

## 면역력은 키워주고 성인병은 예방하고 환절기, 오리고기로 건강 지키세요!

한국오리협회(회장 김병은)는 지난 10월 1일 국내산 오리고기로 환절기 건강을 지키라고 당부했다.

큰 일교차로 면역력이 떨어지기 쉬운 환절기에는 비타민A가 다량 함유된 오리고기로 건강관리를 할 수 있다고 설명했다.

건국대학교 동물유전공학연구실에서 발표한 '오리육의 섭취가 성인병 위험요인에 미치는 영향'에 따르면 오리고기는 면역력을 향상시키는 비타민A 함량이 약 12.9IU/10g으로 타 육류에 비해 12배 이상 높다는 연구결과가 있다.

비타민A는 세포재생력과 항산화효과가 뛰어나 노화방지 및 피부미용에도 효과가 있고, 두뇌성장과 기억력 향상에 도움을 준다고 밝혔다.

또한 오리고기에는 불포화지방산 함량이 70%이상이므로 타 육류와 비교하여 단연 1위이다. 불포화지방산은 혈액을 맑게 해주어 혈액 내 콜레스테롤, 중성지방 등 심장기능에 악영향을 줄 수 있는 요인들을 제거하여 고혈압, 심근경색 등 성인병을 예방하는데 효과가 있다.

▶ 축산신문 서혜연 기자 [2015. 10. 02]

AI 비상·사료값↑, 출하가격↓...  
삼중고 오리농가 '한숨'

“사료 가격은 계속 오르고, 출하 가격은 떨어지는데 조류인플루엔자(AI) 방역까지 해야 하니... 언제 어디서 AI가 터질지 몰라 늘 마음 졸이고 있습니다”

지난해와 올해 초 AI로 큰 홍역을 치른 충북 음성군 맹동면 봉현리 오리 사육단지에서는 요즘 다시 AI와의 전쟁이 벌어지고 있다.

축산농가와 음성군이 AI를 막으려고 벌이는 방역으로 인적이 뜸해지면서 마치 바다에 의해 격리된 외딴섬 같은 스산한 분위기가 물씬 배어 나왔다.

축사 주변을 쉴 새 없이 오가며 소독약을 뿌려대는 음성군 방역 차량이 내는 굉음이 이따금 적막감을 깨고 있을 뿐이다.



축사 주변 소독하는 방역 차량. 충북 음성군 방역 차량이 맹동면 봉현리 오리 사육단지에서 축사 주변을 소독하고 있다.

봉현리 오리 사육단지에서 낯선 손님을 제일 먼저 맞는 것은 축사 입구마다 설치된 출입통제 안내판과 자동 소독기다.

농가는 AI 매개체인 야생 조류의 침입을 차단하기 위해 축사 밖에 그물망을 촘촘하게 쳐놓았다. 축사로 들어서자 증대형 아파트에서 볼 수 있는 '전실'이 눈에 띄었다. 축사 입구와 사육장 사이에 비닐을 드리워 만든 전실은 AI가 창궐할 수 있는

# 오리.소.식.

겨울철 찬바람이 축사 안으로 들어오는 것을 막는 일종의 차단 막이다.

사료 운반차는 축사 밖에서 자체적으로 차량 외부를 소독을 한 뒤 축사 입구에 설치된 자동 소독기를 통과해야 한다. '2중 3중의 안전장치'를 통과해야만 사육장으로 들어갈 수 있는 방역 시스템이 온전히 가동되고 있는 것이다.



자동 소독기 지나가는 사료 운반차. 충북 음성군 맹동면 봉현리 오리 사육단지에서 사료 운반차가 AI를 막기 위해 설치된 자동 소독기를 지나고 있다.

광주·전남지역에서 AI가 잇따라 발생하면서 도내 오리·닭 사육 농가들이 AI를 막으려고 고군분투하고 있다.

정기현(55) 한국오리협회 충북도지회장도 다른 축산농가와 마찬가지로 농장 주변을 소독하느라 여념이 없다.

지난해와 올해 초 AI로 자식처럼 키우던 오리 7만 마리를 도살 처분했던 아픔을 되풀이하지 않겠다는 각오가 남달라 보였다. 정 지회장은 “지난 8월 중순에 이어 최근 두 번째로 새끼 오리 3만 마리를 들여다 키우는데 불청객 AI가 발생해 긴장의 끈을 놓지 않고 있다”고 말했다.

맹동면에서는 31개 농가가 50여만 마리의 오리를 사육하고 있다.

음성군도 이런 점을 고려해 맹동면사무소에 방역 차량 1대를 고정 배치했다. 맹동면사무소는 이 차량을 이용해 매주 금요일 축사 주변을 소독하고 있다. 매주 화요일에는 군 전 지역에서 일제 방역이 이뤄진다. 이 지역 오리 사육 농가도 2인 1조로 '자체 방역단'을 꾸려 매일 축사 주변을 돌며 소독하고 있다.

이 지역 농가는 재입식 방법도 바꿨다. 예전에는 각각의 축사에서 키운 오리를 일정 기간(45일가량)이 지나면 출하하고 빈 축사를 소독한 뒤 오리를 다시 들여놓는 '밀어내기식' 재입식을 했다. 하지만, 올해에는 모든 축사의 오리를 한꺼번에 출하하고 다시 들여놓는 '올인 올아웃' 재입식으로 바꿨다. AI가 발생할 가능성을 최소화하려는 조치다.



충북 음성군 맹동면 봉현리에서 정기현씨가 축사 안에 설치된 '전실'을 살펴보고 있다. 축사 입구와 사육장 사이에 비닐을 드리워 만든 전실은 AI가 창궐할 수 있는 겨울철 찬바람이 축사 안으로 들어오는 것을 막는 역할을 한다.

충북도도 이달부터 '구제역·AI 특별 방역 대책'을 추진하고 있다. 내년 5월까지 이어지는 특별 방역 대책 기간 타시·도의 살아 있는 가금류나 사료의 도내 반입이 철저히 차단된다. 하지만, 농

가의 표정은 밝지만은 않았다.

AI를 막기 위해 혼신을 기울이는 오리 사육 농가에 또 다른 걱정거리가 드리워졌기 때문이다.

조류인플루엔자가 발생했다는 소식에 출하가 제대로 이뤄지지 않고 있다는 것이다. 출하가격도 예년에 비해 형편없다.

정 지회장에 따르면 예년에 8천 원 하던 오리(3kg 기준) 출하가격이 올해엔 6천500원까지 곤두박질 쳤다. 반면에 kg당 470~480원하던 사료 값은 550원으로 치솟았다.

오리 사육농가가 AI 방역에 사료 값 상승, 가격 하락이라는 ‘삼중고’를 겪고 있다는 것이다.

정 지회장은 “이번 겨울(오는 12월~내년 2월)에는 오리를 들여다 키우지 않는 것을 검토하고 있다”며 “이 기간 오리를 사육하지 않는 농가가 축사를 소독하고 보수하는 데 드는 비용을 정부가 지원해줬으면 하는 바람”이라고 말했다.

▶ 연합뉴스(음성) 윤우용 기자 [2015. 10. 04]

### “AI방역 선택과 집중 절실” 김병은 회장, 오리 사육현장 맞춤형 대책 요청

한국오리협회 김병은 회장이 오리사육 현장 맞춤형 AI방역대책의 필요성을 강조하고 나섰다. 최근 농림축산식품부 AI비상대책 상황실을 방문한 자리에서다.

김병은 회장은 이날 정부 관계자들과 만나, 보다 효율적인 AI방역을 위해서는 현장상황을 최대한 감안하되 선택과 집중적으로 방역대책의 보완이

이뤄져야 한다는 입장을 전달했다. 그동안 각계 전문가와 현장으로부터 제기된 의견을 임의적으로 정리한 것이다.

김병은 회장은 우선 AI감염경로에 대한 파악이 무엇보다 시급한 것으로 분석했다.

오리의 경우 입식, 사육, 출하 전 3단계에 걸쳐 방역당국에 의해 AI감염여부에 대한 점검이 이뤄지는 만큼 그 외 과정에서 유입 가능성이 큰 것으로 분석, 정확한 감염원인 파악을 통한 근본적인 AI차단 방안을 모색해야 한다는 것이다.

농장단계의 차단방역에 대해서도 언급했다. 방역당국의 농장 방문시 기본적인 방역 매뉴얼 준수만을 독려하기 보다는 전문가의 시각에서 해당 농장의 문제점을 발굴, 개선토록 유도해야 한다는 게 김 회장의 시각이다. 농장에서 실질적으로 이뤄져야 할 방역요령에 대해서도 보다 적극적인 계도가 뒤따라야 할 것이라고 덧붙였다.

특히 방역효율 제고를 위한 오리농장의 시설현대화 요구와 관련해서는 임대가 대부분인데다 영세하고 담보능력이 없어 정부 지원도 기대할 수 없는 현실이 제대로 고려되지 않고 있음을 아쉬워했다.

따라서 축사 보다는 사료빈의 농장외부 설치나 왕겨 공급시설, 소독장비 등 방역에 직접적인 영향을 미치면서도 경제적 부담을 최소화 할 수 있는 시설을 패키지와, 농가에 지원하는 방안이 적극 검토돼야 할 것이라는 시각을 표출하기도 했다.

거점소독시설 운영 전반에 걸친 보완이 필요하다는 입장도 전달했다.

김병은 회장은 이와 관련 “본격적인 철새 이동시기가 임박한 만큼 방역당국과 오리사육현장 모두 철저한 대비가 필요한 시점”이라며 “빠른 시일 내에 전문가 협의 및 회원 여론수렴 과정을 거쳐 협

회 차원의 AI방역대책을 마련, 정부에 제출할 계획”이라고 밝혔다.

▶ 축산신문 서혜연 기자 [2015. 10. 07]

## 〈광주 오리탕〉과 〈들깨가루 걸절이〉 레시피 공개

‘신동엽, 성시경은 오늘 뭐 먹지?’에서 오리탕과 들깨가루 걸절이 조리법을 소개했다. 10월 8일 올리브TV에서 방송된 ‘신동엽, 성시경은 오늘 뭐 먹지?’는 광주 오리탕집을 운영하는 김증지 대가가 출연해 오리탕과 들깨가루 걸절이 조리법을 신동엽과 성시경에게 소개했다.



### 〈광주 오리탕 조리법〉

1. 들깨와 물을 넣고 곱게 갈아 들깨육수 만들기
2. 고춧가루, 다진마늘, 된장으로 양념하기
3. 연한 들깨육수를 부어 양념 풀기
4. 오리가 익으면 30분간 식히기  
(고기가 타지 않도록 계속 저어주면 더욱 맛있는 오리탕을 먹을 수 있다.)
5. 식힌 오리탕의 기름을 따라낸 후, 진한 들깨육수를 넣고 고춧가루, 다진 마늘로 추가 양념을

한다.

성시경은 “우리나라에서 가장 맛있는 음식 베스트 5에 드는 맛이다”라고 꼭 집에서 해 드시길 권했다.

### 〈들깨가루 걸절이 조리과정〉

배추와 당근에 참기름을 듬뿍 넣은 뒤 고춧가루와 부추, 들깨가루를 넣고 함께 버무린다.

▶ 베리타스알파 신승희 기자 [2015. 10. 08]

## 구제역·AI 살처분 가축 사체 ‘재활용’ 가능

농림축산식품부는 ‘가축 사체를 재활용할 수 있는 가축전염병’ 고시를 개정, 구제역·AI(조류인플루엔자)에 감염돼 죽거나 살처분 된 가축 사체를 열처리 등을 통해 재활용할 수 있도록 가축사체 처리규정을 개선했다.

이번 고시 개정으로 그동안 브루셀라병 등 5종의 가축전염병에 걸린 가축 사체에 대해서만 재활용을 허용했지만 새롭게 구제역·AI 등 44종의 가축전염병에 걸린 가축의 사체도 재활용할 수 있게 됐다.

농식품부는 가축 매몰지가 확보되지 않은 일부 농장에서 구제역·AI 발생 시 감염가축 사체를 고온·고압 처리해 병원체를 사멸시킨 다음 기름 등으로 분리, 사료 또는 비료의 원료로 사용하는 열처리(랜더링) 등으로 신속하게 처리함으로써 가축전염병 전파 위험을 크게 줄일 수 있게 됐다고 밝혔다.

농식품부는 오리(3kg) 사체 1만 마리 처리의 경우 FRP 저장조 매물 처리는 1,782만원(마리당 1,782원), 호기성 미생물처리는 2,800만원(마리당 2,800원)인 반면 열처리(랜더링)의 경우 1500만원(마리당 1,500원)으로 기존 매물처리에 비해 처리비용을 최대 50% 이상 절감할 수 있고 가축 매물지 사후관리에 투입되는 인력과 비용도 크게 줄일 수 있을 것으로 보고 있다.

▶ 농수축산신문 홍정민 기자 [2015. 10. 13]

오리 사육의 30% 이상 차지하는 음성군은 AI 발생으로 큰 피해를 입은바 있다. 남원식 음성군 축산과장은 “음성군은 지난 10월 1일부터 내년 5월 까지 특별방역대책 상황실을 운영하고 있으며, 매일 가금농가를 대상으로 전화 예찰을 실시해 가축 이상 유무를 파악하고 있다”며 농가 스스로 축사 소독에 만전을 기해줄 것을 당부했다.

▶ 축산신문(음성) 최종인 기자 [2015. 10. 14]

### 음성군 AI 재발 방지 총력전 농가에 방역약품 보급



음성군이 AI 재발방지를 위해 총력을 기울이고 있다. 음성군은 농가자율방역 강화를 위해 축산 농가에 소독약 및 휴대용 소독제 4톤을 공급하고 겨울철 축사 소독용 생석회도 공급할 계획이다. 음성군과 음성축협은 매주 수요일 방역 차량 3대를 이용해 방역 취약 지역인 맹동 삼성 대소 축사 밀집지역과 철새도래지등을 소독하고 있으며 오리협회 충북도지회와 음성지부 회원들은 철저한 방역 의식을 가지고 맹동면 방역차량을 이용해 소독에 참여하고 있다.

### 오리농법은 친환경 농법 오리 적정 방사수수 300평당 30수



오리농법의 장점은 잡초와 해충을 오리 먹이로 전환시킬 수 있고, 오리의 분(糞)은 거름으로 이용하지 않던 논둑은 오리 사육공간으로 활용할 수 있게 된다.

오리분 생산량은 연간 신선물로 30~37kg 정도이며 풍건물로 15~18kg에 달한다.

조성분은 신선물을 기준할 때 수분 46.6~50%, 유기물 26.3~40.5%, 질소 0.7~1%, 인산 1.4~1.5%, 가리 0.62%, 석회 1.7% 등으로 인산

# 오리.소.식.

질 비료이다.

오리농법에서 오리들은 벼가 출수하면 벼를 먹게 되므로 출수하기 전에 오리를 빼내야 하고, 오리 병아리를 다시 방사시켜 작은 키 때문에 벼를 먹을 수 없게 하는 방법이 선택적으로 활용되고 있다.

오리농법에 있어서 오리들을 너구리, 개나 고양이, 족제비, 까마귀, 매, 독수리 등으로부터의 피해를 방지하려면 높이 1m 정도의 울타리가 요구된다.

논에 오리를 방사하는 적정수수는 300평당 30수를 기준으로 한다.

이를 기준해서 오리의 크기나 논의 잡초 상황을 고려해 가감한다.

▶ 현대축산뉴스 오리칼럼 [2015. 10. 14]

## 오리식품 대중화 · 세계화 선도기업



(주)다영푸드(대표 김대식)는 오리가공 전문기업을 넘어 종합 육가공기업으로 거듭 발전하고 있는 향토기업이다. 충남 천안시에 위치한 이 작지

만 강한 기업은 자사가 운영 중인 프랜차이즈인 ‘신토불이’를 통해 오리요리의 맛과 건강성을 국내는 물론 전 세계인에게 선보이고 있다.

오리 대중화에 앞장서고 있는 김대식 대표는 ‘식품을 통해 국민건강발전에 이바지하겠다’는 신념으로 다영푸드를 수익창출과 함께 국민건강을 먼저 생각하는 기업으로 이끌고 있다.

김 대표는 “약식동원(藥食同源)이라는 말이 있는데, 약과 음식은 그 근원이 같기에 음식으로 고치지 못하는 질병은 약으로도 못 고친다는 의미”라며 “좋은 음식, 건강한 음식을 제공해 많은 분들이 건강하고 행복한 생활을 누리기를 바라며, 이것이 다영푸드의 경영이념”이라고 설명했다.

다영푸드는 오리고기를 HACCP인증과 최첨단 설비를 갖춘 원스톱 제조공정의 대규모 공장을 통해 종합 육가공업체로의 대규모 공급시스템을 마련하는 데 성공했다.

천안에 오리정식전문체인점인 ‘신토불이’ 1호점을 시작으로 외식 전문 프랜차이즈 사업을 본격화한 다영푸드는 가맹사업 10년 만에 전국 각지에 80호 점을 개설해 오리 대중화와 안정적인 사업망을 확보했다.

다영푸드와 신토불이의 안정적인 성장은 끊임없는 연구 개발에 기인한 결과다. 다영푸드의 대표적인 연구개발 사례는 삼백초 프로젝트다. 변비와 당뇨, 간장병, 고혈압 등 각종 성인병 예방과 치료에 효능이 있는 것으로 알려진 삼백초가 기러기과와 궁합이 맞다는 사실에 착안해 오리 사료에 삼백초를 배합해 오리의 효능을 최대한 이끌어 낸 삼백초 요리를 탄생시킨 것이다. 삼백초 오리를 활용한 다양한 오리코스요리 개발은 소비자들의 각광을 받으며 프랜차이즈 개설 점포 확대의 일등 공신이 됐다. 2011년부터는 기

업부설연구소를 개설해 운영하고 있으며 '좋은 원료가 좋은 제품을 만든다'는 원칙으로 오리 사육부터 가공, 유통에 이르기까지 총괄적인 관리 시스템을 갖추고 있다. 생산 및 유통에 있어 '콜드체인시스템'을 도입, 온도 및 미생물 관리에 만전을 기한다.

다영푸드는 오리가공분야에서 쌓은 노하우를 바탕으로 햄과 소시지 등 종합육가공으로 영역을 확장하는 등 사업영역을 다각화하며 강소기업으로 자리잡아가고 있다.

▶ 대전일보 김대호 기자 [2015. 10. 15]

### 오리·야생철새 등 고병원성 AI 모니터링 감시활동 강화

제주특별자치도 동물위생시험소(소장 김종철)는 고병원성 조류인플루엔자(AI)가 전남지역에서 다시 발생함에 따라 이의 바이러스 제주유입을 차단하기 위해 제주도내 가금류 사육농가 등을 대상으로 모니터링 감시활동을 강화하고 있다고 10월 19일 밝혔다.

동물위생시험소는 육용오리와 기타가금류, 관상조, 야생철새와 가금류 사육농가 등을 대상으로 AI 감시 모니터링을 지속적으로 진행하기로 했다.

현재까지 닭, 육용오리 사육농가 및 꿩, 메추리, 거위 등 기타 가금류, 관상조를 대상으로 AI 검사를 실시한 결과 모두 이상이 없는 것으로 나타났다고 밝혔다.

동물위생시험소는 그러나 만일의 상황에 대비해

가금 사육농가에서는 농장 출입구의 상시 차단, 외부인 출입금지, 축사 내·외부에 대한 주기적인 소독을 실시하는 등의 철저한 방역활동을 강화해줄 것을 당부했다.

▶ 헤드라인제주 [2015. 10. 18]

### 롯데마트, 대형마트 최초 훈제오리 전 품목 '등급 판정육' 운영

롯데마트가 대형마트 최초로 훈제오리 전 품목에 대해 등급 판정을 받은 원료육으로 가공된 상품을 선별해 판매한다고 10월 20일 밝혔다.

훈제오리는 롯데마트 오리고기 매출의 97.1%를 차지하고 있으며, 올 9월까지 매출이 전년 동기 대비 78.6%로 대폭 신장하는 등 최근 소비자의 인기가 지속적으로 증가하고 있다.

하지만 지난 2012년 '축산물품질평가원'이 오리 고기의 품질 등급 판정 기준을 제정했음에도 불구하고 품질 판정제 도입이 생산 업체의 자율인 까닭에 훈제오리에는 품질 판정을 거치지 않은 원료육을 사용하는 경우가 대부분이었다.

특히 훈제오리는 양념과 굽기 등 2차 가공 과정을 거치기 때문에 육안으로는 원료육의 품질과 안전성을 판단하기 힘들었다.

롯데마트는 소비자에게 훈제오리의 품질과 안전성에 대해 신뢰할 수 있는 정보를 제공하고, 일정 수준 이상의 품질을 가진 훈제오리를 엄선해 선보이고자 행동에 나섰다.

올해 초부터 롯데마트 축산MD(상품기획자)는 축산물품질평가원과 협력해 직접 오리고기 가공

공장을 방문하는 등 자체 안전기준에 부합하는 시설을 가진 업체를 엄선했으며, 축산물품질평가원의 품질 판정을 받은 원료육으로 만든 훈제오리만을 공급받기로 물량 공급 계약을 체결했다. 이 같은 노력을 통해 롯데마트는 10월 20일 서울 역점에서 축산물품질평가원과 한국오리협회와의 시식행사를 시작으로 등급 판정을 통과한 1등급 이상의 원료육으로 가공한 훈제오리만 공급받는다.

롯데마트가 이 같이 축산물 품질 관리를 위해 노력하는 까닭은 소비자들의 소득 수준이 개선되고 먹거리 안전에 대한 관심이 증가해, 안전하고 품질이 보증된 먹거리에 대한 소비자들의 수요가 증가하고 있기 때문이다.

대표적으로 롯데마트가 운영하는 소고기의 경우, 사육부터 출하까지 친환경 농가에서 엄격히 관리해 1+등급 이상의 상품만을 취급하는 품질 차별화 브랜드 '진심 한우'를 선보이고 있으며, 롯데마트의 한우 매출(3~9월)이 전년 동기 대비 4.0% 감소한 반면 '브랜드 한우'는 15.9% 신장했다.

한편, 롯데마트는 10월 22일부터 28일까지 '믿고 먹는 훈제오리 대전'을 전점에서 진행해 1등급 판정을 받은 훈제오리 10만 마리를 기준가 대비 30% 저렴하게 판매한다.

대표적인 상품으로 '허브담은 훈제오리(600g)', '셋노랑 훈제오리(600g)' '참프레 훈제오리(600g)', '주원산 훈제오리(600g)', '목우촌 훈제오리(600g)'를 각 7,900원에 판매한다.

이관이 롯데마트 신선식품2부문장은 "안전하고 차별화된 품질을 가진 프리미엄 축산물에 대한 소비자들의 수요가 점점 증가하고 있다"며, "이번 훈제오리 전품목 등급 판정 상품 운영을 비롯해, 안전하고 믿을 수 있는 먹거리들을 지속적으

로 출시할 계획"이라고 했다.

▶ 아시아경제 이초희 기자 [2015. 10. 20]

### 오리 사양관리 · 질병예방 심포지엄 개최

전남대학교에서 운영 중인 전남 오리산학연합력단이 오리농가의 생산성 향상을 위하고 소비자에게는 안정적인 축산물을 공급하기 위해 머리를 맞댔다. 협력단은 10월 20일 전남농업기술원에서 오리 사양관리 개선과 질병예방을 위한 심포지엄을 개최했다.

이날 심포지엄에서는 '올바른 방역과 계열화 사업'(권두석, 전남도청 축정과), '오리축사 표준설계도'(최희철, 국립축산과학원), '오리사 바닥 깔집과 미생물교육'(이승근, 에코농장), '오리산학연합력단의 역할과 발전방안'(이지웅, 전남대학교) 등이 발표됐다.

이번 심포지엄은 오리 사육농가의 현장애로를 중심으로 미래에 안정적으로 건강한 오리를 생산하기 위한 내용으로 전개됐다.

전남 오리산학연합력단 관계자는 "협력단에서는 앞으로도 고병원성 AI 발생 감소와 축사 약취발생 감소를 위해 관련 정책개발에 만전을 기하겠다"고 밝혔다.

농축유통신문 박현욱 기자 [2015. 10. 23]

“AI 방역 사각지대 없앤다”  
농식품부, 축산업 허가대상 확대  
시설기준 대폭 강화

가축사육업 등록 대상이 대폭 확대되는 등 가축 전염병 예방을 위한 사각지대를 줄이기 위한 제도 개선에 농림축산식품부가 적극 나서고 있다. 농림축산식품부(장관 이동필)는 고병원성 조류 인플루엔자(AI) 등 가금류 가축전염병의 예방과 오염원의 농장유입을 차단해 방역의 실효성을 높이기 위해 축산업 등록대상 확대, 가축사육업 허가기준 중 방역 및 소독 시설·장비 기준 구체화 등 축산업 허가기준을 개선하는 내용의 축산법 시행령을 개정 공포했다고 밝혔다.

고병원 조류인플루엔자(AI)가 소규모 사육농가와 가든형 식당 등에서도 발생함에 따라 농가 현황 파악 및 효율적 방역관리를 위해 가금류(닭·오리·거위·칠면조·메추리·타조·꿩) 가축사육업 등록대상 가축사육시설 면적을 15㎡ 이상에서 10㎡ 이상으로 확대했다.

이전까지는 15㎡ 이하의 가금류 사육시설은 등록대상에서 제외되면서 방역의 사각지대로 남아 있었다.

농장입구부터 축사내부까지 차량·사람·동물 등을 통한 오염원 전파를 효율적으로 차단하고, 적절히 소독할 수 있도록 축산업 허가기준 중 방역 및 소독 시설·장비 기준과 적정사육기준을 강화했다.

종계장·종오리장, 부화장, 닭(산란계, 육계)·오리 사육농장의 경우, 농장 방역실, 축사 출입구 방역을 위한 별도 공간인 전실, 야생동물 차단시

설 설치를 의무화 했으며, 울타리(담장), 차량 및 방문자 소독시설 기준(붙임)을 구체적으로 명시했다.

또한 닭 사육환경 개선을 위해 산란계 농장(평사) 1제곱미터 당 적정 사육 규모를 10마리에서 9마리로 강화했다.

시행령 시행 당시 가축사육시설 면적 10㎡ 이상 15㎡ 미만인 가금류사육농가는 16년 4월 13일 까지 가축사육업 등록을 시·군·구에 등록하고, 종계·종오리업, 부화업, 닭(산란계, 육계)·오리 사육업 허가농가는 16년 10월 13일까지 방역 및 소독 시설·장비 기준을 갖추어야 한다.

농식품부는 고병원성 조류인플루엔자(AI) 등 가축전염병 발생을 예방하고, 보다 효율적으로 차단 방역이 될 수 있도록 축산농가에게 축산업 허가기준을 준수해 줄 것을 당부했다.

정부는 축산업 허가제가 제대로 지켜질 수 있도록 해당 지방자치단체 등을 통해 허가기준 및 준수사항에 대한 일제점검과 수시점검을 강화해 나갈 계획이다.

조류인플루엔자(AI), 구제역의 발생상황을 고려하여 연 2회 이상 해당 허가대상 농장에 대한 정기점검을 실시하고, 규모별·축종별 집중점검 기간을 정하여 내실 있는 점검을 실시할 예정이다. 가축사육업 등록을 하지 아니하고 가축사육업을 영위할 경우 최대 200만 원의 과태료(축산법 제 56조제1항), 축산업 허가기준을 준수하지 않을 경우 최대 300만 원의 과태료(축산법 제25조제4항, 영 별표4)가 부과된다.

농축유통신문 김재민 기자 [2015. 10. 23]