



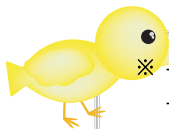
## 무엇이든 물어보세요!

**Q** 여름철 산란계에서 사료내 곰팡이 독소에 의한 산란저하 및 탈색란 발생의 증가와 육계에서 성장지연 및 사료거부 현상이 두드러지게 나타납니다. 농장에서 어떻게 조치해야 하나요?

**A** 곰팡이 독소는 습도가 많은 하절기에 극성을 부릴 때입니다. 농장에서 조치할 수 있는 사항은 사료를 입고한 후 가능한 빨리 급여할 것이며 정기적으로 사료 빈과 급이기 라인의 청소 및 소독을 실시하며 닭 출하 후 사료라인 청소는 활성탄을 사용하여 사료 빈에 몇 포 넣은 후 사료채인을 몇 차례 가동하여 배관 내부에 있는 곰팡이를 제거해야 합니다. 산란계 평사사육 육추장과 육계 계사에서 급이기·급수기 밑바닥에 떨어진 사료에 곰팡이가 생기지 않도록 특히 유의하여야 하며 부패된 사료는 급여하지 않고 폐기시키거나 곰팡이 독소 흡착제를 사료에 첨가하는 것도 방법 중 하나가 될 수 있습니다(답변제공 : 하봉도 한국양계수의사회장, 수의학박사).

**Q** 육계를 사육하고 있는데 닭고기도 소고기나 돼지고기처럼 등급제를 실시하는지 궁금해요.

**A** 닭고기도 다른 축산물(소고기, 돼지고기)처럼 등급판정을 농림부 고시로 시행되고 있습니다. 닭고기의 품질등급은 정부에서 인정한 기준에 따라 축산물등급판정사가 닭고기의 외관, 비육상태, 지방부착, 신선도 등을 닭고기 생산과정에서 종합적으로 고려하여 1+, 1, 2등급의 3개 등급으로 판정하여 포장지에 표시함으로써 소비자 선택의 기준을 제공하고 있으며, 의무적으로 전두수를 실시하는 소·돼지와는 달리 등급판정을 희망하는 업체를 대상으로 실시하고 있습니다. 닭 도체의 등급 표시는 품질등급과 중량규격을 속 포장지와 겉 포장지에 등급판정일자, 축산물등급판정소장 인영(또는, 축산물등급판정사 성명) 등과 함께 표시하도록 되어 있습니다. 중량규격 및 등급판정 일자는 신청인이 속 포장지와 겉 포장지에 별도로 표시하는 경우에는 생략할 수 있습니다. 품질기준항목은 간단히 소개하면 외관, 살붙임, 지방부착, 잔털, 깃털, 신선도, 외상, 변색, 뼈의 상태, 이물질부착, 냄새, 도체처리 상태 등을 기준으로 판정하게 됩니다(답변제공 : 유동조 축산과학원 가금과 농업연구사).



※ 본란은 독자분들께 사양, 유통, 질병, 시설 등 전반적인 양계에 관한 질문을 받아 전문가들의 자문을 거쳐 답변해 드리는 코너입니다.

궁금한 사항이 있으신 분들은 메일을 보내주세요

(ch-spirow@hanmail.net(장성영), i727i@naver.com(이경현)).