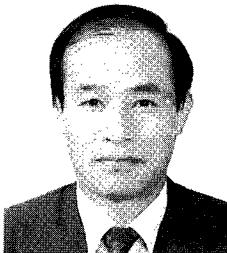


## 가금위생 해외뉴스

### 오경록 ◀ 코너



오 경 록  
남덕 썬니테크

#### □ 식품자급율 대폭 하락

1993년도의 일본 식품자급율은 냉해, 장마와 기록적인 이상 기상, 급속한 앤고 등의 영향으로 수입이 증가하므로써 전년도에 비해 대폭 감소하였다.

농수성이 1월 26일 발표한 '93년도 식품자급율 표에 의하면 식품농산물 총 자급율은 58%, 곡물(식용+사료용)의 자급율은 22%로 1959년부터 조사를 시작한 이래 최저 수준이다.

한편 식품소비에서는 쌀의 년간 1인당 소비량이 전년도에 비해 0.5kg 감소하여 69.2kg으로 감소율의 속도가 빠르게 진행되고 있다.

식품수급표는 일본에서 공급하고 있는 식품생산부터 최종소비에 이르기까지 총량과 순식품의 이동(식품의 소비)은 아래표와 같고 국민 1인 1일당 공급열량은 2,618kcal로서 전년도에 비해 0.3% 감소하였다.

#### 식품의 자급율

(단위: %)

구분	년도	식품의 자급율						
		65	75	85	90	91	92	93
주 요 품 목 자 급 율	쌀	95	110	107	100	100	101	75
	밀	28	4	14	15	12	12	10
	콩류	25	9	8	8	7	6	4
	야채	100	99	95	91	90	90	89
	과일	90	84	77	63	59	59	54
	육류	90	77	81	70	67	65	64
	계란	100	97	98	98	97	97	96
	우유, 유제품	86	81	85	78	77	81	80
공급열량자급율		73	54	52	47	46	46	37
식용농산물총자급율		86	77	74	67	65	65	58
주요곡물자급율		80	69	69	67	65	66	50
곡물(식용+사료용)자급율		62	40	31	30	29	29	22

(AH 95. 4)

#### □ 식품위생법을 개정

일본 후생성은 식품위생법의 개정안을 마무리지었다. 이는 증가

되는 수입식품이나 가공식품에 대응하고 세계 무역기구(WTO) 협정체결에 의한 식품유통의 국제화에 맞추기 위하여 다음과 같은 내용을 주로 다루고 있다.

- ① 수입식품의 검사체제의 완화
- ② 천연 첨가물의 지정제도의 도입
- ③ 새로운 잔류농약 기준책정에 필요한 자료 수집규정의 정비
- ④ 음식점 등의 영업허가기간을 2년에서 4년으로 연장

이 가운데 초점이 되고 있는 수입식품의 검사 체제에 대해서는 지금까지는 일률적으로 의무적인 것을 후생성 장관이 식품위생상 발생될 수 있는 위험을 방지하기 위하여 필요한 때에 검사하는 체제로 개정되었다. (AH 95. 4)

#### □ 세균방지용 도계 탈모기 횡거

두릅사는 세균의 발육과 흡수를 방지하는 탈모기의 고무횡거를 개발하였다.

도계장에서는 오염이 심한 닭에서 깨끗한 닭으로 세균이 옮겨가는 것이 일반적인 문제점이다.

도계과정중 세균에 오염될 수 있는 장소는 여러부분이 있으며 탈모과정은 그중 한 부분이다.

특수재질의 고무횡거를 개발하므로써 깨끗한 도체에 세균이 오염될 수 있는 것을 방지하고 여러가지 세균의 증식을 억제하는 것이 가능하게 되었다.

이 새로운 탈모횡거는 일반 횡거와 같이 동일한 기계적 특성과 내구성을 가지고 있으면서 도계장에서 수주간 작업후 일지라도 세균방지 능력을 가지고 있다. (WP 95. 2)

#### □ 살모넬라균의 전파

미국 인디아나주의 페드대학에서는 살모넬라 엔트리티디스(SE)균과 암탉의 난소의 과립막세포의 특이한 관계를 규명하고 이 세포에 SE균의 여러가지 파지형태가 난소에 부착하는 형태를 비교하기 위하여 연구하였다.

또한 과립막세포(난포막의 내면에 있는 작은 다각형세포)에 SE균이 정착하는데 있어 부착형 단백질의 역할도 조사하였다.

SE균의 파지형태 8과 28은 성숙한 닭의 난소의 과립막세포에 부착하는데 있어 유사한 형태이었으며 부착후 난포로 발달하였다.

이 연구결과는 SE균은 난소의 과립막세포와 상호작용하여 난포로 발육하기전에 정착할 수 있다는 것을 의미하며 부착단백질은 이 과정에 관여하고 있을 것이라고 하였다. (WP 95. 2)

#### □ 도체의 피부손상

이스라엘 예루살렘의 히브리대학에서는 도계와 탈모과정에서 일어나는 피부와 근육손상에 대하여 500개의 계군에서 성별, 계절, 육추온도별로 조사하였다.

시험결과 암탉이 수탉보다 피부가 찢어지거나 근육이 손상하는 경우가 많았으며 계절별로 도 근육손상에 차이가 있었다.

육성기간에 33°C 또는 그이상의 환경온도에서 많은 시간을 육성하면 근육의 손상정도에 영향을 주었으며 도계하는 날의 온도는 영향을 주지 않았다. 도계시의 체중이나 사료의 물리적 특성은 도계후의 피부와 근육손상에 영향을 주지 않았다고 하였다. (WP 95. 2)