

## 육계 출하 요령

**장** 길러놓은 닭이라 할지라도 출하작업이 잘못되어 육계의 품질을 저하시키는 경우가 있으므로 닭을 출하하기 2~3시간 전에 사료통을 제거하고, 작업에 편리하도록 치울 수 있는 모든 기구는 치워놓으며, 출하작업 시에는 실내를 약간 어둡게 해주고, 철망, 못 등에 상처를 입지 않도록 주의한다. 환기장치는 계속 작동시키고, 닭을 난폭하게 다루지 말고 계사 내에서는 큰 소리를 내지 않는다. 한 상자에 넣는 마리수를 너무 많지 않게 하고 닭을 전부 실은 후에는 가급적 빨리 운반하도록 한다. 출하 후에는 즉시 계사를 완전히 청소하고 소독을 하여 다음 입추에 대비한다. 다음 입추 시까지 최소한의 계사 휴식기간을 제공한다.



또한, 육성기간 중에는 아무 이상이 없었으나 출하를 할 때 불합격품이 많이 발생하여 상품 가치가 떨어지는 경우가 있다. 이러한 등외품의 발생은 주로 사양관리와 위생관리의 잘못, 전염병의 침입, 출하 시 취급과 운반 시 부주의로 인해 많아진다.

등외품의 발생 중에 타박상이 가장 많으며, 그 다음으로는 흉부수종이다. 흉부수종은 가슴을 바닥에 밀착시켜 발생한 염증이 수종화되어 생기는데, 수컷이 암컷에 비하여 많이 발생하며, 체중이 무거울수록 심하고 또한 다리가 약하여 가슴을 바닥에 대는 시간이 많을수록 발생률이 높아진다. 또한, 케이지 사육보다 평사에서, 깔짚의 두께가 얇을수록, 점등시간이 길어질수록 흉부수종이 많이 발생한다. 이러한 등외품의 발생을 방지하기 위해서는 기구류와 계사의 소독을 철저히 하며, 품질이 좋은 사료를 급여하고, 위생적인 사육시설을 하며, 무계획적인 투약을 하지 말아야 한다. 그리고 병계와 도태계의 격리를 신속하고 철저히 하며, 출하시 포획에 주의하고, 운반 도중 상처와 타박상이 발생하지 않도록 조심해야 한다. 특히 여름철에는 출하 또는 운반 시 폐사하는 닭이 많이 발생하므로 더욱 주의해야 한다.

출처 - 국립축산과학원 홈페이지

※ 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 기자), enani85@naver.com(최인환 기자)