

남은 음식물로 만든 습식사료(수분함량 14% 이상) 닭, 오리 등 가금류 급여 금지

출처 : 농림축산식품부 (2017.4.3)

농림축산식품부(장관 김재수, 이하 농식품부)는 대형음식업소·아파트 등에서 수거한 음식물 폐기물을 원료로 제조한 습식사료(수분함량 14% 이상인 남은 음식물사료)를 닭·오리 등 가금류에 급여하는 것을 전면 금지한다고 밝혔다.

○ 남은 음식물사료 제조업체는 남은 음식물을 가금의 사료 또는 사료원료로 사용하고자 할 경우에는 수분함량을 14% 이하로 제조하도록 “사료 등의 기준 및 규격(농식품부 고시)”을 2017년 4월 1일자로 개정 고시하였다.

* 남은 음식물사료 성분등록 사항 : (기존) 조단백질, 조지방, 수분, 염분 등의 등록비율 확인 → (개선) 기존 + “열처리과정(100℃ 30분 이상 가열·처리)” 과 “가금의 사료 및 사료원료인 경우 수분함량 14% 이하”를 확인하도록 추가

○ 만약 이를 위반하면 가금류용 남은 음식물 습식사료를 제조하는 업체와 동 사료를 먹이는 가금농가는 「사료관리법 제33조(벌칙)」에 따라 3년 이하의 징역 또는 3천만원 이하의 벌금 처분을 받는다.

○ 다만, 동 제조업체들의 제조시설 변경 등에 일정기간이 필요한 점을 감안하여 6개월간의 유예기간을 두어 2017년 10월 1일부터 시행하기로 하였다.

농식품부가 남은 음식물로 만든 수분함량 14%이상인 습식사료의 가금류 급여를 금지한 이유는 음식물류 폐기물로 제조한 습식사료를 먹이는 농가는 사양 및 주변 환경, 가축방역, 사료의 품질·안전성 관리 등 여러 가지 측면에서 관리가 취약하다고 판단하였기 때문이다.

○ 우선 남은 음식물사료 제조업체에서 습식사료를 주변의 가금 농가에 공급하거나 운반하는 과정에서 차량과 잔반통 등에 의한 AI 바이러스의 전파 가능성이 있고,

○ 또한, 습식사료는 수분 함량이 많아 날씨가 더운 여름철에 부패·변질 가능성이 높아 비위생적이고 사료의 품질·안전성에 취약할 뿐만 아니라, 악취로 인한 농장 주변의 환경관리 미흡 문제를 야기할 소지가 크다.

농식품부 관계자는 가금류에게 남은 음식물 습식사료 급여 금지를 통해 방역관리가 취약한 가금농가의 AI 등 가축질병 바이러스 차단방역 수준을 높이고,

○ 남은 음식물 사료의 품질과 위생 및 환경문제가 해소될 것으로 기대된다고 밝혔다.