

무항생제 사육의 노하우를 찾아서!

친환경 축산물 인증 농가를 가다 - (유)홍림502 직영농장



노금호 기자
축산신문

육계는 얼마나 눈높이를
맞춰주느냐에 따라 보답을 해준다
새벽에 2~3번 일어나 닭에게 신경 써주는 것

전국 최초 유럽식 계사로 육계를 사육하고 있는 전북 정읍시 고부면 덕안리 소재 (유)홍림502농장을 찾았다.

이곳은 (주)하림 직영농장이다. 홍림농장은 두승산의 정기를 받고 있었다. 총 1만평 부지에 6동



당 농장은 HACCP SYSTEM (양계장위해요소 중점관리제도)을 적용하고 있으므로 방문자는 다음 사항을 반드시 준수하시기 바랍니다.

- 1. 차량은 세차소독실을 통과한 후 농장 내부에 있는 주차장에 주차하여 주시기 바랍니다.
- 2. 무단출입시 질병전염의 우려가 있으므로 출입을 삼가하여 주시기 바랍니다.
- 3. 용무가 있으신 분은 아래의 전화번호로 농장 직원을 호출하여 방문목적을 설명하시고 안내에 따라 주시기 바랍니다.

농장 전화 : 0631535-9994 핸드폰 : 010-9476-2802

58 MAY 2019 02 농장

인증번호 : 제47-5-77호
인증기관 : 내오바이오(주)

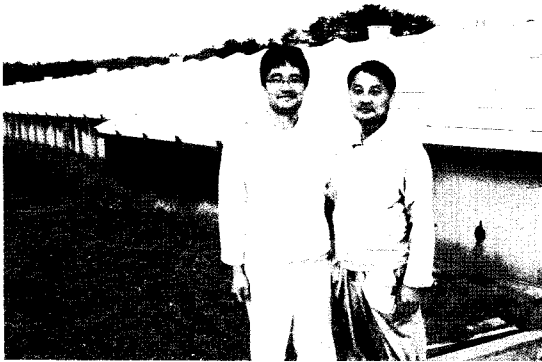


생산책임자 : 홍림502농장
(전화 : 063-535-9994)

농장소재지 : 전북 정읍시 고부면 덕안리 45-8
생산면적 : 10,691.7㎡(214,000㎡)
생산종류 및 품목 : 육계(식육)
최초인증일 : 2009년 11월 25일

이곳은 친환경농업육성법 제17조의 규정에 따라 무항생제 축산물을 생산하는 농장입니다.

친환경 축산물 인증 농가를 가다 - (유)홍림502 직영농장



한용섭 부장(우)과 오대환 농장장



계사 내부

의 계사가 들어서 있다. 1동에 481평씩이며 6개 동을 모두 합하면 계사부지만 총 2천888평에 달한다. 홍림농장은 1평당 50수를 입식시켜 14만~15만수의 육계를 사육하고 있으며 1년 6~7회전까지 운영되고 있다.

최첨단 시설로 승부 걸어

홍림농장은 최신시설을 갖춘 닭들의 호텔이라고 해도 과언이 아니다.

지난 2007년 6월에 시작한 농장으로 유럽식으로 지어진 최신식 자동화 환기시스템부터 급이·급수시스템, 난방장치 등 첨단사육시설로 무장된 곳이기도 하다. 이곳의 모든 자재들과

건물은 모두 유럽에서 공수했으며, 공사도 유럽인부들이와 계사가 완성됐다.

계사높이도 일반농장보다 낮게 설계, 차량이 들어가 작업할 정도로 작게 지어 난방효과를 극대화하고 벽과 지붕두께도 200T로 두껍게 만들어 질병진입을 막아 나서고 있다.

방역 또한 최첨단을 달리고 있다. 입구에 들어서자마자 철통방역이라는 느낌이 든다. 개미조차도 소독을 해야만 들어갈 수 있도록 한 방역시스템이 눈길을 끌었다.

사료차, 병아리차, 일반인, 계사차량 등 각각마다 별도의 드나드는 출입구를 따로 만들었다. 일반인은 입고 있던 옷들을 모두 갈아입고 샤워를 해야만 농장에 들어갈 수 있다. 물론 계

무항생제 사육의 노하우를 찾아서!

친환경 축산물 인증 농가를 가다 - (유)홍림502 직영농장



HACCP 인증 현황판

항목	내용	비고	확인일자	확인인사	확인결과	비고	확인일자	확인인사	확인결과
1. HACCP 기준	적용				적용				적용
2. HACCP 절차	적용				적용				적용
3. HACCP 교육	적용				적용				적용
4. HACCP 기록	적용				적용				적용
5. HACCP 점검	적용				적용				적용
6. HACCP 개선	적용				적용				적용
7. HACCP 평가	적용				적용				적용
8. HACCP 인증	적용				적용				적용
9. HACCP 유지	적용				적용				적용
10. HACCP 폐기	적용				적용				적용

꼼꼼히 적혀져 있는 사육일지

사 앞에는 소독조가 다 놓여있어 2중 3중으로 한 철저한 소독과정을 거쳐야 한다.

HACCP과 친환경 농장 인증 한꺼번에 받아

홍림농장은 지난해 12월 하림 직영농장으로 는 처음으로 HACCP과 친환경 인증을 한꺼번 에 받았다. 특히 외부 컨설턴트 없이 인증을 받 았다.

사양관리 팀장인 한용섭 부장은 경기도 안양 소재 HACCP기준원을 찾아다니며 공부하고 자료를 취합하면서 인증을 받아냈다.

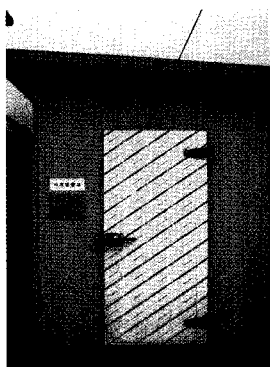
홍림농장은 지난 2007년 처음 시작할 때는 무항생제 농장이 아니었지만 지난해 친환경인

증을 받고 난 후부터는 무항생제 농장으로 탈 바꿈했다.

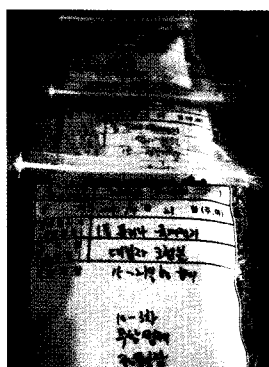
한용섭 부장은 “홍림농장에서 시작과 동시에 HACCP지정농장으로 받고 싶었지만 농장에 대 한 근거 자료 확보성 문제로 반년이 늦어져 2009년 초부터 준비해 HACCP을 받게 됐다”고 설명했다.

이곳은 하림에 입사해 시설관리팀에서 근무하 던 오대환 직원이 관리하고 있었다. 오 농장장 은 “현대 축산이라는 것은 어떤 사람이든 닭을 알기보다 시설만 만질 수 있다면 모든 사람들이 육계를 사육할 수 있도록 만든다”는 하림 김홍 국 회장의 마인드에 맞춰 이곳으로 파견, 시설 관리와 농장을 함께 운영하고 있다고 전했다.

친환경 축산물 인증 농가를 가다 - (유)홍림502 직영농장



사계 냉장고



무항생제 사료 샘플

무항생제 닭은 정성이 있어야 한다

우리나라 육류소비가 늘어나면서 소비자들도 안전하고 위생적인 먹을거리를 원하고 있다.

이에 대해 최근 육계를 사육하고 있는 기업과 농가에서도 무항생제 사육에 관심을 집중시키고 있다.

무항생제 사육이란 항생제를 사용하지 않고 무항생제 사료를 급여하면서 사육을 하는 것을 말한다. 단 백신이나 영양제 및 천연물질 등은 사용을 할 수가 있다. 최근에는 여러 사료회사들이 무항생제 사료를 만들고 있으며 항생제를 넣지 않는 대신 다른 천연물질로 첨가를 하고 있다.

홍림농장도 일반닭을 사육할 때의 편리함을 버리고 무항생제의 닭을 사육하는 까다로움을

선택했다.

무항생제의 닭들은 까다로운 부분이 많이 있다. 오대환 농장장은 “건강한 닭을 생산하기 위해 항생제 대신 생균제(보조제)를 먹이지만 일반닭과 비교했을 때 3~4배 이상의 금액과 시간을 투자해야만 만들어 낼 수 있다”고 설명했다.

한용섭 부장은 “홍림농장은 완벽한 자동화 시스템을 가지고 있는 것이 장점이다. 하지만 기계라는 것은 사람이 만들어낸 것이기에 기계에만 의존하지는 않는다. 새벽에도 2~3번씩 일어나 닭들을 살펴 눈높이를 맞추는 것이 우리 ‘홍림’ 만의 노하우라면 노하우다”라고 말했다.

이러한 관리로 홍림의 평균 육성률은 98%를 상회하고, 평균 생산지수도 320대를 훌쩍 넘는 성과를 나타내고 있다.

닭에게 쏟아 붓는 시간과 금액을 많이 투자하고 있다는 홍림에서는 전국에서 무항생제 닭을 사육할 수 있는 시스템적 지원과 닭값에 대한 정부보조가 활성화돼야 전국적으로 무항생제 농장이 확산될 것이라는 조언도 덧붙였다.

무항생제 닭, 일반닭보다 값어치를 높여줘야

일반닭과 무항생제 닭을 사육하는 것은 두배

무항생제 사육의 노하우를 찾아서!

친환경 축산물 인증 농가를 가다 - (유)홍림502 직영농장

이상으로 신경을 써야하는 등 어려운점이 있다고 설명한 오 농장장은 “일반사육과 비교했을 때 폐사율에서 2~3%가 더 나고 있다”고 밝히고 “폐사율이 나지 않도록 닭이 필요로 한 부분만 더 신경을 쓴다면 더 많은 사육도 감행할 수 있다”는 것. 그는 이어 “무항생제 닭이라고 해도 일반 닭과의 가격경쟁 면에서 크게 차이가 나지 않다”며 “어렵게 사육한 무항생제 닭에 대한 인센티브가 있어야 하지 않겠냐”고 지적하기도 했다.

이를 더해 한용섭 부장은 정부와 농장에서 개선이 필요하다. 좋은 시설과 깨끗하고 위생적인 육계를 사육하고 있는 농가들에게 정부가 나서서 안전식품을 강조, 이러한 농가들에게는 지원이 필요하지 않느냐고 꼬집기도 했다.

대닭 시장으로 가기 위해선

홍림농장은 우리나라 통닭시장에서 부분육 시장으로 옮겨가고 있는 점을 감안해 대닭 실험계사등을 만들어 사육하고 있었다. 평균출하중량은 1.8~2.2kg으로 출하하고 있다.

한 부장은 “현재 대닭의 시장유통을 위해 HACCP인증을 받은 천하제일사료와 퓨리나 사료의 대조균을 이용해 2.5kg 이상 체형을 가

진 닭을 만들어 내기 위해 노력하고 있다. 대 닭을 만들어 내기 위해 사료부터, 물, 환경, 사육시설 등 모든 것을 비교 연구해 부분육 시장으로 가는 밑바탕을 만들어 낼 것이다”고 자신했다.

한용섭 부장은 “소비자들이 하림의 닭고기 하면 제일 믿을 수 있고 안전한 닭고기로 생각할 수 있도록 최선의 노력을 하겠다”고 말하고 “하림 닭을 기능성과 편의성을 겸비한 우주항공 식품으로 개발해 달나라에서도 우리 하림 닭을 찾을 수 있도록 건강한 닭을 사육하는데 최선을 다하겠다”고 말했다.

출하는 이렇게

하림에서는 육계 380농가 중 80농가가 친환경 인증을 받아 사육을 하고 있으며 35만수 이상 무항생제 육계가 생산되고 있다. 친환경으로 사육된 육계는 하림 브랜드 ‘자연실록’이란 이름으로 각종 마트에 납품되고 있다.

하림은 국내에서 처음으로 닭포장지에 생산이력제를 포함시켰다. 따라서 친환경 인증 제품은 포장지에 어떤 농가가 생산한 세부적인 것까지 포함했다. 친환경 농장에서 생산된 육계는 어린이들의 건강식에 도움이 될 수 있도록 학교급식에도 들어가고 있다. 