

육계 자조금

2010. 5



본 정보지는 육계자조금으로 제작되어
전국의 모든 육계농가들에게 발송해 드리고 있습니다.

자조금소식 육계 계열화사업에 대한 생산자 만족도 조사

질병관리 HPAI 해외 발생동향 및 축산농가 준수사항

닭이야기 수탉을 먹으면 기운이 생기고 정신이 맑아진다



육계자조금관리위원회

왜 국산 닭고기이어야 하는가?

농촌진흥청 국립축산과학원 가금과장
농학박사 서옥석

건강과 장수에 대한 관심으로부터 고개를 돌릴 사람은 없다. 그것은 진·선·미를 추구하는 인간의 본성에 걸맞는 것으로써 부질없고 속된 욕심의 차원을 훨씬 넘어선 것이다. 그래서 백세를 누리는 장수촌의 이야기라도 접하게 되면 그곳 사람들의 삶의 방식을 세심히 더듬고 나의 경우와 비교도 해보게 된다.

자조금소식 왜 국산 닭고기이어야 하는가?

세계에는 장수촌으로 알려진 몇 곳이 있다. 지중해 동부에 있는 그리스령인 크레타 섬, 이탈리아 남부의 캄포디엘라 지역, 인구 약 6만 5천명 가운데 100세 이상 주민이 150여명에 달한다는 파키스탄의 훈자 카리마바드 지역 등이다. 우리나라로 일본에 이어 세계 최장수국이 될 것이라 한다. 유엔이 최근 발간한 주요 국가 평균 수명 추이에서 우리나라의 평균 수명은 77.9세로, 유명 장수국인 일본의 82.1세, 이탈리아의 79세에는 미치지 못했으나 미국의 77.5세보다는 약간 앞서는 것으로 나타났다. 특히 2020년이 되면 우리나라의 평균 수명은 81세로 높아져 일본의 84.7세보다는 낮지만 이탈리아의 80.4세를 추월하고, 미국과도 그 격차를 더욱 벌릴 것으로 예상이 된다.

건강과 장수의 조건으로 음식의 중요성은 상식에 속한다. 배고픈 궁핍의 시대를 벗어 작별하고 이제는 물질적 풍요를 누리게 된 우리나라의 소비자들이 원하는 것은 배를 불려주는 것보다는 건강과 장수에 도움을 주는 먹거리이며, 닭고기는 이러한 요구에 딱 들어맞는 맞춤형 육류이다.

닭고기는 육질이 부드럽고 근육 속에 지방이 섞여 있지 않은 백색 육으로 그 맛이 담백하고 소화흡수가 잘되는 것이 특징이다. 따라서 위가 약한 사람에게도 권할 만하다. 단백질 함량은 쇠고기나 돼지고기보다 많다. 필수아미노산이 풍부하여 뇌신경 전달 물질의 활성을 촉진시키고, 필수지방산 중 리놀렌산을 많이 함유하고 있어 비만 등의 생활습관형 질병 예방에도 좋다. 또한 철분 등 무기질과 비타민 A, B₁, B₂, 니아신 등의 비타민이 풍부하여 더위에 손실된 무기질과 비타민을 보충해 준다. 지방질도 풍부하다. 그러나 쇠고기나 돼지고기와는 달리 불포화지방산의 비율이 높으므로 콜레스테롤의 염려도 없다. 성인병 예방을 위해서도 많이 먹는 것이 좋다. 그래도 기름기에 신경 쓰이는 사람이라면 껌질과 피하지방을 제거하고 조리하면 간



단하게 해결된다. 근육 내 지방층이 없기 때문이다. 닭고기 특유의 누린내를 싫어하는 사람이라면 이것은 마늘, 파 등 의 양념과 후춧가루 등의 향신료로 쉽게 없앨 수 있다.

음식의 질을 평가하는 잣대는 여러 가지이다. 열량·단백질·비타민·무기질 등 그 성분을 따져보는 방법도 있고, 뿌리·잎새·줄기·열매 등이 지닌 생명력을 따지는 형이상학적인 잣대로 가늠하는 방법도 있다. 여기에서 두 번째 잣대는 신토불이(身土不二)를 의미한다. 신토불이란 이런 것이다. 사람이 하루 걸음 거리라 할 수 있는 사방 백리 안에서 소출되는 식물과 그 안에서 살고 있는 어류와 육류가 내 몸에 좋고 이롭다는 말이다. 결국 고향의 자연과 가까워지는 것이다. 고향이란 내 몸과 진정한 짹짓기가 가능한 생태밥상을 가능하게 해주고 내 마음과 내 몸의 최소단위인 세포 하나하나와 가장 잘 어울리는 근원적 에너지원이기 때문이다. 이 두가지 잣대를 모두 만족시켜 주는 음식이 바로 국산 닭고기이다.

‘신토불이’의 의미를 ‘우리농산물 사먹기’식의 뻔한 주장쯤으로 치부하는 사람이 아직도 있다면 참으로 답답한 노릇이다. 지금 세계 각국은 기후 변화와 석유 고갈을 인류의 미래를 위협하는 요인으로 판단하고 두려워하면서 대책을 준비하고 있다. 그 중심에 신토불이란 단어가 ‘로컬 푸드(local food)’ 그리고 ‘푸드 마일(food mile)’이란 용어로 자리잡고 있다. ‘로컬 푸드’란 해당 지역에서 생산한 농산물을 그 지역에서 먹어야 함을 말하는데 영국을 비롯한 많은 나라들은 50킬로미터, 미국은 하루에 운전해서 갈 수 있는 300킬로미터를 의미한다. ‘푸드 마일’이란 우리말로는 ‘먹을거리·이동거리’란 말로서, 예컨대 미국산 닭고기가 한국까지 이동하는 동안 지구의 대기를 오염시키는 탄소 발생량의 심각성을 설명한다.

로컬 푸드와 푸드 마일에 관련하여 환경운동가 레스터 브라운(Lester R. Brown)은 이렇게 외치고 있다. “식품 가격이 석유가격과 수송비에 의해 결정되는데 이를 극복하기 위해서는 인간이 먹이사슬을 따라 그 지역에서 생산된 것을 제철에 먹어야 합니다.” 그는 미국의 지구정책연구소(Earth Policy Institute) 소장이며 워싱턴 포스트지가 세계에서 가장 영향력 있는 사상가로 지목한 인물이기도 하다. 레스터 브라운 소장의 외침은 이렇게 계속된다. “화석에너지에 바탕을 둔 현대 문명은 무너질 조짐을 보이고 있습니다. 이제 마구 쓸 시간이 없습니다. 제 2차 세계대전 때 연합국이 했던 것처럼 전 세계가 모두 나서 기후변화와 싸우지 않으면 안 됩니다.”

“국산닭고기를 찾는 행동에 대해 필자는 ‘우리들의 가족과 지구를 지키는 일에 동참하는 것’이라는 가치를 부여하고 싶다. ‘로컬 푸드’는 건강하고 지속가능한 식량체계를 지향하는 새로운 운동이다.”



먹거리를 생산하는 일, 농업은 가장 자연스런 일에 속한다. 그러면서도 선택의 여지가 없는 절실한 생명을 지탱하는 것이기에 계절이 흐르듯 생명체가 숨쉬듯 무리없이 진행되어야 불안이 없다. 여기에 ‘효율성의 논리’를 내세우는 소수의 기업들이 인위적으로 조작한 값싼 가격의 먹거리에 누구든 길들여지는 것은 결코 자연스럽지도 바람직하지도 못한 모습이다. 언뜻 보기에도 이런 먹거리 공급망이 효율적으로 보일지 모르지만 이러한 방식은 박테리아, 유전자 조작, 잔류 농약, 생물테러 등 여러 가지 위해요인으로부터 노출되는 기회를 늘이게 되고 원거리 이동에 따른 냉동과 수송비용은 환경부담과 지구온난화의 위험을 증가시킨다. 뿐만 아니라 생산자와 소비자를 지나치게 분리시켜 양자간의 견실한 의존성과 견제관계를 무너뜨린다. 모두가 좋은 먹거리 생산과는 거리가 면 비자연적인 것들이다.

국산닭고기를 찾는 행동에 대해 필자는 ‘우리들의 가족과 지구를 지키는 일에 동참하는 것’이라는 가치를 부여하고 싶다. ‘로컬 푸드’는 건강하고 지속가능한 식량체계를 지향하는 새로운 운동이다. 신토불이라는 용어로 이미 익숙한 것이기도 하다. 알고 보니 그토록 큰 뜻이 있는 것이다. 이제 우리 모두가 눈앞의 조그마한 이익에 급급한 소극적 방관자의 입장을 벗어나 건강한 먹거리를 지키는 의식 있는 책임자가 될 것을 다짐해본다.

육계 계열화사업에 대한 생산자 불만 고조!

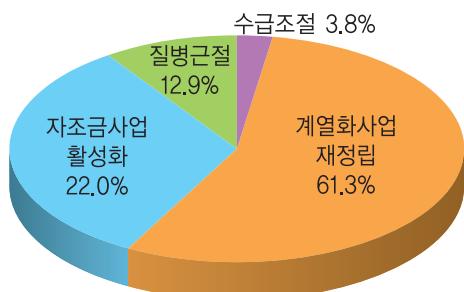
- 계열화 사업에 대해 89.1%가 불만, 특히 일방적인 계약서 89.9%가 불공정이라 답변 -

본회는 지난 4월 16~17일 양일에 걸쳐 전북 남원 소재 지리산유스호스텔에서 ‘2010 전국육계인대회’를 개최하였다. 이날 참석한 농가를 대상으로 최근 ‘육계 계열화사업’에 대한 생산농가 만족도 및 개선해야 할 부분을 짚어보고자 설문조사를 실시하였다. 본고에서는 총 759명의 설문을 통해 내용을 분석·정리하였다. – 편집자주 –

1. 육계산업의 선결과제는?

설문에 참여한 육계인들은 육계산업의 선결과제로 계열화사업(integration)의 재정립(61.3%)을 단연 1순위로 꼽았다. 이 같은 이유는 계열화사업이 계열사의 일방적인 계약서 체결과 몇 년간 인상 없는 사육비 문제 등 쌍방 간 갈등의 골이 깊어지면서 수직계열화사업에 대한 불만이 작용한 것으로 보인다. 2위로 자조금사업 활성화(22.0%), 3위 질병근절(12.9%), 4위 수급조절(3.8%) 순으로 조사되었다.

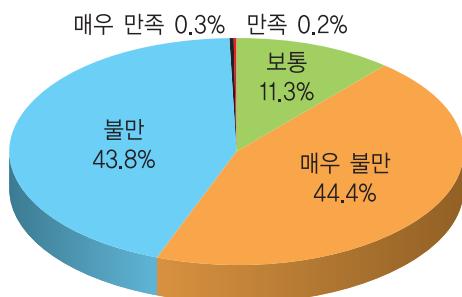
〈도표 1〉 육계산업의 선결과제는?



2. 계열화 사업에 대한 만족도는?

1990년대 들어서면서 사육농가의 안정적인 소득 보장을 위해 공동생산 방식인 육계계열생산체제로 진행됐지만, 그 내부를 들여다보면 사육농가와 계열사간 불공정한 문제점이 여럿 지적되었다. 국내 육계산업은 이미 85% 이상 계열화로 진행되면서 20년의 장기간 동안 병아리, 사료 품질, 사육수수료 문제, 불공정계약 시비, 사유소장제 문제 등 생산자의 고충은 해결되지 않았다. 이를 반영하듯 생산자가 바라보는 계열화 사업에 대한 만족도는 매우 불만 44.4%, 불만 43.8%, 보통 11.3%, 매우만족 0.3%, 만족 0.2%라 답하면서 총 89.1%가 계열화 사업에 대해 불만이 있는 것으로 집계되었다.

〈도표 2〉 계열화 사업에 대한 만족도는?



또한 계열화 사업에 대해 항목별 만족도를 조사한 결과 〈표 1〉과 같이 사육수수료, 사료품질, 병아리품질 등 세 가지 항목에 대해 불만이라는 답변(매우불만 포함)이 모두 절반이상인 것으로 조사되면서 쌍방에 불평등한 계약관계가 성사되고 있음을 보여주고 있다.

〈표 1〉 계열화 사업에 대한 항목별 만족도

	사육수수료(%)	사료품질(%)	병아리품질(%)
매우만족	0.2	0.6	0.2
만족	0.6	3.0	0.5
보통	12.7	23.8	12.5
불만	51.2	42.1	42.7
매우불만	35.3	30.5	44.1
응답비율	100.0	100.0	100.0

한편, 〈표 2〉의 항목의 내용과 같이 계열업체와 계열사 육농가의 불공정 계약에 따른 불만이 고조된 것으로 조사되었다. 불평등하고 공정하지 못한 일방적인 위탁계약서가 아닌, 연료비, 약품비, 깔짚비, 상차비 등 현실적인 생산원가보장이 필요하다는 입장이다.

〈표 2〉 계열사에서 지급하는 사육경비에 대한 만족도(%)

	연료비	약품비	깔짚비	상차비	계근비	계분청소비	전기세
매우많다	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.2	0.0
많다	0.2	0.0	0.2	1.0	0.5	0.3	0.6
적당	3.5	6.8	4.8	9.8	5.9	1.3	3.3
부족	48.5	54.5	44.1	41.7	15.7	14.4	13.7
매우부족	46.5	35.8	43.3	38.4	22.2	23.2	19.6
전혀없다	1.3	2.9	7.6	9.1	55.7	60.6	62.8
응답비율	100	100	100	100	100	100	100

3. 귀하가 현재 적용받는 평가방식에 대한 만족도는?

육계 계열화사업을 진행하는 총 20여개의 계열사 가운데 주요 4개의 메이저 계열사에서 지급하는 농가사육수수료 기준에는 차이가 있다. 동일 지역 사육농가 기준으로 사육성적에 따라 1위부터 순위를 매겨 사육수수료를 지급하는 상대평가의 A사가 있고, 순위에 관계없이 생산지수에 따라 사육수수료를 지급하는 절대평가 방식의 B사가 있다.

설문조사에 참여한 농가 가운데 현재 시행하는 평가방식에 대해 불만이라는 비중이 상당수 보였다. 상대평가에 대해 매우불만 44.5%, 불만 40.1%를 보였고, 절대평가는 불만 36.9%, 보통 33.5%로 조사되면서 절대평가에 비해 상대평가에 불만도가 높은 것으로 나타났다.

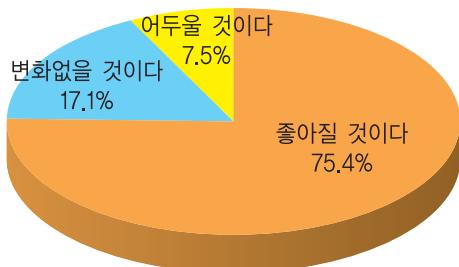
〈표 3〉 현재 적용받는 평가방식에 대한 만족도

	상대평가		절대평가	
	응답자수(명)	응답비율(%)	응답자수(명)	응답비율(%)
매우만족	4	0.9	23	4.9
만족	3	0.7	32	6.8
보통	61	13.8	158	33.5
불만	177	40.1	174	36.9
매우불만	196	44.5	84	17.9
응답비율	441	100	471	100

4. 수직계열화에서 수평계열화로 바꾼다면 향후 육계 산업은?

육계계열사는 (주)하림, (주)동우, (주)마니커, (주)체리부로 등 주요사를 비롯해 총 20여개에 가까운 계열사가 육계산업에 동참하고 있다. 이 중 10개사가 수직계열화 사업을 추구하고 있는데 특히, 우리나라의 가장 많은 점유

〈도표 3〉 수직계열화에서 수평계열화로 바꾼다면 향후 육계산업은?



율을 보이는 A계열사는 경영의 효율성과 생산의 향상성을 위해 종계부터 부화-사육-도계-유통까지 완전통합형 수직계열화사업을 진행하고 있다. 하지만, 계열주체가 생산 기술지도와 유통판매의 주도권을 주면서 생산농가는 생산성적에 따른 사육수수료만 지급받는 형식으로 계약서 역시 주-종 관계로 전락하는 폐단이 발생하고 있다.

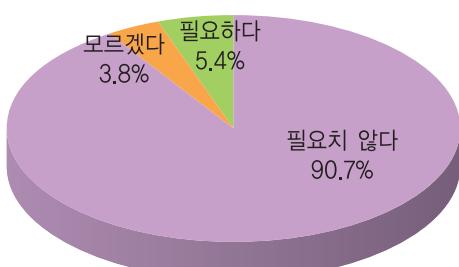
설문에서는 수직계열화에서 수평계열화로 진행된다면 앞으로 좋아질 것이다가 75.4%로 압도적으로 차지했다. 변화가 없을 것이다 17.1%, 어두울 것이다 7.5%를 보였다.

5. 계열사와 계약체결시 보증인 제도에 대한 귀하의 견해는?

계약사육에 대한 계약서 체결시 병아리나 사료 등 선지급에 대한 담보로 연대보증인을 세울 것을 요구하는 일부 계열사가 있다. 농가의 불만이 가중되는 가운데 선의의 제3자 피해자가 나타날 수 있다는 점에서 생산자가 생각하는 보증인 제도의 필요성에 대해 조사했다.

보증인 제도에 대해 필요치 않다가 90.7%로 압도적인 비율을 보였다. 그 외 필요하다 5.4%, 모르겠다 3.8%로 조사되면서 수평계열화가 아닌, 사육수수료만을 지급받는 수직계열화방식에서는 보증인 제도의 의미가 없다는 견해

〈도표 4〉 계열사와 계약체결시 보증인 제도에 대한 귀하의 견해는?



를 보였다.

6. 계열사로부터 자금대출(융자)을 받아본 사례가 있습니까? 받았다면 이자를 지급한 적이 있습니까?

육계 생산자는 기본경비나 자가 노력비 절감을 위해 생산성을 높이고, 기술수준이 높은 농장관리자를 고용하며 호당 사육수수를 늘리거나 대형화 사육조건에 맞게 인건비를 절감하도록 기자재를 도입하는 등 각고의 노력이 따르고 있다. 이에 따른 투자를 위한 자금대출(융자)이 필요로 하는 농가는 대부분이다.

이중 계열사로부터 융자를 받은 적이 있는 농가는 30.4%에 불과했고, 받지 못한 농가는 69.6%를 보였다. 융자를 받은 농가 가운데 무이자지급은 76.2%, 이자를 지급한 농가는 23.8%를 차지했다.

〈도표 5〉 계열사로부터 자금대출(융자)을 받아본 사례가 있습니까?



〈도표 6〉 받았다면 이자를 지급한 적이 있습니까?



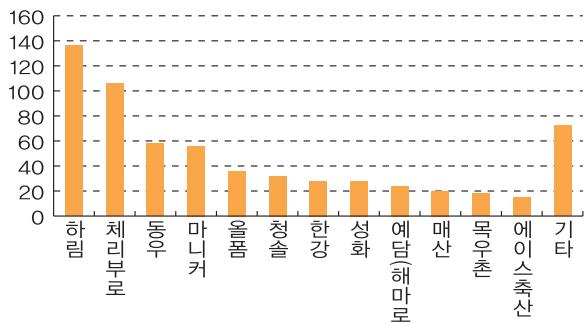
7. 현재 계약사육은 어느 업체와 하고 계십니까?

설문에 응한 759명 가운데 총 630명이 인터에 참여하는 것으로 계약사육비율 83%인 것으로 조사되었다.

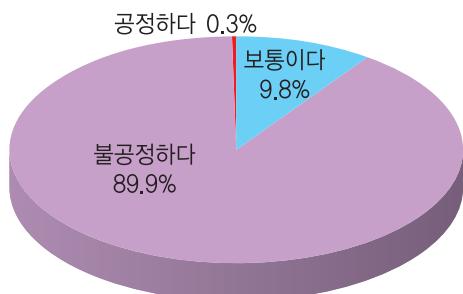
8. 계약서가 공정하다고 보십니까?

전체 육계사육 농가 중 89.9%가 불공정하다고 답변하면

〈표 4〉 설문에 참여한 농가와 계약한 육계 계열사



〈도표 7〉 계약서가 공정하다고 보십니까?

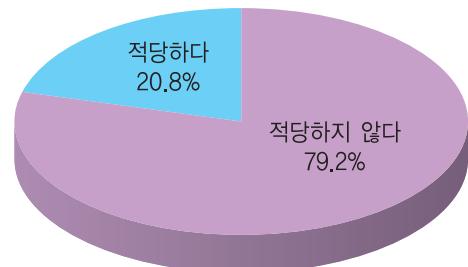


서 압도적인 비율을 보였다. 보통이다 9.8%, 공정하다 0.3%로 조사되었다. 최근 본회 육계분과위원회에서도 공정거래위원회에 심의를 요청해 잘못된 계약관행을 개선하기 위해 추진 중이며, 앞의 내용과 같이 닦고기계열사와 농가가 체결한 위탁사육 계약서에 대해 병아리, 사료품질, 사육수수료, 원자재 구매와 닭의 출하 후 정산 등 육계산업에서 시급히 해결해야 할 과제가 많은 것으로 판단된다.

9. 계약서의 사육비 지급기일이 적당하다고 보십니까?

1990년대 초반 육계계열화 사업이 성행하면서 계약서에 따르면 ‘육계계열주체는 최종 출하일로부터 7일 영업일 이내에 사육비를 정산해 계열농가의 계좌로 입금해야 하며, 그렇지 않을 경우 사육수수료의 10%를 추가지급, 이때 어떤 경우라도 1개월을 초과할 수 없다’는 조항으로

〈도표 8〉 계약서의 사육비 지급기일이 적당하다고 보십니까?



애초에 계열화사업을 시작했지만, 현재 육계 사육농가가 계열사로부터 받는 사육비 지급기일은 평균 25.2일로 조사되었다. 사육비 지급기일이 적당하지 않다는 답변이 79.2%, 적당하다 20.8%로 답변하면서 15일 이내에 지급되어야 한다는 의견이 84.1%로 조사되었다.

〈표 5〉 적당하지 않다면 어느 정도가 적당하다고 보십니까?

	응답자(명)	비율(%)
7일 이내	193	34.4
15일 이내	279	49.7
20일 이내	58	10.3
기타	31	5.5

10. 다음 문항에 대해 귀하의 생각은?

설문에 응한 농가들 가운데 몇 가지 문항에 대해 찬반 조사를 실시했다.

병아리 이력제에 대한 필요성에 대해 97.2%, 분쟁조정 위원회 설치에 대해 97.6%, 농가협의회 구성의 필요성에 대해 97.3%가 찬성한다는 의견을 보이면서 육계산업 개선을 위한 농가의 적극적인 행동을 기대해 본다.

〈표 6〉 각 항목에 대한 찬반의견 조사

	찬성(%)	반대(%)
병아리 이력제에 대한 필요성은?	97.2	2.8
분쟁조정위원회 설치에 대한 귀하의 의견은?	97.6	2.4
농가협의회 구성 필요성은?	97.3	2.7

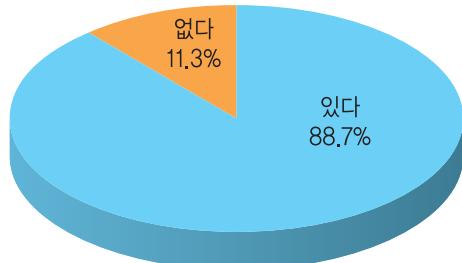
11. 병아리 품질 또는 사료품질 저하로 인한 피해를 받은 적이 있습니까?

병아리 품질과 사료품질 저하로 피해를 입은 농가는 88.7%로 상당한 수치를 보였다. 지난 한해 종계·부화장의 생산성이 급격히 떨어지면서 공급량 감소로 수개월 동안 병아리 가격이 800원대의 고가(2010.5.17일 현재 600 원)로 형성되었고, 품질 하락으로 입식시에 수천마리의 병아리가 폐사되는 사례가 종종 발생된 바 있다.

또한 피해에 대한 보상에 대해 받은 적 없다 77.5%, 보상 받은 적 있다 22.5%로 나타나면서 농가의 피해로 전이시키는 경우가 대부분인 것으로 조사되었다.

한편, 피해 보상을 받은 농가 가운데에서도 93.9%가 불만족이다, 6.1%가 보통이라고 답변하면서 이에 따른 농가의 보상대책이 시급한 것으로 나타났다.

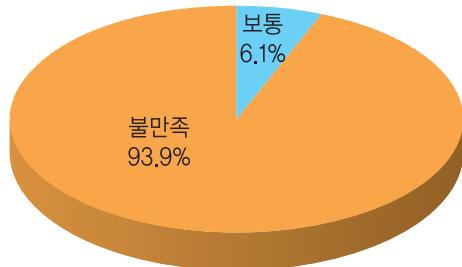
〈도표 9〉 병아리 품질 또는 사료품질 저하로 인한 피해를 받은 적이 있습니까?



〈도표 10〉 보상을 받은 적이 있습니까?



〈도표 11〉 피해보상에 대해 만족하십니까?



유럽의 육계 계열화 산업

닭고기 품질이력 관리제도 실시 등으로 경쟁력 확보

본고는 가금수급안정위원회에서 육계 계열화 사업 발전 방향에 대한 연구용역을 실시한 것으로, 연구결과 보고서 가운데 유럽의 육계 계열화 산업 내용을 발췌한 것이다.

유럽 육계 계열화의 일반 현황

유럽의 계육산업은 이미 계열화 되어 육계산업과 계열화산업을 동일하게 보고자 한다.

유럽은 부화장·사육농가·도계장 등 3개 축으로 구성, 상호 독립적인 경영체계(덴마크, 네덜란드)를 갖추고 있으나 점차 부화장과 도계장 2개의 축(프랑스) 또는 도계장 1개축(영국)으로 통합되어가는 추세이며, 부화장이 GPS(원종계)·PS(종계)농장을 확보하여 우수 품질의 병아리 생산 공급하는 육계산업의 뿌리 역할을 맡고 있다.

독일·네덜란드·덴마크의 경우 전통적으로 협동조합이 활성화 되어 사육 농가들이 조합을 결성하여 독립적으로 경영하고 있다. 병아리와 사료 구매, 사육 후 도계장에 판매하는 수평 계열화 형태의 구조를 운영하며 도계장과 연중계약 형태가 대부분이고 연중가격 변동은 적다.

프랑스는 부화장(병아리 담당)과 도계장의 2개축으로 이동, 도계장이 육계 농가와 계약 사육(병아리, 사료 공급)하는 형태가 50% 이상을 차지하며, 부화장의 40%를 차지하고 있다. 나머지 프랑스 부화장의 60%는 독자 기업에

서 운영한다. 영국은 도계장 중심의 수직 계열화 형태를 운영하고 있다.

EU 통합과 시장의 규모화

품질과 가격 경쟁력이 없으면 도태되므로 현재 모든 업체가 치열한 생존경쟁을 전개하고 있으며 육계업계도 M&A(기업 매수 합병)가 활성화 중이다.

덴마크는 부화장 댄 해치(Dan Hatch) 1개사와 도계장 2개사로 각각 통합하여 국가단위 대표기업으로 육성되어 글로벌 경쟁을 한다. 육계농장 265개소가 생산한 닭고기의 60% 이상을 수출하는데, EU 내에서도 계군 건강 모니터링, 병아리 및 닭고기 품질 이력 관리제도 등 아주 높은 수준의 질병, 위생관리를 통하여 경쟁력을 확보하고 있다.

네덜란드는 주요 닭고기 회사 7개사와 육계농장 약 1천 개가 있으며, 정부의 계분 발생 제한 정책으로 종계와 육계농장 신축을 불허하고 있어 농가 수가 계속 줄어들고 있다. 대신 독일·폴란드 등 인접국가에 병아리 판매를 활성화하고 있다. 네덜란드는 부화장 통폐합을 실시하여 1위



부화장인 Probroed사와 Sloot사가 통합한 후 연간 2억6천수의 병아리를 생산한다. 2위 업체도 1억3천수를 생산한다.

프랑스는 메이저급 5개의 닭고기 회사가 시장을 장악하고 있으며 통합을 가속화하고 있다. 부화장이 GPS와 PS 농장을 확보하고 고품질의 병아리 생산을 담당하며 주로 도계장에 병아리를 판매한다. 도계장은 육계농가와 계약해 사육하고, 도계와 유통을 담당하며 육계 농가들은 일부 개별 사육을 하고 있으나 도계장과 계약하는 비율이 증가했다. 부화장의 40%는 도계장이 소유했고 60%는 독자적으로 운영하고 있다.

프랑스는 연간 닭고기 생산량이 지난 '98년 120만톤 생산을 정점으로 매년 감소 추세인데 '07년 100만톤으로 다소 증가했다. 닭고기 수출량은 '98년 58만톤에서 '07년도에 25% 줄어든 38만톤을 수출했다. 이에 경쟁력을 갖추기 위하여 M&A를 활성화하고, 부화장은 '08년 Grelier사와 Perrot사가 통합하여 13개 부화장을 보유한 1위 업체로 도약했고 도계장들도 M&A가 계속 진행되고 있다.

정부 주도의 난계대 질병(살모넬라, MG 등) 컨트롤

EU 모든 국가는 직접 종계농장·부화장 살모넬라 컨트롤 프로그램을 가동하고 부화장이 중심축이 되어 살모넬라, MG 프리의 고품질의 병아리를 생산한다.

네덜란드는 50주 이전이면 100%를 보상하고, 50주 이후에는 부분 보상을 실시한다. 또한 농가의 보상금 마련을 위해 적립금을 납부한다. 덴마크는 주령에 따라 50~70%를 보상하되 농가 부담 적립금은 운영하지 않는다. 프랑스도 주령에 따라 차등 지급하되 농가 부담의 적립금은 없다.

덴마크, 노르웨이, 핀란드는 모든 살모넬라(2천500 종류)를 컨트롤하고 양성계의 살처분을 실시한다. 그 외에 EU 국가도 살모넬라 양성계 살처분 정책을 실시한다.

모니터링 시스템으로서 종계 육성과 신란농가는 매 주마다 계사 내 시료채취용 특별 신발을 신고 계사 내를 순회하여 시료를 채취 한다. 종계는 주 1회, 부화장은 주 2회 세균검사를 실시하고 매 월 혈청검사도 실시한다.



“ 가금류협의회는 2개월

마다 100% 정확한 육계 관련 통계 정보를 공개하고 관련 업계 종사자는 모두 정보를 공유하여 수급조절 및 생산성 향상에 기여한다. 최근 2년 전부터는 농장·부화장·도계장 통계정보 보고 시스템을 통합하여 운영하고 있다.”

2
0
1
0
/
0
5
.
9

육계 생산 통계정보 보고 시스템

덴마크는 가금류협의회(Poultry Council)이라는 ‘국가 DB(National Database)’를 운영해 정부 지원 하에 육계 생산에 대해 100% 보고 의무화를 실시한 지가 40년째이다.

육계 농가는 1주령 폐사, 육성률, 사료 요구율, 사육 성적, 사료, 병아리 구입 가격, 농가수익, 금융거래실적 등 제반 사육 관련 정보를 중앙 데이터베이스에 보고한다. 부화장은 종란 입란, 발생률, 병아리 판매 현황, 도계장 도축 수수를 보고하고 사료공장은 사료 판매량 등 각종 육계 생산 관련 데이터를 보고한다.

가금류협의회는 2개월마다 100% 정확한 육계 관련 통계 정보를 공개하고 관련 업계 종사자는 모두 정보를 공유하여 수급조절 및 생산성 향상에 기여한다. 최근 2년 전부터는 농장·부화장·도계장 통계정보 보고 시스템을 통합하여 운영하고 있다.

HPAI 해외 발생동향 및 축산농가 준수사항



국립수의과학검역원
이수두 수의사무관

1. 서론

금년 1월 경기도 포천에서 구제역이 발생하였다. 한파와 폭설이 한창이던 때였다. 그 시기 아무도 우리나라에서 구제역이 발생하리라고 예상하지 못하였다. 2008년으로 거슬러 올라가 보자. 동지섣달 혹한이 끝나고 따사로운 봄햇살이 동장군으로부터 만물을 소생시키려 할 무렵, 때 아닌 고병원성 조류인플루엔자(HPAI)의 발생으로 많은 가금 사육농가에 막대한 경제적, 심리적 피해를 입혔다. 그 후 'AI 특별방역 대책기간' 이란 말이 사라지고 상시방역 체계를 마련하였다. 질병에 있어 발생 가능성의 높고 낮음은 있겠지만 '절대'란 말은 있을 수 없다. 다행히 지난 겨울은 고병원성 조류인플루엔자의 발생 없이 넘겼지만 앞서 말한 것이 질병 차단의 노력을 계을리 할 수 없는 이유이다. 우리는 2008년 8월 15일부터 현재까지 고병원성 조류인플루엔자 청정국 지위를 유지하고 있다.

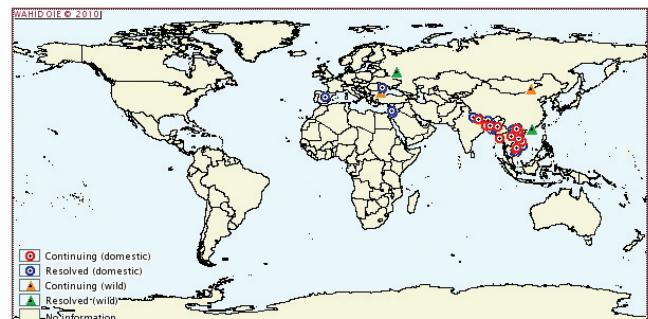
2. HPAI 해외 발생동향

세계동물보건기구(OIE)에 의하면 2008년 이후 전 세계적으로 HPAI 발생국은 37개국으로 이중 16개국에서 현재 발생하고 있다(2010. 5. 14일 기준). 대륙별로 보면 아시아 12개국, 유럽 및 아메리카 3개국 및 아프리카 1개국으로 주로 아시아에서 발생하고 있으며 과거 발생국과 와 비교해 보아도 유럽, 아메리카 및 아프리카에서는 발생이 줄어들고 있는 반면 아시아에서는 끊임없이 발생하고 있는 것을 알 수 있다. 현재 발생국이 16개국 중 홍콩, 몽골, 불가리아 3개국은 야생조류에서, 나머지 11개국은 가금에서 발생했다.

3. 국가간 HPAI 전파 위험과 농가 준수사항

조류인플루엔자(Avian Influenza, AI)는 조류인플루엔

〈그림 1〉 2010년 세계 HPAI 발생 지도 (2010. 5. 14일 기준)



* 출처 : OIE (세계동물보건기구, <http://www.oie.int>)

〈표 1〉 HPAI 발생국 현황(OIE 긴급보고 기준, 2010. 5. 14일)

구분	아시아	유럽 및 아메리카	아프리카
과거 발생국가 (2008년 이후)	대한민국, 일본, 태국, 라오스, 페루, 라오스, 페루, 키스탄, 터키, 이란, 사우디아라비아, 아프카니스탄, 우크라이나 (10개국)	영국, 독일, 러시아, 스위스, 폴란드, 캐나다 (6개국)	이집트, 베넌, 나이지리아, 토고, 코트디부아르 (5개국)
현재 발생국가	중국, 홍콩*, 방글라데시, 베트남, 인도, 미얀마, 캄보디아, 네팔, 부탄, 이스라엘, 몽골* (11개국)	스페인, 루마니아, 불가리아* (3개국)	
상시 발생국가	인도네시아 (1개국)		이집트 (1개국)

* 야생조류에서 발생한 국가

자 바이러스 감염에 의하여 발생하는 조류의 급성 전염병으로 전파가 빠르고 병원성이 다양하며 병원성 정도에 따라 저병원성과 고병원성으로 크게 구분되며 고병원성 조류인플루엔자(Highly Pathogenic Avian Influenza,

HPAI는 세계동물보건기구(OIE)에 신고대상 질병이며 국내에서는 제1종 가축전염병으로 분류하여 관리하고 있다. 그만큼 조류인플루엔자는 발생시 치명적인 질병인 동시에 경제적 피해도 큰 질병이다. 그러므로 먼저 해외로부터 병원체의 유입을 막고 그다음 농장내로의 유입을 방지, 차단하는 것이 무엇보다 중요하다. 이를 위해 농가에서는 다음과 같은 내용을 준수하여야 한다.

우선 HPAI 발생국으로의 여행을 자제하여야 한다. 여행을 계획할 때 농림수산식품부 및 국립수의과학검역원 등 관계기관 홈페이지를 참고하거나 가까운 방역기관에 문의하여 해외 HPAI 발생국을 확인하고 그 나라로의 여행을 자제하되 부득이하게 발생국 방문을 하여야 한다면 방문 시 그 나라의 축산관련 시설(가금농장 등)을 방문하지 말아야하며, 또한 귀국시에는 고기·햄 등 축산물을 반입하지 않도록 해야 한다. 또한 국내 입국 즉시 공·항만에서 국립수의과학검역원에 축산농가임을 신고하여 소독 등의 조치를 받아야 할 것이다. 그리고 귀가 즉시 목욕하고 세탁물을 세탁하여야 하며 최소한 5일간은 감수성가축과의 접촉을 삼가야 한다.

그리고 축산농가에 근무하고 있는 외국인 근로자에 대하여 고용 시 여권번호 등 인적사항을 파악하는 것은 물론 마을회관 등 가축이 없는 곳에서 채용절차를 밟고 채용 후 5일 이내에는 축사에 출입하지 못하도록 하여야 한다. 농장에 들어가기 전에 입었던 옷이나 신발 및 개인 휴대품을 세척·소독하고 축산물을 가지고 있을 때에는 소각하여 처리한다. 또한 농장에서 근무 시 위생과 소독 등 방역관리 사항을 숙지시키고 의심축 발견 시 신속하게 신고할 수 있도록 교육하며 다른 농장 방문을 금지하고 가족·친구를 만날 때는 농장 밖에서 만나도록 하는 등 사후관리에도 만전을 기하여야 한다.

4. 맷음말

다행스럽게도 우리나라는 2008년 이후 고병원성 조류인플루엔자가 발생하지 않고 있다. 우리나라 고병원성 조류인플루엔자와 같은 국가 재난형 가축전염병 재발방지를 위하여 HPAI 발생 가능성이 높은 겨울 철새 도래시기인 11월부터 이듬해 2월까지를 'AI 특별방역 대책기간'으로 지정하여 방역조치를 시행하여 왔다. 하지만 불행히도 2008년에는 특별방역 대책기간이 훨씬 지난 4월에 HPAI가 다시 발생됨에 따라 2008년 7월 22일부터 AI 유입여부를 조기에 검색하여 방역관리 할 수 있는 'AI 상시 감시시스템'을 가동하고 있다. 이 시스템은 농가의 신고에 의존하는 기존의 '수동적 예찰'이 아닌 정부가 미리 검색해내는 '능동적 예찰'로 AI 국내 전파·유입 가능성이 높은 철새 및 그 분변, 감염되어 전파요인이 되는 종오리 농장 등 유입·잠복·변이·유통 경로별로 연중 예찰활동이 이루어지는 것으로 정부의 HPAI 재발 방지를 위한 방역대책 추진의 중심축을 구성한다.

여기서 끝이 아니다. 정부에서 아무리 방역대책을 잘 시행하여도 사소한 부주의에 의해 2008년과 같은 재앙이 다시 올 수 있다. 사소한 부주의라 함은 농가에서 하여야 하는 최소한의 준수사항이다. 본문에서 언급한 농가 준수사항은 준수하면 좋은 사항이 아니고 반드시 준수해야 하는 사항이다. 다른 대부분의 질병이 그러하듯 AI도 치료보다 예방이 훨씬 경제적이며 효율적이다. '나 하나쯤이야' 하는 생각으로 농가 예방 수칙을 지키지 아니하거나 게을리 한다면 언제 다시 이 무서운 재앙이 시작될지 모른다. 나 하나로 인하여 나와 내 이웃, 나아가 국가 경제에 막대한 피해를 끼치는 우를 범하여서는 안 되겠다. 방역당국의 철저한 방역 관리와 농가 단위의 자율적인 차단 방역이 유기적으로 이루어진다면 더 이상 AI가 두려운 질병이 아닌 충분히 예방할 수 있는 질병으로 인식될 것이다.

〈그림 2〉 HPAI 국가간 전파 위험 요인



지난 겨울부터 들쑥날쑥 이상 기온이 계속 되더니 예고도 없이 초여름 더위가 갑자기 찾아왔다. 갑작스런 더위에 지쳐 입맛을 잊 어버리기 쉬운 이때는 침샘을 자극할 수 있는 새콤달콤한 요리가 제격이다. 이번호에서는 생각만 해도 균침이 도는 새콤달콤 닭요리를 소개한다.



입맛 돋우는 새콤달콤 닭요리

닭가슴살 샐러드 & 닭냉채



닭가슴살 샐러드

재료

닭가슴살 200g, 닭껍질 1마리분, 피망 1개, 양상추 2~3잎, 양파즙 1큰술, 딸기잼 1큰술, 옥수수통조림 4큰술, 소스(마요네즈 1/2컵, 머스터드 1큰술, 식초 1/2큰술, 설탕 1/2큰술, 소금 약간)

만들기

- 닭껍질을 170°C 기름에 갈색 빛이 날 때까지 튀겨 한쪽에 딸기잼을 살짝 발라 네모나게 먹기 좋은 크기로 썰어 놓는다.
- 닭가슴살을 삶아낸 후 가늘게 찢어놓고 옥수수와 가늘게 채썬 양상추, 피망에 양파즙과 소스를 넣어 버무린다.
- 접시에 ①의 닭껍질 튀긴 것을 담고 ②의 샐러드를 소복이 담아낸다.



닭냉채

재료

닭 1마리, 오이 1개, 대추 2개, 밤 2개, 마늘 2쪽, 잣 1큰술, 참기름 약간, 청주 1큰술, 후추, 각열음 10개, 닭 삶을 재료(무 100g, 생강 한쪽, 소금 약간), 겨자소스(캔 겨자 1큰술, 식초 1큰술, 설탕 1/2큰술, 다진마늘 1큰술, 배즙 1큰술)

만들기

- 닭은 깨끗이 손질해서 끓는 물에 약간의 소금과 생강, 무 한쪽을 넣어 푸 삶아 건져 식혀 저며 놓는다.
- 오이는 5cm길이로 토막내어 돌려 깎아 채썰어 놓는다. 밤, 마늘, 대추는 채썰어 놓는다.
- 저며 놓은 닭고기에 후추, 청주, 소금, 참기름으로 밑간을 하고 오이채와 겨자소스를 넣어 함께 버무린다.
- 위생봉투에 담은 각열음을 깔고 접시에 상추를 덮은 후 ③의 냉채를 소복이 담고 위에 밤채, 대추채, 마늘채, 잣을 고명으로 뿌린다.

수탉을 먹으면 기운이 생기고 정신이 맑아진다

동의보감에 실린 닭의 효능

‘사위가 오면 씨암탉을 잡아준다’는 말이 있듯, 닭은 오래전부터 우리에게 소중한 동물로 여겨졌을 뿐 아니라 귀한 손님에게 대접을 할 만큼 영양가가 풍부하다는 것을 알 수 있다. 실제로 닭고기는 고단백 식품으로 쇠고기나 돼지고기에 비해 소화가 잘돼 위장이 약한 사람도 쉽게 먹을 수 있다. 닭의 효능은 조선시대 허준이 쓴 ‘동의보감’에서도 잘 나타나 있는데 허준은 닭의 종류를 크게 3가지로 나누고 각각의 효능에 대해 설명하고 있다.



단웅계육(丹雄鷄肉) – 붉은 깃털을 가진 수탉

동의보감에서 늄름한 모습의 붉은 깃털을 가지고 있는 수탉은 고기성분이 따뜻한 편이고 먹으면 단맛을 느낄 수 있으며 아무리 많이 먹어도 독이 없다고 나와 있다. 따뜻한 성질로 인해 몸이 약해서 정신이 희미하거나 몸에서 한기를 느낄 때 붉은 수탉을 먹게 되면 기운이 생기면서 정신도 맑아지고 몸이 따뜻해진다고 한다. 특히 붉은 수탉은 여성에게 좋다고 나와 있는데, 월경이 아닌데도 피가 나오는 병에 시달리는 여성의 경우 먹게 되면 피가 멎고 몸이 건강해지며 여성 질환인 냉대하증 치료에도 효과가 탁월하다고 나와 있다.

또한 붉은 수탉의 벼슬에서 나온 피는 죽으려고 목맨 자를 살리는 데 좋고 별레가 귀에 들어갔을 때나 여러 가지 종기치료에 좋다고 한다. 그러나 중풍의 기운이 있거나 이미 중풍 증세가 있는 사람은 붉은 수탉의 섭취를 삼가라고 나와 있는데 이는 요동치는 닭의 기운이 바람을 일으키기 때문이라고 한다.



백웅계육(白雄鷄肉) – 하얀 깃털을 가진 수탉

동의보감에서 하얀 깃털을 가진 수탉은 고기성분이 따뜻한 편이며 맛은 시고 약간 짠 느낌이라고 나와 있다. 흰 수탉의 효능은 사람의 오장육부를 편안하게 해주면서 당뇨병을 앓고 있는 사람의 갈증을 해소시키고 소변을 원활하게 해준다고 한다. 또한 흰 수탉의 발과 뼈는 아이를 힘들게 낳은 난산자에게도 좋고 다친 상처의 환부를 쉽게 아물게 한다고 전한다. 특이하게도 성질이 사나운 사람이 흰 수탉을 먹게 되면 성격이 온순해진다고 기록되어 있다.



오웅계육(烏雄鷄肉) – 검은 깃털을 가진 수탉

동의보감에서는 검은 수탉 역시 붉은 수탉, 흰 수탉과 마찬가지로 고기 성분이 따뜻한 편이라고 한다. 또한 독이 없고 가슴이 답답하거나 배앓이를 할 때 좋다고 한다.

특히 검은 수탉은 보양식으로 좋다고 전해지는데 얼굴이 야원 사람이 먹게 되면 원기를 보충해줘 몸을 보하게 되고 간과 날개깃은 여성들의 기를 보충해주는 데 좋다고 전해진다.

검은 수탉은 심장에도 좋다고 전해지는데, 심장이나 배안에 있는 나쁜 병균을 제거해 준다고 한다. 이밖에 뼈마디가 저리고 오그라드는 것을 완화해주고 등창이나 발지와 같은 악성종기를 치료하는데 효과가 있다고 나와 있다.

털이 검은 수탉을 우리는 흔히 오골계라 부르는데 동의보감에서는 눈알이 검고 뼈 역시 검은 수탉이 진짜 오골계라고 한다.

해외양계



미국 올해 1/4분기 닭고기 생산량 증가 전망

86억8천만 파운드로 전년 동기대비
1.2% 늘어



미국의 올해 1/4분기 닭고기 생산량이 2009년 같은 기간에 비해 소폭 증가할 전망이다.

한국농촌경제연구원이 발간한 세계농업 제115호(2010년 3월) '미국 축산물의 수급동향 및 전망'에 따르면 미국은 도계 작업일수의 축소로 인한 1월 닭고기 생산량 감소에도 불구하고 2~3월 닭고기 생산량이 전년 동기대비 증가할 것으로 예상되어 2010년 1/4분기 닭고기 생산량은 86억 8천만 파운드로 지난 해 같은 기간에 비해 1.2% 늘어날 전망이다.

닭고기 생산량이 증가하게 된 주된 요인은 2~3월의 도계 마리수의 증가와 더불어 이 기간 닭고기의 평균 출하 체중이 다소 증가했기 때문으로 분석된다. 1월 미국의 닭고기 평균 출하 체중은 5.64파운드로 전년 동기대비 1% 증가했다.

또한 지난 2월 6일부터 3월 6일까지 5주 동안 평균 입란 수는 2억 6백만 마리로 전년 같은 기간에 비해 1.2%

증가된 것으로 조사되어 보통 입란 후 3주 뒤에 병아리가 발생하고 평균적으로 7~8주의 생육기간을 거친다고 가정했을 때 주간 입란 실적과 병아리 생산수수 추정결과 도계 마리수가 지속적으로 증가하고 닭고기 생산량도 증가하는 것으로 전망됐다.

한편, 1월 닭고기 생산량 감소는 재고량 감소로 이어져 대부분의 닭고기 제품 가격 상승을 가져왔다. 2010년 2월 까지의 빠 없는 가슴살육 평균 가격은 파운드당 1.31달러로 전년보다 5% 상승하였고 립 평균 가격도 10% 상승하였다. 다리육의 경우 수출량이 감소했음에도 불구하고 전년 동기대비 2% 상승한 파운드 당 36센트를 기록하였다. 날개 가격은 2월 들어 하락세를 보였으나 1~2월 평균 가격이 전년 동기대비 15% 상승한 파운드 당 1.7달러로 여전히 높은 수준을 나타내고 있다.

중국, 미국산 닭고기에 31.4% 상계관세 부과

미국산 닭고기 수출 차질 우려

중국이 미국산 닭고기 및 가공제품에 대해 4월 30일부터 31.4%의 상계관세를 부과함에 따라 미국산 닭고기의 중국 수출이 타격을 입을 것으로 전망된다.

중국 상무부는 지난 4월 28일 성명을 통해 자국내 수입되고 있는 미국산 닭고기에 대해 조사를 벌인 결과 미국산 닭고기 제품이 미국 정부로부터 가격 기준으로 최대 31.4%의 보조금을 받고 있어 중국내 경쟁업체들에게 손해를 끼쳤다고 보고 이에 상응하는 상계관세를 부과하게 되었다고 밝혔다.

이번 조치는 중국이 지난 2월 초 미국산 닭고기에 대해 최고 105.4%의 반덤핑 과세를 부과하겠다고 밝힌 뒤 나온 것(소식지 2월호 참조)으로써 미국이 4월 초 중국을 '환율 조작국'으로 지정하는 것을 미루면서 양국 간의 긴장관계가 완화되는 듯 보였으나 이번 중국의 관세조치로 인해 또다시 갈등의 골이 깊어질 것으로 보인다.

관세 조치가 내려진 품목은 흰털을 가진 닭의 생고기와 닭 부신품 및 가공품 등을 포함한다.

한편, 중국의 이번 관세 조치는 중국을 최대 수출 시장으로 삼고 있는 미국 가금업계에 큰 타격을 줄 것으로 보인다. 미국의 대(對) 중국 닭고기 수출 규모는 2008년을 기준으로 7억2천200만달러에 이르고 2008년부터 2009년 상반기까지 중국에 수입된 40만7천톤의 닭고기 중 미국산이 35만9천톤으로 90%를 차지한다.

닭고기·계란 소비 홍보 행사 전개

김천시육계지부, 어린이날 맞아 닭고기 등 나눠줘



(사)대한양계협회 대구·경북도지회 김천시채란·육계지부는 지난 5월 5일 KT&G 김천원료공장 잔디구장(영남제일문 옆)에서 개최된 ‘제15회 김천 어린이날 큰잔치’의 행사장을 찾은 가족 단위 소비자에게 양계산물을 나눠주며 소비 홍보 행사를 펼쳤다.

이날 행사장에서는 여러 축산 관련 단체들이 참여해 각종 축산물을 나눠주었으며 이 가운데 김천시지부 회원들은 계란 3만개와 닭고기 1천마리를 나눠주며 계란의 영양적 가치와 국내산 닭고기의 우수성에 대해 홍보했다.

이번 어린이날 행사는 김천시장 및 시·도의원들이 참석해 행사를 축하했으며, 김천시민을 비롯해 많은 사람들이 다양한 축산물을 즐길 수 있었다.

양계 HACCP 지정농가 300여개로 늘어

육계농가 닭고기 안전성 확보에 주력

축산물의 안전성을 확보하기 위한 축산농가들의 노력이 활발히 이뤄지고 있는 가운데 양계농장들도 이에 발맞춰 HACCP(위해요소중점관리기준) 지정농장을 신청하는 농장들이 크게 늘어나고 있다.

국립수의과학검역원과 축산물 위생요소중점관리 기준원

육계뉴스



에 따르면 4월 29일 현재 양계(닭) HACCP지정 농장은 288개로 올 상반기에는 300여 농장으로 늘어날 것으로 전망하고 있다.

양계(닭) HACCP지정 농장을 지역별로 살펴보면 경기도가 97개 농장으로 가장 많고, 그 다음으로는 경북 42개, 충북 39개, 전남 31개, 충남, 전북 각각 26개, 강원도 15개, 경남 6개, 제주 3개, 울산 2개, 대구 1개 등의 순으로 나타났다.

육계자조금관리위원회에서는 HACCP 지정농장을 신청하려는 농가들을 위해 HACCP 교육비를 지원하는 사업을 하고 있다. 이 사업은 HACCP 교육을 통해 닭사육농장에서 HACCP를 구축하고 운영하는데 있어 관련 지식 및 정보를 습득하게 하기 위한 것으로, 이를 통해 많은 농가들이 HACCP 지정농장으로 지정돼 안전한 닭고기의 이미지를 구축할 수 있게 되면 국내산 닭고기에 대한 소비자의 만족도가 더욱 높아질 것으로 기대하고 있다.

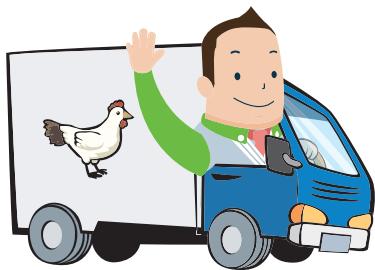
육계자조금사업 및 자조금납부관련 문의

육계자조금관리사무국
전화 : 02-585-9974
팩스 : 02-585-3548

담당: 장관수 주임

육계자조금 거출기준 및 납부처리절차

- **거출시작일** : 2009년 6월 1일 도계물량부터
- **수납기관** : 전국 도계장 대표자
- **거출금액** : 육계 3원, 삼계 1.5원, 재래닭 4.5원, 육용종계 30원(수당)
- **농가 직접 납부시 계좌번호** :
농협 301-0017-6070-01(육계자조금관리위원회)



농가출하

육계, 삼계, 재래닭, 종계 도계장으로 출하



거출금 징수 위탁(도계장)

수납기관: 축산물가공처리법에 의한 작업장
(수납기관은 농가의 자조금 납부 의사를
거부하거나 중단할 수 없다. 법제11조제3항)



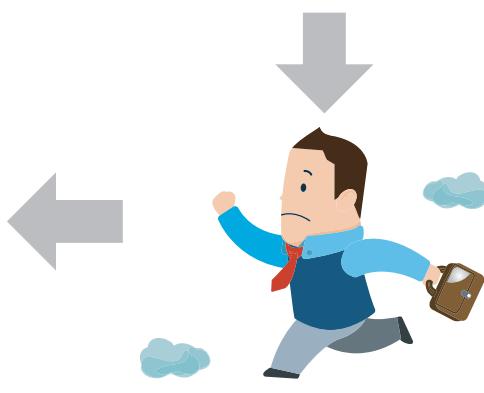
거출금 징수

수납기관(도계되는 전수에 대하여 도계장에 의무징수)



거출금 송금

수납기관 또는 농가가 직접 육계자조금관리위원회에 납부
(수납익월 5일까지)



고지서 발송

관리위원회에서 수납기관(도계장)