와 비교해서 1천823가구(4.9%) 늘어났다.

이와 함께 돼지는 가격 안정세와 사육농가 규모화로 지난 해의 111만8천마리에서 114만4천마리로 2만6천마리(2.3%)가 증가했다.

이밖에 닭은 계란 값 호조 등으로 전년 동기보다 15.3% 증가한 1천888만9천마리로 나타났다.

## 설목장, 국내 첫 유기축산물 우유 인증

강원도 평창군 진부면 두일리 설목장(대표 한경)이 전국 최초로 유기축산물 우유 부분 인증을 획득했다.

평창군은 설목장이 최근 국립농산물품질관리원으로



부터 유기축산물 우유 부분 최종 인증을 받았다고 5일 밝혔다.

유기축산물 인증기준은 조사료 생산을 위한 휴경 3년을 비롯해 전환기 유기축산물인증 3년 등의 시간과 농약과 비료를 일체 사용하지 않은 유기 조사료 생산 등 어려운 과정을 거쳐 원유를 생산해야 한다.

설목장의 경우 지난 2001년 일반낙농에서 유기낙농으로 전환한지 4년여만에 인증을 획득했으며 현재 시유를 비롯해 요구르트와 치즈 등 1일 650kg의 유기축산물을 생산, 전량 유기농산물 판매업체인 풀무원들과 초록마을에 납품하고 있다.

이번 인증에 따라 50마리의 젖소가 월 평균 20t가량을 생산하는 설목장은 일반낙농가에서 생산되는 축산물보다 9배 이상의 가격을 받을 수 있어 높은 수익을 올릴 것으로 기대된다.

한 대표는 “유기인증을 받기 위해선 소 1마리당 1천 500평의 사육공간이 필요할 정도로 기준이 엄격하다”며 “해발 700m의 청정지역에서 농약과 비료를 일체 사용하지 않은 사료를 먹고 자란 젖소에서 원유를 생산, 소비자에게 안전한 먹거리를 제공할 수 있게 됐다”고 말했다.

### 토착미생물로 축산악취 없앤다

토착 미생물로 축산농가의 골칫거리인 축산분뇨의 악취를 제거하는 기술이 개발됐다.

농촌진흥청 축산연구소와 농업공학연구소는 토착미생물을 접종한 바이오필터(Biofilter)로 축산시설의 악취 원인인 암모니아와 휘발성지방산(Volatile fatty acids)을 제거하는 기술을 개발했다고 27일 밝혔다.

바이오필터는 냄새를 흡수하는 나무나 톱밥, 옥수수

등 탈취제에 2000년 수원광교산의 부식토에서 선발된 악취 분해 능력이 뛰어난 미생물을 접종시킨 것.

바이오필터가 장착된 악취 제거시설은 돈사의 배기장치나 축산분뇨 비료화시설인 액비저장조 등에 연결이 가능하다.

현재 액비저장조는 비료 생산이라는 목적을 이루기 위해서는 공기주입장치를 수시로 가동해야 하지만 이때 발생하는 악취로 인한 민원으로 3천개가 넘는 액비저장조가 단순한 축산분뇨 저장시설 역할에 그치고 있다.

바이오필터를 가동시킨 결과 액비저장조의 악취 제거 효과는 암모니아의 경우가동전 106.6ppm에서 18.6ppm으로 84.8%의 제거율을, 황화수소의 경우 25.8ppm에서 1.6ppm으로 92.0%의 제거율을 보였다.

또 돈사에 바이오필터를 연결할 경우 악취 제거로 인한 사육환경이 개선돼 돼지의 하루 체중 증가량이 일반 돈사의 0.61kg보다 많은 0.65kg으로 나타났다.

농진청은 이번에 개발한 바이오필터를 산업체에 기술 이전, 내년부터 시범사업으로 축산농가에 보급할 계획이다.

농진청 관계자는 “지난 2월 시행된 악취방지법으로 많은 축산농가가 악취 민원에 대해 고민하고 있다”며 “이번 바이오필터 개발로 비교적 저렴한 설치 비용으로 축산농가의 악취 고민이 사라질 수 있을 것”이라고 밝혔다. ⑤

**부존자원 및 폐자원 활용으로  
자주축산 기틀 마련하자.**