

구량식량을 찾아서

민 병 호

(월간양계 기자)

국민 식생활의 개선과 계속되는 커다란 국제행사를 앞두고 닭고기의 위생문제가 거론될지 벌써 몇년이 된듯 싶다.

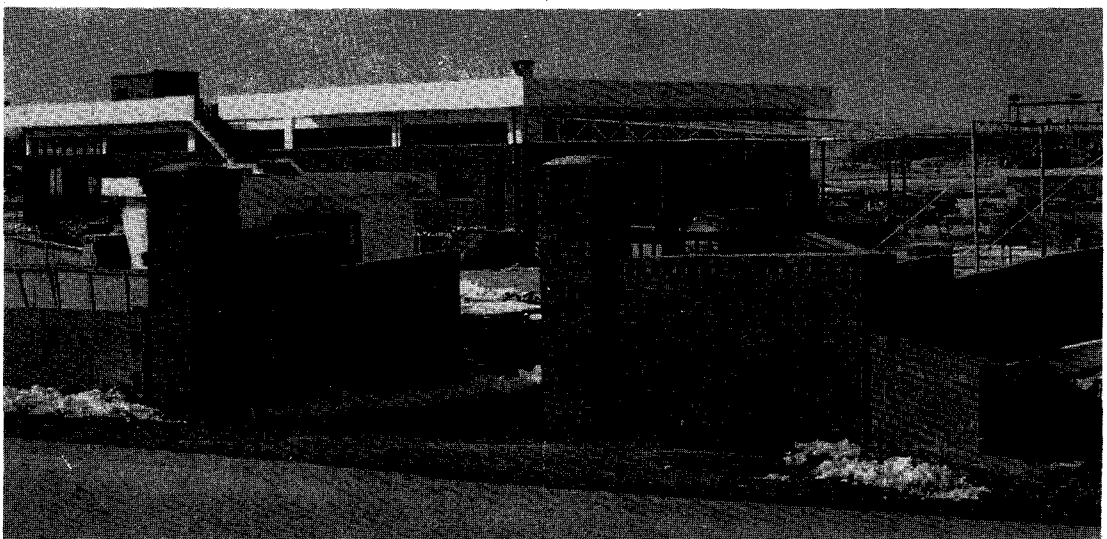
행정당국에서는 특급도계장이니 해서 등급을 정해 도계장에서는 불가식 부위인 머리, 발, 모이주머니, 콩팥, 허파, 기도, 내장 등을 완전 제거하여 출고토록 하였으며, 서울시의 한 관계자의 말에 따르면 농축1166.5-1957(84.11.21) 농축1166.5-1980(84.

11.23) 및 위생 1166.5-2184(84.12.10) 호에 의거해서 축산물가공처리법 시행규칙 개정령이 공포되어 84.12.16부터 이미 시행되고 있다고 말했다.

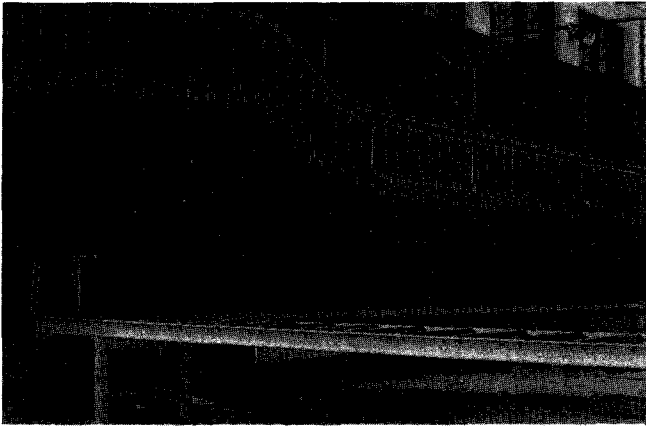
한편 특급도계장의 신설에 따라 앞으로 도계육의 타시도 반출은 특급도계장에 한하여 냉장 출고토록 되어있으며 도계품의 포장 출고를 의무화하여 3월16일부터 강력히 시행하고, 지육에 점인후 제조업체의 자체검사

증을 부착 또는 포장지에 인쇄하여 포장후 출고토록 했다. 또 도계품의 타시도 반출은 특급도계장에서 자체 검사원이 발행한 반출 통보서에 의거 냉장반출은 오는 5월16일부터 실시토록 각 시도에 시달하였다.

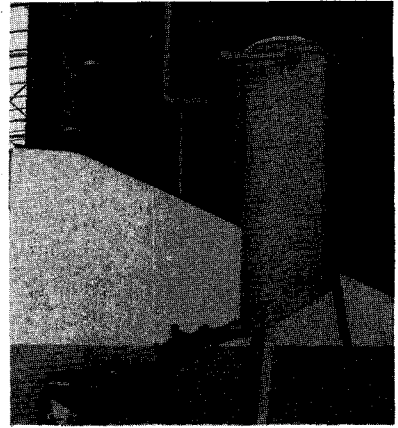
본지에서는 그간에 대형도계장이 신설될 때마다 소개를 해왔고 도계위생에 관한 세미나도 수차례 걸쳐 도계업경영인, 관계공무원 등을 대상으로 실시해 왔다.



△ 구량식량 도계장 공장 전경



△ 어리장이 도착되면 로울러를 통하여 작업이 빠르고 손쉽게 된다.



△ 방혈된 피가 진공식 파이프를 통해 옥외에 마련된 통에 모이게 되어 청결하고 위생적이다

본지는 이에 발맞추어 지난 2월21일 시험가동을 성공리에 마치고 3월초순부터 가동에 들어간 김포 구량식량을 찾았다.

구량식량(대표 신정일)은 김포군 김포읍 감정리 544의 대지 1천여평에 건평 600여평 규모로 덴마크 링코(LINCO)社의 최신식 자동도계시설을 도입(링코사의 부분육기계는 미국 KFC가 유일하게 인정함)했다.

지난 84년 8월16일 착공하여 금번 2월말에 완공, 시험가동에 성공함으로써 현대식도계장의 면모를 갖추게 되었는데, 그동안 기계도입을 위하여 다각적인 방안으로 국내 수입 우수기계를 검토한바 가장 우리나라 실정에 맞는다고 알려진 덴마크 링코社를 지난해 6월 방문, 2주간 체류하면서 도계장건축과 기계설비에 따른 제반 문제를 논의했다.

1일 1만5천수의 작업능력을 갖추고 방혈·탈모 등 거의 모든 공정이 자동으로 처리되며, 선진국에서 유통되는 닭고기에 손색 없이 위생적이고 신선한 도계품이 소비자에게 공급되는 유통업체에 개입하여 믿고 찾을 수 있

는 명실공히 위생적으로 선진화된 도계품을 출하할 예정이다.

현재 우리나라 도계장의 분포는 대도시 위주로 50여개가 있으며 시설이 우수한 도계장에서는 그동안 경영란에 허덕이고 있음은 모든 이들이 알수 있었다.

금번 개정되는 축산물 가공처리법이 시행된다면 과연 유통업체에서의 문제점은 무엇으로 대두될까 하는 의문이다.

본지 지난해 7월호에 게재한 차상계류에서도 언급한바 있지만 시설이 우수한 도계장에서의 도계품은 감량(불가식 부분 완전 제거)이 많고 도계료를 협정가격을 받는 반면, 그의 시설이 낙후된 곳에서는 위생과는 관계없이 이익에만 어두운 상인들의 병폐속에 불가식부위의 부착과 도계료가 협정가격보다 훨씬 싼 이유로 유통상인이 물린 때가 어제 오늘의 일이 아니다.

구량식량은 입고에서부터 출고까지의 전공정이 자동 반자동으로 위생적으로 처리되고 있다.

입고에는 계류사가 우천을 대비해서 지붕을 설치하고 어리를 손쉽게 운반하기 위해서 로울러

방식으로 만들어 작업에 편리하도록 했다.

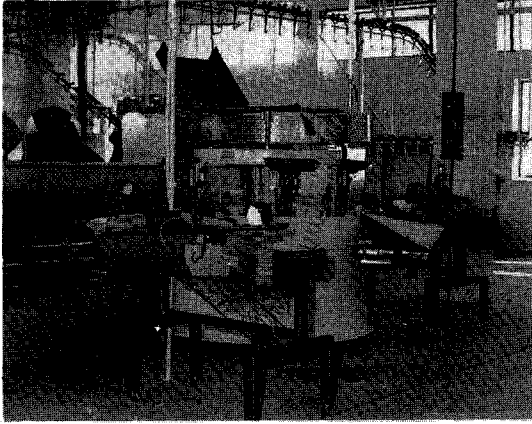
전살(電殺)이 되어 동맥절단으로 방혈이 되며 방혈된 피는 진공식파이프를 통하여 옥외에 마련된 수집통에 모이게 된다.

탕적에는 온도조절장치가 자동으로 되어 저온(52~53℃)과 고온(56~58℃) 탕적을 할수 있고 물대류기계(Inpelle)가 탕적기 하단에 위치하여 더운물이 닭의 피부에 고르게 접촉되도록 해주고 있어 탕적능력이 우수하다.

1차 탈모과정에서는 고무손가락(Rubbet Figer)의 각도, 높이 폭을 자유롭게 조절 할수 있어 탁월한 성능을 갖고 있고, 12개의 모타로 고무손가락이 달린 디스크를 가동시켜 회전속도를 바꿀수 있어 닭피부에 연하고 질긴 부분에 맞추어 모타속도를 조절, 피부손상을 아주 적게 해준다.

2차탈모기에서는 잔털을 뽑아주고 긴 고무손가락이 바람을 일으켜 도체의 체온을 낮추는 역할도 겸하고 있다.

다리절단기는 자동으로 이루어지고 콘베이어 족쇠(샤쿨)는 부착된 세척기가 소독수로 세척하



△ 등급별 포장기로 9등급할 수 있으며 50g 단위까지 구분할 수 있다.



△ 일일 180t 처리할 수 있는 폐수 처리시설

게 되어있다.

또 탈모기 밑에 설치된 우모수 집기에 의해서 옥내, 옥외에 수 집되어 처리하게 되어 있다.

콘베이어(오바헤드)는 전체가 유압식 구동장치로 반영구적으로 소음이 없고 변속이 용이해 생체 500g에서 4kg까지 작업이 가능하고 계기가 사무실에 설치되어 작업량이 자동으로 표시되고 탕 적기 온도도 자동조절 된다.

항문절단기, 내장적출장치는 유압식으로 시간당 1천5백수의 경우 반자동이 보다 경제적이고 복강내의 허파제거기는 진공식 흡입기로 반자동이며 근위 내피제 거기가 반자동으로 설치되었고, 목자르기도 공기 압축식으로 반 자동이다.

내외 세척기는 도체를 '완전히 세척하며 작업완료후 소독수로 기계세척도 가능하다.

냉각기는 세척부분에서 15분, 냉각부분이 30분이 소요되며 냉각기가 부착되어 지하수 12~15℃를 통과시켜 냉각되며 수당 1.5ℓ씩 소요되어 도체표피 온도를 4℃이하로 냉각시켜 준다.

제빙기는 1일 2.7톤을 생산

하여 냉각기의 냉수를 보다 저온으로 유지하기 위해 얼음 첨가를 해주고 압축공기공급기가 냉각기에 부착되어 냉수를 대류시켜 주는 역할을 해주고 있다.

등급기는 모바(MOBA)사의 제품으로 50g 단위까지 구분할 수 있고, 0.4kg~3kg까지 등급이 가능하며 9등급으로 분류된다.

공기압축시 포장기는 시간당 700수로 3대가 있으며 냉장실은 60평이상 보유하고 여름철 성수기를 대비하고 있어 시간당 3000수를 처리해도 완벽하게 폐수처리를 할 수 있는 일일 180t 처리능력의 설비도 갖추고 있다.

신정일 사장은 앞으로 계육가 공설비를 완비하여 완제품을 생산하고 부산물을 처리, 사료원료로 이용할 계획이라고 밝혔다.

도계장은 교통에 커다란 문제점을 안고 있는 곳도 많아, 생산자와의 거리도 생각하지 않을 수 없다.

구량식량의 입지조건은 도계장을 중심으로 반경 8km내 생산능가는 100호 이상으로 1일 출하량은 3만수이상이다. 이 중 김포읍 육계협회가 일일 1만5천수

정도이고 고촌 계우회가 7천수, 그의 중상인이 생산자와 직접 거래하고 있으며, 상인들이 매일 30~40명이 출입할 정도로 육계업의 중심지로 도계장의 필요성을 모든 이들이 갈구하고 있었다고 한다.

서울 인천을 30분이내의 거리를 갖고 모든 상인들이 서울 서부지역과 인천 부평 등지로 닭고기를 공급하고 있어 더 한층 구량식량의 입지적 조건이 좋음을 알 수 있다.

구량식량 신정일사장은 경남 울주 출신으로 건대측대 4기생으로 일찌기 축산업에 투신하였으며, 특히 브로일러 사육에는 전국 양축가에서 으뜸이라 할만 큼 경영과 사양에서 두드러진 면이 많고, 독실한 기독교신자로 사회에서 신앙 받는 사람으로 우리나라 계육유통의 문제점을 개선하고 소비자에게 언제나 위생적이고 신선한 닭고기에 대한 인식을 고취코자 도계장을 건립했다고 밝힌다.

취재에 협조해주신 다다축산김전무님, 구량식량 신사장님, 김포육계협회 총무님께 감사드립니다.*