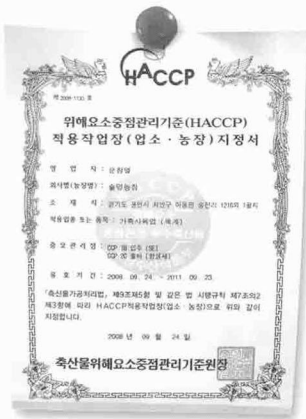




HACCP 인증 획득 후 농장모습

HACCP 인증 획득 전 농장모습

철저한 차단방역과 체계적인 기록관리 경영으로 HACCP 인증 획득 ‘100점 만점’의 HACCP적용 육계농장 1호 ‘솔잎농장’



HACCP적용 작업장 지정서

가축사육단계의 위해요소중점관리기준(HACCP) 적용 농장은 그동안 소, 돼지에 국한되어 있었다. 그러나 지난 4월 국립수의과학검역원에서는 육계 사육단계 HACCP적용 지침 및 모델을 발표, 닭 농장에서도 HACCP 인증을 획득할 수 있는 발판을 마련했다.

이후 지난 7월 14일자로 원종계 농장인 (주)삼화육종이 닭농장 1호로 HACCP 인증을 받았고, 지난 9월 24일 드디어 육계농장에서도 HACCP 인증을 획득한 농가가 탄생했다. 그것도 기준원이 정한 HACCP 매뉴얼을 100% 충족해 100점 만점을 받은 것이다. 그 주인공은 바로 경기도 용인시 처인구 이동면에 위치한 솔잎농장이다.



농장안내문

본 농장은 HACCP SYSTEM (양계장 위생요소 점검관리제도)을 적용하고 있으며, 방문자는 다음사항을 반드시 준수하시기 바랍니다.

다 음

1. 좌람은 소독을 필히하여야하며 지정된 장소에 주차바랍니다.
2. 무단출입시 질병전염의 우려가 있으므로 출입을 삼가하여 주시기 바랍니다.
3. 용무가 있으신분은 아래의 전화번호로 농장직원을 호출하여 방문목적을 설명하시고 안내에 따라 주시기 바랍니다.

농장전화번호: 011-337-2392, 핸드폰: 010-6249-2392

슬잇농장

안전고품질축산물종합생산시범

- 사업장소 : 용인시 처인구 이동면 송전리 1216
- 농 가 명 : 문 창 열
- 추진내용
 - 시설개선 : 환기시설 리2조(대형팬, 중계팬)
- 시범요인
 - 계사 환경개선과 적정 사육밀도 유지로 안전표고기 생산
 - 안전한 고품질 생산으로 외국 축산물과의 차별화 유도
- 기대효과
 - 계사의 시설개선에 의한 고품질 계육 생산
 - 육계 질병발생 감소로 생산성향상 (10%)
 - 국내산 안전고품질 축산물 생산으로 소비 촉진

용인시농업기술센터 ☎ 324-40331

① 출하를 앞둔 닭들

② HACCP적용 농장임을 알리는 안내판

'HACCP'으로 육계인의 위상 높인다

슬잇농장의 문창열 대표와 부인 이상희씨는 1993년 5월 1만4천수 규모의 하우스식 계사를 시작으로 닭 사육업에 첫발을 내딛었다.

그 후 2005년 (주)마니커와의 계약사육을 통해 안정적인 육계업을 영위했으며, 안전한 고품질의 닭고기 생산을 염두에 두고 2007년 11월 계사를 현대식 무창계사로 신축(2개동), 현재 5만수의 닭을 사육하고 있다.

문창열 대표는 사육마리수의 증대로 축산업도 이제 더 이상 농업의 범주가 아닌 경영이라는 자각하에 시대의 흐름에 맞는 닭고기를 생산해야겠다고 다짐하던 찰나 육계농장에서조차 HACCP인증 획득이 가능해지자, HACCP 인증을 획득하기로 마음 먹고, 육계사육단계의 HACCP 적용 지침이 고시된 것을 바탕으로 본격적인 HACCP인증 획득 작업에 착수했다.

그러나 자신감 있게 도전한 것과는 달리 두 부부는 HACCP 지정을 받기 위해선 농장시

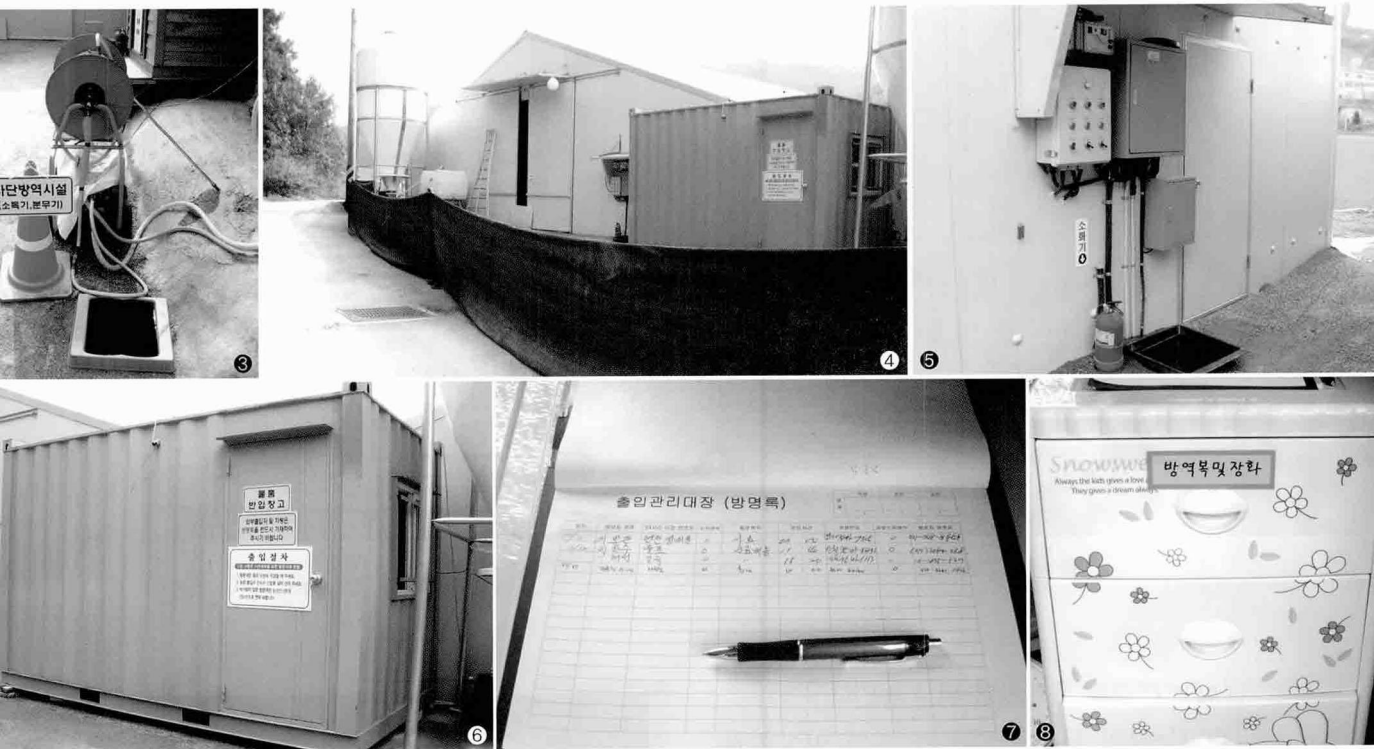


문창열·이상희 부부

설을 HACCP 기준에 맞춰야 하는데 어디에서부터 손을 대야 할지 난관에 봉착했다.

그러던 중 우연한 기회에 용인시 농업기술센터의 안전고품질축산물종합생산시범 추진 사업에 따른 시설자금 2천만원을 지원(농촌진흥청 50%, 용인시 50%씩 각각 지원)받아 HACCP 매뉴얼에 맞는 환기시설을 새로 설치할 수 있었다.

그리고 용인시 농업기술센터와 정P&C연구소의 업무협약 체결을 계기로 정P&C연구소



③ 농장입구에 위치한 차단방역시설 ④ 차단막 울타리 시설이 되어있다. ⑤ 계사입구 컨트롤 박스와 소독시설이 마련되어 있다.
 ⑥ 물품반입창고 ⑦ 물품반입창고내에 비치되어 있는 방역록 ⑧ 물품반입창고내에 비치되어 있는 방역복 및 장화보관소

의 40시간 컨설팅 교육을 통해 그동안 해결하지 못한 부분을 차근차근 풀어나갈 수 있었다.

이번 사업을 진두지휘한 용인시 농업기술센터의 이용 축산경영담당은 “HACCP 인증을 받기 위해 기술지도를 받은 여러 농가 중 문창열 씨 부부의 경우 모르는 부분은 스스로 공부해서라도 반드시 알고 넘어가는 등 강한 기술수용 의지를 보였다”며 “이렇게 열심히 공부하고 노력한 결과 육계농가 1호로 HACCP 지정을 받을 수 있지 않았나 생각한다”고 말했다.

또 “현재 총 15개 농가가 안전고품질축산물 생산시범 추진사업에 동참하고 있다”며 “이후 지속적인 관리 및 유지를 위해 각종 지원

을 하고 있는데 농가 반응이 좋아 내년에도 사업을 확대할 계획”임을 밝혔다.

컨설팅을 맡은 정P&C연구소의 정준환 팀장은 “솔잎농장의 HACCP인증 획득을 위한 컨설팅을 하면서 100여통이 넘는 전화를 받았다”며 “그만큼 두 부부의 HACCP 인증을 받기 위한 노력이 지금의 솔잎농장을 만들 수 있었던 계기가 된 것 같다”고 말했다.

이렇게 열심히 노력한 댓가로 솔잎농장은 지난 9월 24일 축산물위해요소중점관리기준 원으로부터 HACCP적용 육계농장 1호로 지정받았다. 그것도 100점 만점이라는 점수로 말이다.

문창열 대표는 “HACCP 인증을 획득한 후 육계업에 대한 마인드도 많이 바뀌었다”며



- 9 기록관리 장부. 사양관리 전반에 걸쳐 모든 것이 기록되어 있다.
- 10 사양관리 현황판

“더욱더 위생적이고 안전한 고품질 계육생산 을 할 수 있게 됨은 물론이고, 시대의 흐름에 맞는 소비자의 욕구에 발을 맞추어 줄 수 있게 되었다”며 자신있게 말했다.

‘차단방역’과 ‘기록관리 경영’이 단연 “으뜸”

이번에 HACCP 인증을 획득하기 위해 솔잎농장에서 가장 중점적으로 추진했던 것이 ‘차단방역’과 ‘기록관리’다. 실제 차단방역 시설을 통해 사람, 차량으로 인해 전파될 수 있는 AI 등 각종 질병을 사전에 차단하고, 물품반입창고를 만들어 농장내 들어오는 약품 등 반입품은 물품반입창고에서 24시간 소독 후 농장에 들어갈 수 있도록 해 질병 감염을 사전에 차단했다.

또 항생제 등 약제 사용의 감소로 안전한 닭고기 생산과 약제비용을 절감했다.

그리고 약품일지, 사육일지, 출하일지 등 농장의 모든 것을 기록, 체계화시키는 등 철저한 기록관리에 의한 체계적인 경영으로 경영손실을 줄였다.

여기에 환경개선제(CYC) 사용으로 농장내 닭 분변 냄새가 거의 없어 친환경적인 사육이 가능했으며, 보통 겨울철에는 최소환기로 인해 호흡기 질병이 발생할 수 있는데 솔잎농장은 환기는 최대한 하면서 열풍기를 이용해 계사내 온도를 유지, 농장내 공기를 최적의 상

태로 만들어 닭이 질병에 걸리지 않고 건강하게 클 수 있도록 배려했다.

솔잎농장의 두 부부는 이렇게 HACCP 인증을 받은 후 농장관리자가 훨씬 더 쉬워졌다고 한다.

그리고 HACCP 인증을 받은 제1호 육계농장으로서의 자부심은 물론이고, 나 자신이 먼저 깨끗한 농장을 가꾸어야 한다는 의식이 생기는 등 육계업을 하는데 있어 마인드 자체가 바뀌었다고 한다.

솔잎농장의 두 부부는 이제 두 번째 새로운 사업에 도전하려고 한다. 바로 무항생제 축산물 인증을 받는 것. 현재 (주)마니커와 무항생제 닭고기 생산을 위해 협의 중에 있다.

먹거리의 안전성이 대두되는 요즘 솔잎농장의 문창열, 이상희 부부는 안전하고 깨끗한 닭을 길러내는 것도 소비자들의 먹거리 걱정을 덜어주는 것이라며 HACCP 인증 획득은 농장에서 필히 받아야 할 것이라고 말한다.

안전한 고품질 닭고기 생산도 닭고기 소비촉진에 기여하는 것이라는 생각을 가지고 최선을 다해 닭을 길러내는 솔잎농장이야말로 이 시대가 원하는 진정한 축산인이 아닐까.

- 글 · 김효진 기자(hj@chicken.or.kr)