

수출재개를 위한 육가공업체의 준비

- 대상농장(주) -

1. 머리말

수출중단이라는 청천벽력
과도 같은 사건을 인정해야만
했던 과거사를 딛고 이제 한
국은 다시 수출재개를 꿈꾼
다. 불과 작년 그러니까 2000
년 3월의 일이다.

무너져가는 대만의 사태를
심각하게 바라보지 못하고 그
저 안일하게 살아왔던 우리들
에겐 너무도 가혹한 채찍질이
아닐 수 없었다. 당사의 경우
만 하더라도 국내에선 비선호
부위인 등심, 후지 등의 가격
하락으로 인한 손실이 이만저
만이 아니었다.

그렇다고 그저 주저 앉아
있을 수 만은 없었다. 이러한
위기를 현명하게 이겨낼 수
있는 방법은 분명 더욱더 강
화될 품질경쟁 싸움을 준비하
는 것이었다. 참고로 당사는

2000년 1월에 도축장 HACCP
를 인증 받았다. 그 후로도 꾸준히
품질보증체계를 갖추는데
주력하여 2000년 5월에
ISO 9002, 7월에 KS를 인증
받았다.

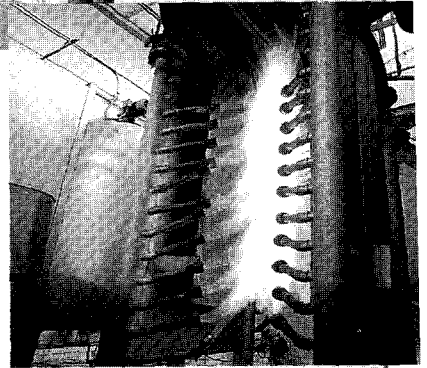
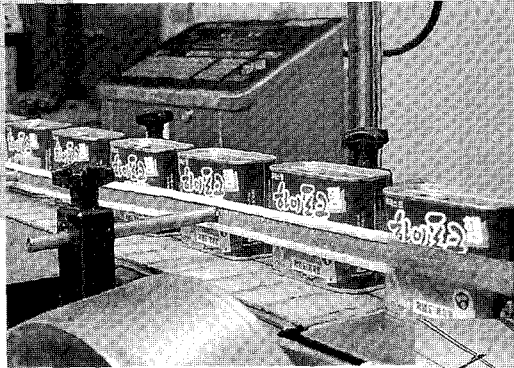
그리고 현재 포장육
HACCP 인증에 도전하는 중
이다. 이러한 품질보증체계를
바탕으로 당사의 경우 수출재
개를 위한 작업장 준비를 어
떻게 하는지 간략히 설명하고
자 한다.

2. 출하전 농가관리

당사는 전북 장수에 종돈
장, 경기도 이천에 축산사업
본부를 두고 축산기술센터를
운영하며, 각 위탁농가들을
정액에서 원료돈 출하까지 관
리하고 있다.

현장의 환경조건에 맞는 유

이 인 희
대상농장(주) 품질관리팀장



전적 선발을 통해 고품질육 사양프로그램에 준하여 당사의 자체 사료를 급여하고 담당 수의사들의 정성스런 관리로 질병 발생여지를 사전에 차단하는 등 안전한 원료돈 확보에 주력하고 있다.

또한 육질개선을 위해 비육후기 사료를 출하전 약 40일 이상 급여하도록 하고 있으며 수송과정 중 스트레스를 최소화하기 위해 절식, 운송차량과 같은 높이의 적재 승강장, 적정 두수 상차, 운송속도의 변화 등을 관리하고 있다. 이와 같이 원료돈 관리는 물론이고 ISO 9002의 시스템을 도입하여 도축, 가공 제품 출하까지 모든 업무의 절차를 명확히 규정하고 각자의 책임과 권한을 부여하여 당사의 만족 할만한 운영을 꾀한다.

3. 작업장 시설 보수 공사

당사는 그 전통을 자랑하듯 충북 음성에 1982년에 도축장을 설립하였다. 약 20년

의 세월이 흐른 것이다.

그만큼 보수할 시설이 많이 있다. 그동안에도 셀 수 없을 만큼의 공사가 있었지만 최근 수출재개를 준비하며 투자하는 몇가지를 소개한다. 우선 각 휴게실 및 화장실, 샤워실 등의 복지시설을 보수 공사한다.

특히 화장실은 작업원들이 충분히 위생적으로 사용하며 세척할 수 있도록 가꾼다.

또한 출입구에 장화세척기와 에어샤워기, 장화 소독조, 손 소독기, 세척조 등을 완벽히 갖추고 작업원들이 개인위생을 철저히 준비할 수 있도록 한다.

또한 세척조의 수도는 모두 자동으로 작동하게 만들고 추가로 손 소독기를 성능이 우수한 것으로 교체한다. 그리고 작업장 벽, 천장, 바닥은 매일 청소하지만 묵은 때와

구석진 곳의 곰팡이는 쉽게 처리하기 어렵다.

이번엔 특수 약품을 구입하여 주기적으로 청소하고 도색공사까지 겸하고 있다. 그 효과가 이미 입증 되었다. 그리고 작업장 안의 낡은 시설(컨베어벨트, 수송관, 비닐커튼, 전등, 전선, 스위치 등)은 모두 교체하며 금속탐지기도 추가 마련한다. 또한 지금까지 별 문제가 없었지만 완벽한 온도관리를 위해 각 작업장 및 냉장, 냉동실을 관리하는 고압가스 냉동제조 시설을 점검하고 특히 각실의 온도계는 모두 교체한다.

4. 작업원 교육

당사의 작업원 작업 숙련도는 전국 어디에서도 뒤지지 않는다고 자부한다. 10년 이상의 경력을 가진 기술자들이 즐비하다. 그러나 문제는 그들의 정신상태다. 기술력은 갖추었지만 주기적으로 교육하지 않으면 금방 품질에 표가 난다. 당사는 월2회 정도 품질 및 위생관련 교육을 실시한다. 그리고 정점촬영을 통한 5S 운동도 실시하여 그 개선진행 과정을 구내식당에 게시하여 전 직원이 공감대를 형성하며, 자각할 수 있는 기회를 가진다. 요즘 내걸은 슬로건은 이러하다. "여러분의 작은 실천이 하이포크 품질을 좌우합니다."

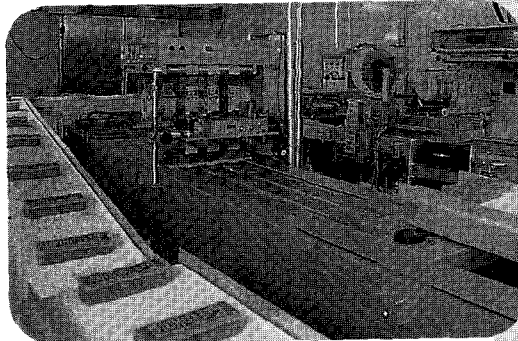
5. 실험 업무 및 방역

현재 당사는 HPLC 검사를 강화한 상태다.

당사에 공급되는 모든 농가가 월 1회이상은 HPLC 검사를 받을 수 있도록 한다. 그리고 불량농가 발생시 집중 관리하며, TLC 검사 역시 지

속적으로 운영 한다.

또한 외부 전문 방역 업체와 추가 계약하여 공장 전체의 방역에서 작업장 안의 방충, 방서, 소독까지 모든 방역 문제를 강화하였다. 이러한 제품의 질에 관해서는 KS인증 마크가 그것을 보증해주며 분기별 사후관리를 통해 제품의 질을 검토하고 항상 시키



는데 최선을 다 하고 있다.

6. 맺음말

물론 이 모든 사항들은 거의 HACCP를 추진하다보면 반드시 필요한 사항인 것을 알 수 있다. 하지만 중요한 것은 얼마만큼 회사가 최고의 품질, 최고의 위생조건을 위해 노력하며 그 의지가 강하냐 하는 것이다.

예를 들어 어느 한 작업자가 깨끗한 위생복과 위생모,

앞치마 장화를 제대로 갖추고 손소독을 한다는 것은 그저 걸보기에 좋고 이물질 혼입 및 미생물 오염 방지에 기여한다는 것 보다는 그 준비하는 과정에서 본인 업무에 대한 의식이 분명해지고 향후에 벌어질 모든 문제 및 조건에 대해 안전하게 대처할 능력을 기대한다는 것이다.

즉 전문가적 의식을 갖고 작업에 임하기 때문에 고품질의 제품을 기대할 수 있다는 것이다. 그저 감시의 눈길이 두려워 마지못해 하는 경영자의 HACCP 추진이나 작업원의 작업상태는 그 무엇도 기대하기 어렵고 안타까울 뿐이다. 당사는 다른 어느 때보다도 이러한 전 작업원의 의식을 다시 한번 점검하고 고취시켜 만반의 준비를 다할 것을 다짐한다. 우린 그동안 충분히 힘들었다.

수출 중단이라는 훌륭한 교훈을 절대로 잊어서는 안될 것이다. 이 모든 사항들과 같이 수출재개를 준비하고 있는 당사 역시 그 노력의 결실을 맺기 위해 오늘도 대상농장의 젊은 꿈은 날개를 편다. **영돈**