

본회 회장단 익산 상황실 방문

익산시청을 비롯 전북 지역 회원사 방문



본회 한형석 회장, 홍응수 부회장, 김정훈 전무는 12월 4일 AI가 발생한 전북지역의 익산시청내 설치된 특별방역대책상황실을 방문해 격려금을 전달하고 이한수 익산시장을 면담하면서 관계공무원들의 노고에 감사드렸다.

아울러 AI 경계지역내 위치한 (주)하림, (주)동우, (주)신명 등 회원사를 방문해 AI 발생현황 등에 대해 듣고 차단방역에 만전을 기해 줄 것을 당부했으며, AI 재발방지를 위해 불철주야 근무하고 있는 관계자들을 격려했다.

AI 비상대책위원회 개최

AI 생산물 배상책임보험 재계약 체결

12월 1일 본회 회의실에서 열린 AI 비상대책위원회에서는 최근 AI에 대한 소비자들의 불안감 해소와



아울러 닭고기 소비촉진을 위해 본회를 비롯 농협, 오리협회, 치킨외식산업협회, 양계협회 등 5개 단체가 지난해 가입한 'AI 생산물 배상책임보험'을 재계약기로 결의하고, 11월 30일로 기간만료된 보험을 2006년 12월 1일자로 재계약했다.

이 보험은 국내산 닭고기를 먹고 AI에 감염된 제3자에 대한 법률적 배상책임으로 최고 20억원까지 보험금이 지급된다. 보험기간은 올해 12월 1일부터 내년 11월 30일까지 1년간이다.

이 보험은 각종 치킨집, 체인점, 유통매장 등 소비자들이 일반적으로 접하는 대부분의 판매장소에 적용되나, 도시근교 등에 많이 있는 토종닭 음식점 등에서 자체적으로 잡아 조리한 경우는 대상에서 제외된다.

한편, 이날 회의에서는 AI 재발방지를 위해 각 단체 회원농가들에게 차단방역에 만전을 기해 줄 것을 당부키로 했으며, 닭고기 소비하락과 관련 닭고기의 안전성 등에 대해 집중 홍보키로 했다.

또한 2003년도에 이어 올해도 언론에서는 가축의 살처분 장면이나 해외의 살아있는 닭 판매 모습 등 혐오스러운 장면을 그대로 연일 과장보도함에 따라 비대위에서는 각 언론사에 과대보도 자제를 요청키로 했다.

긴급협의회 개최

AI 확산방지대책에 대해 논의



본회는 지난 11월 24일 고병원성 AI 발생 등과 관련 긴급협의회를 열고 AI 확산방지를 위해 소독강화 등 최선의 노력을 기울이기로 했다.

이날 회의에서는 AI 발생시 긴급행동지침에 의거해 생계 운반차량과 농장 등에 대한 소독을 철저히 실시하는 한편 의심 사례가 발생할 경우 농장주가 직접 움직이지 말고 당국에 즉각 신고하도록 당부했다.

또한 닭고기 소비감소에 대비해 회원들을 상대로 일일 판매량을 보고하도록 요청하고, 소비감소가 현실화될 경우 AI 감염 닭고기의 시중 유통 가능성이 없고 닭고기 식품물을 통한 감염이 없는 점 등을 적극 홍보해 피해를 줄이고 수급안정을 꾀하기로 했다.

이밖에 살처분 현장이나 외국 생닭 거래장면 등 혐오장면 보도를 자제해줄 것을 언론사에 요청했다.

AI 발생지역 학생 등교정지조치 중단 건의

전라북도교육청과 익산교육청에 공문 보내

지난 11월 28일 익산교육청에서 AI 발생 인근지역

의 초·중·고교 학생들에 대해 귀가조치 또는 등교 중단 조치를 취한 것과 관련, 본회는 올바른 정보 전달을 통해 교육을 실시해야 하는 교육당국에서 학생들의 등교중단 조치로 대 국민 불안감 조성에 앞장서는 것은 AI 발생으로 고통받는 육계사육농가는 물론이고, 닭고기 관련 산업 종사자들에게 이중삼중의 고통을 강요하는 것과 같으므로 학생들의 등교정지 조치를 중단시켜 줄 것을 전라북도교육청과 익산교육청에 강력히 건의했다.

이번 교육청의 등교 중단 조치는 AI 발생으로 정신적, 물질적 피해가 전국적으로 확산되고 있는 가운데 2003년도에 버금가는 피해가 발생하지 않을까 전전긍긍하는 전국의 양계농가, 그리고 외식업계 종사자들을 더 힘들게 하는 처사로서 본회는 앞으로도 이와 같은 일이 재발할 경우 보다 더 강력히 대처키로 했다.

유럽 도계장 및 닭고기 포장시설 시찰

네덜란드, 벨기에, 독일 등 3개국 방문



본회는 지난 11월 12일부터 19일까지 5박7일간의 일정으로 네덜란드, 벨기에, 독일 등 3개국의 도계 및 닭고기 포장시설을 시찰했다.

한형석 회장을 단장으로 총 22명으로 구성된 이번

시찰단은 닭고기·오리고기 포장유통 의무화에 맞춰 정형화된 외국의 시설을 둘러보기 위해 마련됐으며, 도계 및 닭고기 포장기계 설비회사인 Meyn社, Systemate社, 그리고 Stork社의 도움으로 진행되었다.

닭고기 포장유통은 단순히 포장으로만 진행되는 것이 아니라 사전준비 작업인 칠링(닭고기의 온도를 낮추는 시설)의 중요성이 대두되면서 포장시설과 함께 도계시설을 중점적으로 점검하게 되었으며, 부분육 가공공장도 함께 둘러보고 왔다(‘특집Ⅱ’ 73P 참조).

닭·오리고기 포장유통 세부지침안에 대한 의견 제출

포장육의 보존온도 -2~5℃로 해줄 것 건의

농림부에서는 최근 닭·오리고기 포장유통 세부지침(안)을 발표하고 관련 업계 의견수렴 중에 있다.

이와 관련 본회는 ‘3. 식육의 위생관리’ 중 현재 ‘포장육의 보존온도는 냉장제품은 -2~10℃에서 보존유통 해야 한다’라고 명시되어 있는 것에서 ‘포장육의 보존온도는 냉장제품은 -2~5℃에서’로 변경해 줄 것을 11월 10일자로 농림부에 요청했다.

이는 ‘축산물가공처리법 시행규칙’ 제2조(가축의 도살·처리 및 집유의 기준)의 별표 1 중 ‘2. 닭·오리·칠면조 등 가금류’ 나. 처리방법 (5)의 (가)에 ‘도축장에서 반출되는 식육의 온도는 5℃ 이하로 유지되어야 하며, 포장을 하는 경우에는 심부온도가 2℃ 이하로 유지되어야 한다’로 규정되어 있어 가금류 포장육 냉장제품의 보존온도는 ‘-2~5℃’로 통일하는 것이 타당하다고 사료되기 때문이다.

또한 ‘4. 포장의 정의 및 방법’의 ‘나. 포장방법’이 현재 ‘... 부위별 포장(20kg이하)을 권장한다.’라고 되어 있는 것에서 ‘부분육 포장(20kg이하)’으로 변경해 줄 것을 요청했다.

이는 7. 닭·오리고기의 포장 개념’ 중 ‘나. 벌크포장’ 방법에 대한 내용 중 ‘부분육의 경우 20kg이하 단위의 포장을 권장한다’라고 규정하고 있으므로 ‘부분육 포장’으로 통일하는 것이 타당하다고 사료되기 때문이다.

2007년도 다이어리 제작

회원사 및 관련 업계 배부



본회에서는 회원사 및 육계관련 기관·단체·업체 주소록을 수록한 2007년도 다이어리 3,000부를 제작하여 회원사 및 계약사육농가, 유관기관, 단체 등에 배부했다.

올해 다이어리는 사용의 편리성을 위해 스프링형 고급 다이어리로 제작, 계열주체 및 사육농가들의 업무에 효율적으로 사용할 수 있게 했다.

육계의무자조금 대의원 총회 개최

관리위원 및 감사 위촉안 부결

지난 11월 21일 오후 2시 농협 안성연수원에서 관리위원 및 감사 위촉을 위한 육계자조금 대의원 총회를 개최했으나, 끝내 부결됐다.

이날 대의원 총회에서는 3개 축산단체에서 협의 추천한 관리위원 및 감사 위촉안 의결에 대해 선출된 대

