



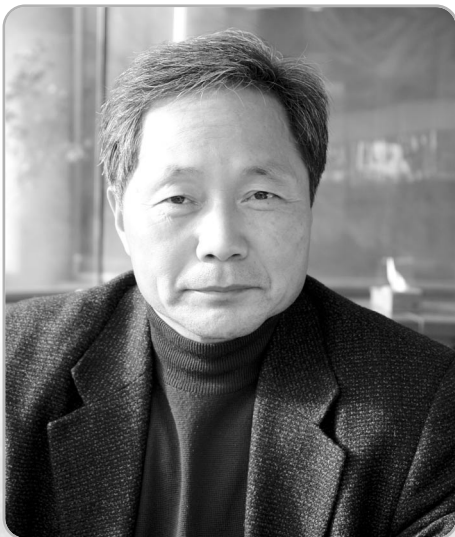
유통시장도 차별화 이뤄져야



▲ 선진농장 전경

사 육단계에 HACCP 인증이 실시된 이후, 용인시 농업기술센터의 주도로 용인에 소재한 육계농장들은 HACCP 인증을 받기 위해 발 빠른 행보를 보였다. 그 결과 육계농가 중 첫 번째로 인증을 받은 농장도 용인이고, 인증 받은 농장이 가장 많은 곳도 마찬가지로 용인이다.

이렇게 HACCP 인증 교육을 위해 모인 농가들은 정보공유와 친목도모를 위해 '용인시 육계 HACCP 동호회'를 만들었다. 이번 달에는 이 모임을 이끌고 있는 김진선 회장이 운영하는 선진농장을 찾아가 보았다.



▲ 김진선 회장

석기 시대가 새로운 시대로 바뀐 것은 돌이 없어서가 아니다

기존에도 안전 축산물을 가늠할 수 있는 여러 인증 제도가 있었다. 하지만 이러한 것들을 아우르는 꼭짓점과 같은 HACCP이라는 제도가 등장했다.

김 회장은 “그동안 주먹구구식으로 닭을 키우고 출하했다면 HACCP은 총체적인 관리, 양계에 꼭 필요한 것들의 집합체라고 보면 된다. 그만큼 합리적이고 과학적이며 효율적이다. 한 번이라도 이를 접해 본 사람은 실제 농장경영에 꼭 필요하다는 것을 느낄 수 있기 때문에 반드시 경험해 보라”고 권한다.

HACCP이란?

안전한 먹거리에 대한 관심은 소비자는 물론이고, 생산자인 농가나 가공업에 종사하는 사람 모두에게 당연한 것이다.

HACCP의 본질은 위해요소를 제거하거나 경감 시키는 것이다. 농장에서의 위해요소란 항생제, 호르몬제, 멜라민 등은 화학적 위해요소에, 인수공통전염병은 생물학적 위해요소에, 백신 주사 시 부러져 박힌 주사바늘은 물리적 위해요소에 해당한다.

김 회장은 자신의 농장에서 발생할 수 있는 위해요소를 사전에 제거하자는 의미에서 농장입구에 ‘먼저 보고 먼저 쓰자’ 라는 팻말을 만들어 걸어뒀다.

HACCP의 주요사항들은 그동안 농가에서 했던 것들을 문서로 기록, 관리하는 것이다. 때문에 용어의 정립만 확실히 한다면 HACCP 내용을 익히는 것은 몇 개월이면 충분하다.



▲ 현황판과 문서철(HACCP은 모든 것이 기록, 관리로 이뤄진다)

HACCP의 등장으로 생산의 차별화를 이뤘다면, 유통에도 차별화를 이루어야 한다

단백질과 지방은 동물과 식물에 모두 존재하는데, 단백질은 필수아미노산이 더 많이 있는 동물성 단백질이, 지방은 필수 지방산이 더 많이 들어있는 식물성 지방이 상대적으로 우월하다.

지방 함량이 적고, 단백질 함량이 높은 닭고기는 자라나는 청소년에게 더할 나위 없이 좋은 식품이다. 학교 급식 식재료를 관장하는 기관에서 닭고기를 선정할 때 HACCP 인증을 조건으로 제시한



▲ HACCP 인증 심사를 받을 때의 모습

다면 비록 일부이긴 하지만 학교 급식에 대한 학부모의 걱정을 한시름 덜어줄 수 있을 것이다. 그리고 HACCP에 대한 인지도 상승과 함께 인증을 받으려는 농가도 늘어날 것이다.

반대로 유통단계에서 적절한 상황이 만들어지지 않으면 HACCP 역시 빛 좋은 개살구로 전락할 가능성이 있다. 인증을 받는 과정에서 소요되는 시간과 비용이 있음에도 불구하고, 출하가 등의 보상이 이뤄지지 않는다면 누가 인증을 받으려 할까? 하지만 차별화가 이뤄진다면 얘기는 달라질 것이다.

HACCP, 무항생제, 기능성의 순

멜라민, 항생제 잔존해 있는 닭고기는 돈을 얹어준다고 해도 사람들은 돈 몇 푼 때문에 건강을 해쳐 가며 먹지 않는다. 사람들이 돈 아깝다는 생각이 들지 않도록 안전한 닭고기를 생산하는 것이 첫 번째다. 그리고 최종 출하기에 항생제 잔존 유무를 확인하는 것뿐만 아니라, 사육기간 내에 항생제를 전혀 투약하지 않은 무항생제 닭고기가 돼야 할 것이다.

그리고 이러한 것들이 바탕이 됐을 때, 최종적으로 기능성을 부여한 기능성 닭고기로 가야 할 것이다. 백색육은 외부 사료에 많은 영향을 받기 때문에 기능성 닭고기 만들기는 쉽다.



▲ 방문 시 소독과 방명록 기록을 당부하는 안내문



▲ 선진농장이 추구하는 바를 한 문장에 응축 했다

우리도 할 수 있다!

김 회장은 소에 관심을 갖고 축산가공학을 전공했다. 하지만 닭하고 인연이 있었는지 처음 생각과는 달리 양계를 하게 됐다

농장 외에도 소비 목적의 일환으로 삼계탕을 전문으로 하는 요식업도 병행하고 있는데, 이곳에서 조만간 닭고기를 주재료로 하는 다양한 요리를 선보일 계획을 가지고 있다고 했다.

또한 '용인시 육계 HACCP 동호회'가 본회에 가입해 회원들에게 보다 많은 이익이 돌아갈 수 있도록 협회의 필요성과 당위성을 지속적으로 설득하고 있다고 한다.

“HACCP이라는 제도를 앞세워 대한민국의 양계업을 재조명 해, 이를 바탕으로 돼지고기, 소고기를 앞서 나가보자.

현재 반도체, 조선 등은 우리나라의 대표 산업으로 세계 1위를 수성하고 있다. 양계라고 못하게 뭐가 있겠는가? 우리도 할 수 있다!”고 힘주어 말하며, 인터뷰를 마쳤다.



취재 | 이경현 기자
i727i@naver.com