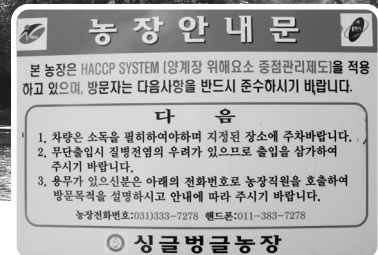


# 소비자는 검증된 제품을 원한다



▲싱글빙글농장 전경, 농장 앞에 저수지가 있어 수려함을 한껏 자랑하고 있다.  
▶농장 입구에 HACCP system을 적용하고 있음을 알리는 안내문이 있다.



▲ 김민수 씨

**한** 국식품연구원은 양계분야 최초로 닭고기 등급과 유해 물질 잔류 등에 대한 검토를 통해 'KS 인증제' 라는 등급제를 시작했다. 그 후로 시장은 각종 인증제도를 도입하였고, 올해는 농장에서도 HACCP 인증제를 시작하게 됐다. HACCP 인증제 원년인 올해, 육계농가 5(종계 포함), 산란계농가 4, 모두 9개 농가가 HACCP 인증을 받았다.

싱글빙글농장(대표 김유권)은 육계농장 중 HACCP 인증을 첫 번째로 받은 솔잎농장과 동시에 심사 신청을 했으나, 이틀에 한 번 행해지는 심사로 인해 조금 늦어져 2호 타이틀을 달게 됐다. 하지만 조금의 아쉬움도 없다고 한다. 1호니, 2호니 하는 것으로 경쟁을 할 생각이 없기 때문이다. 창간호를 맞아 이름처럼 유쾌한 '싱글빙글농장'을 다녀왔다.



▲ 농장 진입로에 설치된 대인·차량 소독실(좌), 유창에서 무창으로 리모델링한 농장전경(우)

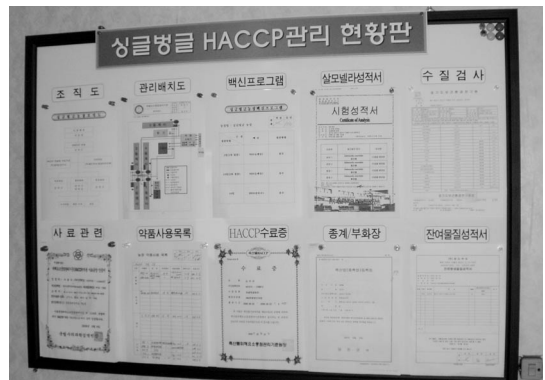
## 양계사업 2대에 걸쳐

싱글병글은 아버지와 아들, 2대가 함께 운영한다. 필자가 찾아간 날은 아버지 김유권 사장은 출타 중이어서 만나지 못하고, 아들 김민수 씨를 만날 수 있었다.

김민수 씨는 한국농업대학 축산학과에서 양계를 전공하고 올해 졸업하였다. 학교를 다닐 때부터 시간이 나는 대로 틈틈이 일을 돕다가 졸업을 하면서 본격적으로 농장을 함께 운영하게 됐다. 대학에서 전문적인 공부까지 한 신세대가 운영하는 농장은 어떨지 궁금했다. 더군다나 HACCP 인증까지 받았다고 하니 기대감은 더욱 커졌다.

## 100점 만점에 100점

싱글병글은 1995년에 설립했다. 설립 당시에는 닭과 함께 소, 돼지, 멧돼지 등 소규모로 골로루 키우다가 IMF 이후 닭 한 종만 집중 사육하게 됐다. 현재는 5개 동에서 9만 수의 닭을 키우고 있다.



▲HACCP 관리 현황판

아무래도 HACCP 인증을 받았다고 하니 당장 보이는 시설에 눈길이 갈 수밖에 없었다. 5개 동 모두 설립 당시 지은 계사들(평균 100m x 10m)인데, 2005년에 3개 동을, 나머지 2개 동은 올해 리모델링을 했다. 기존에는 유창계사였던 것을 스티로폼 판넬을 사용해 무창으로 바꾸고 시설을 보강하였다. 이는 김 씨가 시설에 관심이 많아서 HACCP 교육을 받기 전부터 준비했던 것이라고 한다. 이것이 주효해 HACCP 인증을 준비하면서 시설에는 특별히 손댄 것이 없었다고 한다. HACCP기준원이 정한 모든 기준을 100점 만점으로 통과했다고 하는데, 역시 거기



▲2007년부터 아름다운 농장 꾸미기 '클린 팜'을 시행하고 있다.

에는 그만한 이유가 있었다.

이와 같이 시설은 꾸준한 관심으로 인해 별 어려움이 없었지만, CCP(중요관리점) 중 기록 유지 관리는 제법 힘들었다고 한다. 이전에는 머릿속으로만 생각하던 일들을 매번 기록한다는 것이 귀찮고 몸에 쉽게 익지 않았기 때문이다.

기록·관리의 싸움이라고 할 만큼 까다롭고 번거로운 HACCP이지만 인증을 받고 나서 좋

은 점도 많이 있다. 그 중 한 가지를 꼽는다면 병아리를 받을 때 반드시 살모넬라 검사를 한 후 건강한 병아리를 받기 때문에 생산성 향상으로 경쟁에서 앞서갈 수 있다. 1년 농사를 결정짓는 것이 종자에 달렸다고 해도 과언이 아니다. 마찬가지로 육계 사육의 결과를 결정지을 만큼 중요한 것이 병아리의 상태인데 이것을 보장받을 수 있는 것이다.

### 용인시의 아낌없는 지원

용인시에서는 농촌진흥청 안전고품질축산물 생산 시범사업으로 2억원이 조달 되었는데, 이는 농촌진흥청과 용인시에서 각각 1억을 출현해 만든 기금이다. 그리고 이것을 10개 농가에 2,000만원씩 지원해 HACCP 교육을 받게 하였다. 싱글벙글농장도 이 혜택을 받은 농가 중 하나이다.

이 프로그램을 통해 용인시 농업기술센터로부터 기술 지도를 받고, 컨설팅업체로부터 40시간 HACCP과 관련된 교육을 받았다. 교육은 6월부터 시작해 8월말까지 진행되었고, 9월에 심사에 들어가 바로 인증을 받았다.

이렇게 국비 지원을 받은 10개 농가는 모든 교육을 수료하였고, 호응이 좋아 육계 농가 두 곳과 산란계 농가 네 곳이 추가로 신청을 해 현재 교육을 받고 있는 중이다.



▲쾌적한 환경 속에서 관리되고 있는 21일령의 닭

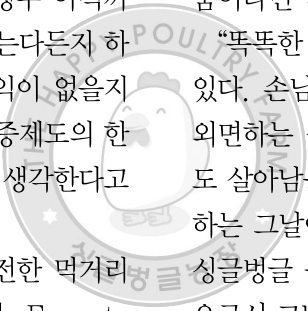
**똑똑한 소비자, 똑똑한 먹기**

HACCP 인증을 받은 계란의 경우 일반란보다 높은 가격을 받고 있지만, 육계의 경우 아직까지는 인증을 받음으로써 값을 더 받는다든지 하는 이점은 없다. 김씨는 당장은 이익이 없을지라도 앞으로는 확대 적용돼 업계 인증제도의 한 축으로 자리매김 할 날이 올 거라 생각한다고 했다.

요즘 원산지 표시제를 비롯해 안전한 먹거리를 찾는 소비자들이 크게 늘고 있다. Farm to Table은 그러한 소비자들의 욕구를 충족 시켜줄 만 하다. 그런 Farm to Table의 개념에서 HACCP을 보면, 기존의 식품 가공공정에서만

이뤄지는 HACCP은 반쪽짜리나 다름없다. 농장 사육 단계에서부터 도축, 가공공정까지 믿을 수 있는 과정을 거쳐 우리 식탁에 올라오는 식품이라면 믿고 먹을 수 있지 않을까?

“똑똑한 소비자가 똑똑한 먹기”를 시작하고 있다. 손님은 왕이라는 말이 있듯이, 사람들이 외면하는 농축산물은 아무리 애국심에 호소해도 살아남을 수 없다. 전 국민이 똑똑한 먹기를 하는 그날이 오면 싱글병글농장은 그 이름처럼 싱글병글 웃고 있을 것이다. 소비자의 한 사람으로서 그날이 그리 멀지 않았음을 느낀다.



취재 | 이경현 기자  
i271@naver.com



**Y&J 양심 & 정직**  
**자동화 기사 물청소 전문**

**양계장 물청소 문제로 고민하십니까?**

이제 Y&J로 연락주십시오

대표 : 양승호

사무실 : 경남 함양군 수동면 우명리 796

전화 : (055) 963-7264      휴대폰 : 010-5137-7264

팩스 : (055) 963-7265      010-9388-7264

