

인간의 안전과 건강, 편의, 환경친화가 중시되는 미래 닭고기 산업을 이끈다

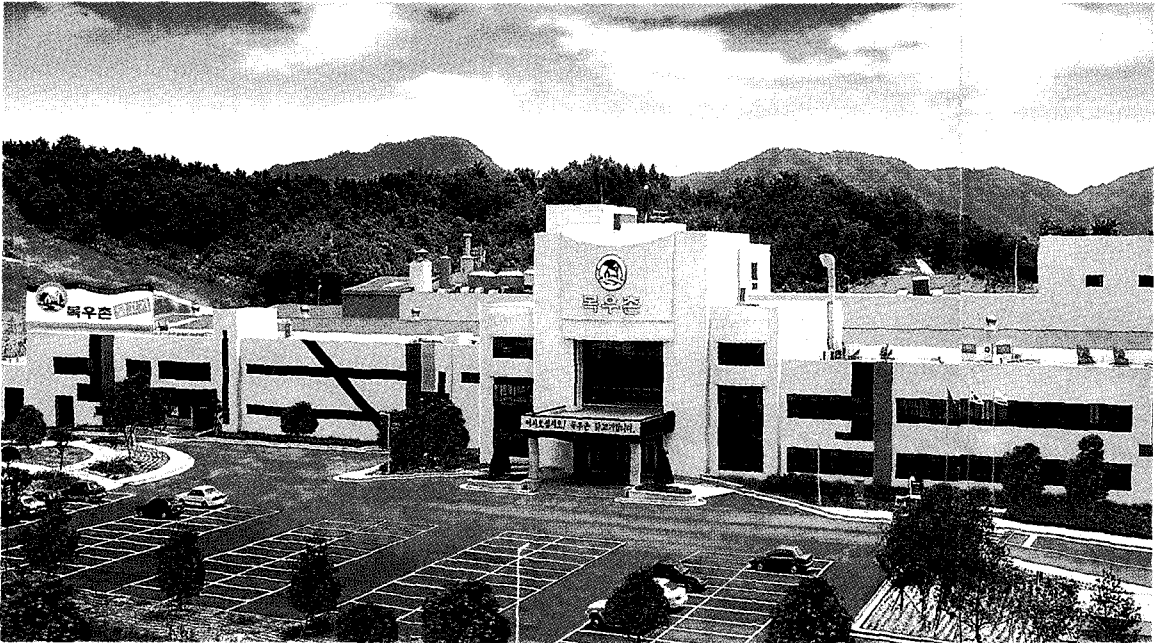
◇ 홍보 팀

고 추, 인삼, 수박, 복숭아 등으로 유명한 충북 음성에 지난 1999년 10월 목우촌 음성 계육가공공장(장장 조소연)을 개장하면서 닭고기 산업의 중심지로 발돋움하고 있다.

충북 음성군 금왕읍에 위치해 있는 목우촌 계육가공공장은 13,031 평 부지에 건평

5,578평으로 지난 1997년 9월에 기공식을 갖고 1999년 7월 시운전을 거쳐 같은해 10월 29일 개장식을 가진 바 있다.

현재 270명(사무직 35명)의 직원이 근무하고 있는 목우촌 계육가공공장은 최첨단 자동화 생산관리시스템으로 운영되며 생산 능력은 하루 8시간 기준으로 닭고기 6만수,



△목우촌 음성 계육가공공장 전경

부분육과 분할육 2만1천수, 냉동식품 8톤을 생산할 수 있는데, 현재 평균 닭고기 9만수를 생산하고 있는 통닭은 5호(500g)부터 16호(1,600g)까지 다양하게 생산되고 있으며, 냉동식품은 현재 1톤의 생산량을 보이고 있다. 또한 하나로 마트 등과 지속적으로 계약을 맺으면서 꾸준히 생산량을 늘려가고 있다.

닭고기 및 냉동식품의 가공·판매를 담당하고 있는 농협중앙회 계육가공분사는 1999년 10월 목우촌 음성 계육가공 공장 개장과 함께 “목우촌 닭고기” “목우촌 냉동식품” “뜨레오레” 라는 브랜드로 각각 닭고기, 냉동식품, 외식사업 부문에 진출하여 축산물 생산자와 소비자의 이익을 대변하고 우리나라 축산물 가공산업의 국제경쟁력 확보를 위해 노력해 오고 있다.

목우촌 계육가공공장이 있기까지 물심양면 노력해온 조소연 장장은 경쟁우위경영, 고객행복경영, 책임경영을 원칙으로 가공공장을 이끌어오고 있으며, ‘생산자에게는 적정수익을 소비자에게는 최상의 만족을 제공하며 끊임없는 연구개발로 우리나라 육계산업 발전에 최선의 노력을 다할 것’ 이라 다짐하고 있다.



△생산자에게는 적정수익, 소비자에게는 최상의 만족을 지론으로 펼치고 있는 조소연(목우촌 음성 계육가공공장)장장

1. 신선하고 맛있는 닭고기 생산

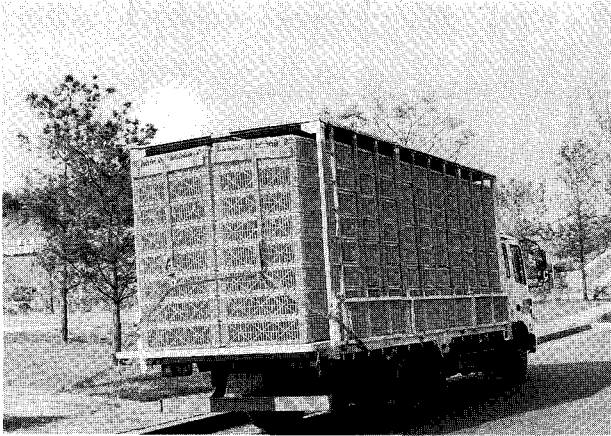
목우촌 계육가공공장은 위생적이고 신선하고 맛있는 닭고기 생산을 위해 타 도계장들과 차별화된 생산공정을 자랑하고 있다. 닭고기 맛과 상품성을 좌우할 수 있는 방혈은 60V의 낮은 전류와 120Hz의 고주파 충격을 주어 3분간의 방혈과정을 거치는데, 탕적은 그대로의 맛을 전달할 수 있는 저온탕적시스템을 설치, 운영하고 있다.

목우촌 닭고기는 운송 및 계류과정에서의 스트레스 해소를 통한 부드러운 육질유지를 위해 선진국에서 채택하고 있는 크레이트 박스형 생계운송시스템을 국내최초 도입하면서 사계와 명계를 줄이는 효과를 보고

있으며, 계류 과정에서 안개분무를 통한 실내 온도관리, 자동환기관리 및 분노 자동낙하관리, 계류장 음악방송을 통한 심리적 안정도모 등 최고의 환경관리시스템을 채택하고 있다.

또한, 지하 200m에서 끌어올린 암반수를 사용하여 3차에 걸친 세척 및 냉각과정을 통해 세균오염을 완벽하게 차단하였다

도계라인이 3단계로 분리되어 있는 것도 목우촌 계육가공공장의 특징중의 하나이다. 즉 방혈-탈모 과정, 내장적출 과정, 냉각-등급



△국내 최초로 크레이트 상자를 이용한 수송을 통해 사계와 명계를 최소화시키고 있다.

분류 과정에서 각각 사클이 분리되어 작업이 이루어지고 있다. 이는 한라인으로 이동되면서 오염원이 최종산물까지 이동하는 것을 원천적으로 차단하는데 중요한 역할을 하고 있다.

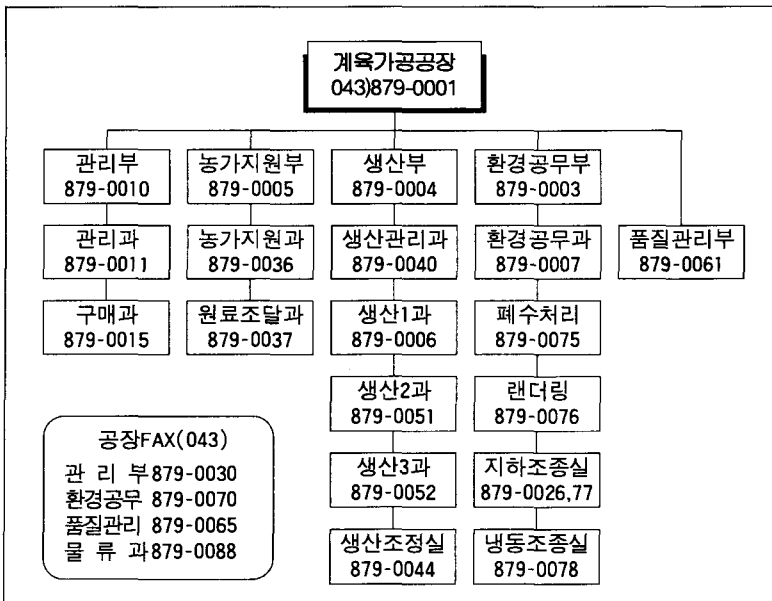
목우촌 계육가공공장은 환경오염문제를 완전히 해소하기 위해서 도계과정 중 발생하는

폐기물인 닭털, 내장 등을 자동이송장치로 수거 단미사료로 가공하여 농협중앙회 사료공장에 전량 가축(개)사료 원료로 공급함으로써 환경친화형 생산시스템 구축과 부가가치 확보 등 일석이조의 효과를 창출하고 있기도 하다.

위생적인 측면에서 빼놓을 수 없는 것은 일별/주기별 개인위생 점검 및 보완 시스템에 의한 생산사원 위생관리이다. 생산사원이 작업장 안으로 들어가기 위해서는 자외선 소독, 물소독, 손 등의 알코올소독의 3단계를 반드시 거쳐야 하며, 나갈 때에도 장화를 신은 발을 소독한 후에야 나갈 수 있도록 되어 있으며, 나온 곳으로는 절대 들어갈 수 없도록 되어 있다. 특히, 품질관리실을 장장실 직속으로 두어 제품에 대해서도 미생물 및 잔류물질 검사 등 철저한 위생관리를 하고 있다.

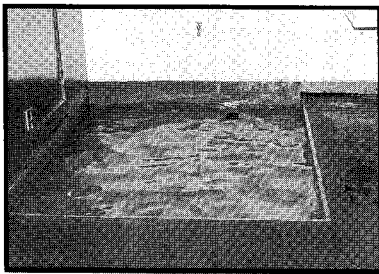
그 밖에 자동분사 방제 시스템에 의한 공기중의 미생물 제거, 소독시스템에 의한 도계 라인 3단계 살균 세척 실시, 오염 발생시 Line-stop제 실시, 청정, 비청정 구역으로 구분한 오염원 차단 등 종사원 및 작업장에 대한 철저한 위생관리로 최상의 제품생산 공정을 유지하는데 역점을 두고 있다.

한편, 목우촌 닭고기는 농가에서 닭을 수집하여 공장에서 가공 후 유통점까지 적시(Just In Time) 수송체계

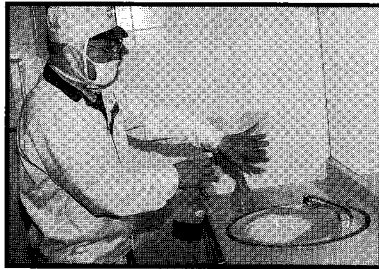




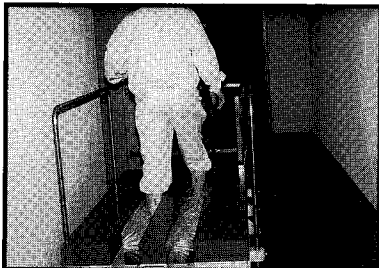
△1단계(에어샤워+자외선소독)



△2단계(소독물에 의한 발소독)



△3단계(알콜에 의한 손소독)



△발소독(밖으로 이동시)

△생산사원이 작업장 안으로 들어가기 위해서는 자외선 소독 등 3단계의 소독과정이 필요하며 나갔던 곳으로는 다시 들어올 수 없도록 되어 있어 입구와 출구가 엄격하게 구분되어지고 있다.

를 구축하여 신선한 닭고기를 가공후 24시간 내에 고객의 식탁까지 운송하는 원 스톱 서비스, 철저한 선입 선출 및 제품운송 차량에 자동온도 측정기 설치에 의한 제품 신선도 관리, 거래처별 전담 배송 등 완벽한 냉장유통 시스템에 의한 효율적 물류체계를 구축하고 있다

2. 안전한 닭고기 공급

“깨끗하고 신선한 제품은 목우촌 닭고기의 약속입니다” 라는 캐치 프레이즈하에 1999. 7 월 닭고기 시장에 진출한 목우촌 닭고기는 우수한 품종의 병아리를 선발하여, 쾌적한 자연 환경 속에서 목우촌 전용 특수사료를 급여하며 매일 매일의 건강상태를 체크하는 등, 목우촌이 엄격히 선정한 계열농가에서 과학적인 사양관리와 정성으로 생산에 임하고 있다

공장설계부터 제품의 품질 및 위생에 초점을 맞춰 건설된 목우촌 음성계육가공공장은 세계적으로 위생규격이 까다로운 주한미군에 국내 최초로 닭고기 납품을 성사시켰으며, 개장 1년여만에 ISO9001, HACCP, KS인증을 획득하여 통합품질경영체제를 구축함으로써 생산제품의 품질과 위생의 우수성을 객관적으로 인정받은 바 있다.

“미군의 해외 육가공공장에 대한 위생규격”은 115개 항목에 합격해야만 통과가 가능할 정도로 까다로우며, 미군의 식품검사관들이 2주일에 한번씩 들러 지속적인 검사를 실시하고 있는 실정이다. 군납으로 들어가는 것은 14조각의 부분육으로 절단, 포장하여 이동되어진다.



△부분육 작업 광경(닭날개 포장 과정)

3. 외식사업 선도

2001년 6월 “즐거운 만남이 있는 곳 또래오래”라는 캐치프레이즈 아래 외식시장에 진출한 또래오래는 목우촌 닭고기 및 목우촌 냉

동식품을 주원료로 차별화된 제품과 독특한 맛, 신속하고 편리한 서비스 등을 통해 소비자로부터 호응받고 있는 목우촌의 패스트푸드 브랜드이다

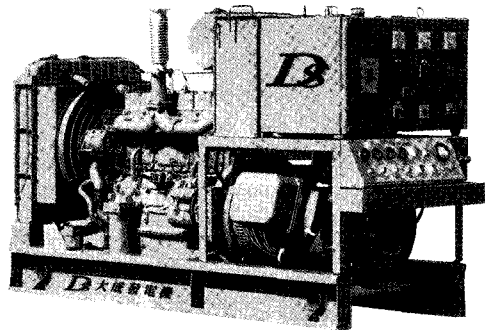
또래오래는 즐거움이 있는 곳에 친구들을 초대한다라는 의미로 생각과 행동을 공유하는 친구들이 함께 할 수 있는 젊음의 생활문화 공간이라는 의미를 담고 있다

또한, 패스트푸드 시장진출을 통해 그동안 외국업체들이 주도하여 왔던 국내 패스트푸드 프랜차이즈 시장에서의 건전한 시장경쟁을 유도하고 순수 국내 패스트푸드브랜드를 육성함으로써 닭고기 및 그 가공품의 안정적인 소비기반을 확보하여 육계계열화사업의 성공적 추진과 국내 패스트푸드 산업발전을 선도할 것으로 기대를 모으고 있다. **양계**

대성발전기

정전 걱정 끝

**대성발전기가
한전을 대신 하겠습니다!**



전화 : (054)976-5009

상담 및 문의

휴대폰 : 011-512-0020