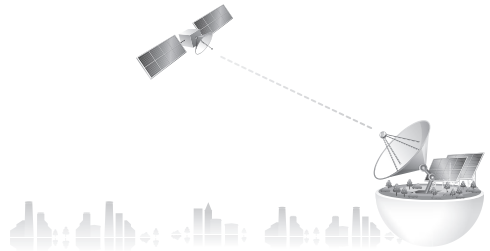


양계안테나



김동진 편집국장



**식약처 ‘계란안전관리 추진방안’ 마련 움직임
전문가 TF팀 구성, 장기적인 안목으로 풀어야**

식약처에서 지난 14일 ‘계란안전관리 추진방안’ 최종 설명회를 갖고 2016년부터 계도기간을 거쳐 2017년부터 적용한다는 방침을 밝혔다. 이 방안을 보면 계란 안전성과 불법계란 유통 근절에 중점을 두고 집중적인 단속을 해 나가기로 했다. 따라서 생산자들은 난각에 생산일자를 반드시 표기해야하고, 세척된 알(30℃)은 냉장유통(콜드체인시스템)을 시켜야만 하며, 실금란의 경우 가공란으로의 사용은 가능하지만 이외의 모든 파란 등 식용에 부적합한 알은 전량 폐기시켜야 한다는 내용을 담고 있다. 또한 계란수집판매업자들은 2017년까지 HACCP을 의무화시키고 품목신고, 불량계란 구매금지를 명문화 하는 내용도 포함되었다. 한마디로 계란안전이라는 명분아래 계란유통에 대한 규제를 강화하겠다는 것이다.

이와 관련하여 생산자와 유통인들은 현실을 무시한 채 추진되고 있는 ‘계란안전관리 추진방안’을 전면 유보해 줄 것을 강력하게 요구하고 나섰다. 계란은 적게는 3%에서 많게는 20%까지 파란이 발생하는 상황에서 이를 유통시키지 못하게 한다는 것은 금전적인 피해는 물론 계란유통에 심각한 혼란을 초래할 수 있다는 것이다. 또한 이 모든 계란을 가공란으로 사용하기 위한 가공시설 부족의 한계점도 문제로 지적되었다. 가까운 일본의 경우 파란을 총 A급(실금란), B급(난각손상, 난막정상), C급(난각 및 난막손상), D급(내용물누출란)으로 구분하는데 D급 계란을 제외한 나머지 계란에 대해서는 가공란 또는 식용으로 사용이 가능하기 때문에 무조건적인 단속보다는 유통성을 발휘해야 한다고 주장하였다.

또한 산란을 한후 30℃에서 세척이 이루어진 이후에는 0~15℃사이에서 냉장유통(콜드체인시스템)을 시켜야 함을 명기하고 있다. 세척을 기본 원칙으로 삼고 있는 우리나라의 대부분의 계란에 대해 콜드체인시스템을 의무화한다는 의미이다. 생산자들은 원천적으로 콜드체인시스템을 반대하지만 인프라가 구축되지 않은 현 실정에서는 시기상조라고 주장했다. 생산일자를 난각에 표시하는 것에 대한 무용론도 제기됐다.

계란안전성은 이미 발등에 떨어진 불이다. 2015년부터 부각되기 시작한 계란 안전성 문제는 2016년에도 더욱 거셀 것으로 여겨진다. 이번 안이 충분한 의견수렴과 현실성을 반영하지 않고

현재 내용이 그대로 적용된다면 계란업계에 심각한 문제가 발생할 것으로 예상된다. 생산자와 소비자들간의 마찰을 줄이고 전문가로 구성된 TF팀을 구성해 계란안전성 문제를 슬기롭게 풀어가는 방안이 급선무로 대두되고 있다.



삼계탕 수출시대에 즈음하여 백세미, 종계에 준하는 관리 반드시 이루어져야

삼계탕 수출이 미국에 이어 중국까지 열리면서 삼계탕 시장에 파란불이 켜지고 있다. 국내에서 생산되는 삼계탕용 닭은 1년에 약 1억6천만수가 생산된다. 전체 닭고기 소비량의 20% 내외를 차지할 정도로 우리나라 식문화의 이כל어가는 중요한 식품으로 자리잡고 있다. 물론 계절성이 있기 때문에 복철을 앞두고 보양식으로 찾는 6~7월에는 매월 1,700만수의 삼계탕이 식탁에 오른다. 삼계탕용으로 사용되는 닭은 주로 백세미와 웅추가 대부분이고 일부 재래닭과 일반육계도 삼계탕용으로 사용될 때가 있다. 이중 백세미용 삼계탕이 거의 95%를 차지하고 있으며, 다음으로 웅추가 연 700만수로 4.3%를 차지하고 있다.

문제는 산업화로 자리잡은 백세미의 위생, 사양관리가 제대로 이루어지지 않고 있다는데 있다. 백세미는 종계 수컷에 산란계 암컷을 교배시켜 생산되는 닭으로 1990년대 중반부터 성행되기 시작했다. 이는 엄연한 종계로부터 생산되는 닭이기 때문에 종계에 준하는 관리가 이루어져야 함에도 산란계가 종계가 아니라는 이유로 사각지대에 놓여 있는 실정이다.

종계를 사육하는 농가는 축산법과 가축전염병예방법에 따라 종축업 또는 부화업으로 분류돼 정부의 철저한 방역관리가 이루어지고 있지만 백세미는 그렇지 못한 실정이다. 현재 취약한 농장에서 생산된 백세미가 질병을 옮기는 매개체로 작용하고 있으며, 실제 백세미를 생산하는 농가에서 고병원성조류인플루엔자(AI)가 발생한 사례도 있다.

중국 삼계탕시장이 열리면서 많은 업체들이 삼계탕수출 시장에 뛰어들 것으로 예견되고 있다. 하지만 위생적으로 기본적인 관리가 이루어지지 않는 닭이 외국에 수출된다는 것이 알려지면 어렵게 개척한 수출길은 곧바로 타격을 입게될 것이다.

따라서 백세미 생산관리에 있어서 백세미에 사용되는 산란계와 종계는 반드시 종계등록을 하여 관리가 이루어질 수 있도록 하는게 시급하다. 즉, 대한양계협회로부터 종계검정 과정을 거쳐 종계에 준하는 관리가 이루어질 수 있도록 해야 한다. 또한 수정을 담당하는 인공수정사들에 대해서도 제도권으로 흡수하여 위생적인 관리가 이루어져야 한다. 이를 위해서는 정부에서 적극적인 관심과 노력이 따라야 한다. 이 기회에 '백세미 방역관리요령'을 만들어 시행한다면 보다 위생적으로 삼계탕용 백세미를 생산할 수 있으며 한류열풍을 타고 삼계탕 수출도 활기를 띠 것으로 보인다. 금년이 수출과 위생의 두마리 토끼를 잡을 수 있는 절호의 기회이다. **양계**