

농협부천축산물공판장

취재 / 부산경남지소 김해출장소장 하 광 현

● 소재지 : 경기도 부천시 오정구 삼정동 12-4(032-620-5000)

● 대 표 : 공판장장 김두철

농협부천공판장은 정부의 축산물유통구조개선대책의 일환인 수도권지역의 유통시설확충에 의한 위생적인 육류의 원활한 공급 및 가격안정을 도모하기 위하여 1998년 1월에 착공하여 공사업비 379억원을 들여 2년여의 공사 끝에 2000년 5월에 개장하였다. 개장 5년째인 현재 위생적인 육류생산공급으로서 서울·경기·인천지역의 식문화향상에 기여하고 있다. 특히 수도권의 육류 소요량을 농협서울공판장과 함께 양분하여충당할정도로빠르게성장하고있으며앞으로축산물종합처리장으로시그위상이더욱높아질것이다.

*부천공판장 연도별 사업실적

(단위 : 백만원)

구분	2000	2001	2002	2003	2004(예상)
취금액	36,345	87,602	131,861	143,420	161,790

현대식시설

만여평의 넓은 대지에 조정공사를 통한 울창한 수풀로 둘러 싸여 있는 쾌적한 주변 환경과 넓은 주차장, 3천3백여평의 공판장 및 2천평에 달하는 판매장을 갖추고 있다. 공판장의 1일 최대 처리능력은 소 350두, 돼지 2,000두 정도이며, 도축이후 소와 돼지의 냉장·가공시설이 서로 호환이 가능함으로써 등급판정 및 경매의 효율성을 극대화하고 있다. 국내 최신의 현대화된 자동화 시설로 출하, 도축, 등급판정, 정매, 정산, 재고관리의 전 과정을 전산시스템에 의해 일괄관리 함으로써, 출하농 및 소비자의 도축장에 대한 불신을 완전히 불식시키고 있다. 특히 출하에서 도축, 정매까지전수순시로전산처리되어공정성을높이는노력이양육가들에큰만족을주고있다.

*부천공판장 1일 처리능력

(단위 : 두)

구분	소	돼지
계류·도축	180	1,500
냉장·경매	120	1,500
반출대기실	180	2,000
부분육가공	30	300
폐수처리	1,300톤/일	

선진운영기법

부천공판장은 주요공장마다 첨단 시스템을 도입하여 출하농가에 대한 최상의 서비스, 생산효율의 극대화와 식품으로서의 위생성 제고노력을 계속하고 있다.

도축전 단계 - 출하상당실은 운영하여 계통출하를 지도상당하고, 축산불유통정보를 실시간으로 제공하여 안정적인 제형성능을 유도하여 급격한 시세 변동에 따른 출하자의 불안은 제거하며, 생산자의 출하 시에 로사향 및 건의 사항을 연중 접수하여 보다 나은 서비스 제공을 위한 노력을 게을리 하지 않고 있다. 출하 접수 시간은 소의 경우 전일 13:00~양일 12:00, 돼지는 전일 15:00~양일 09:00까지 출하상당실을 경유하여 접수할 수 있으며, 도축전까지 직정한 계류를 통하여 최상의 육질 생산을 위한 시스템을 구축하고 있다. 계류장 시설은 최상의 품질을 위한 첫 단계로서 돈방의 크기를 적정히 배분하여 밀사를 방지하고 있고, 쾌적한 환경을 위하여 안개사워시스템, 자동급수시스템을 갖추고 있다. 또한 유행시설을 갖추어 출하축의 충분한 휴식과 스트레스 해소를 위해 노력하고 있다.

도축단계 - 현대화된 기계시설을 통하여 초기 오염의 최소화와 원료육의 품질향상을 추구하고 있다. 돼지의 경우 자동유도킨메어 설치로 무더미 없는 편안한 이송이 가능하고, 저진압 진살기를 사용함으로써 근줄림과 골결의 발생빈도를 최소화하고 있다. 특히, 현수분무식 당적조 방식은 완벽한 잔모치리를 가능케 하였으며, 당박공정의 오염가능성을 최소화하여 안전한 도체 생산에 기여하고 있다. 도축업부를 전문업체인 (주)대일축산에 용역을 줌으로써 숙련된 기술인력을 충분히 확보하여 도축공정별 작업표준서에 따라 생산함으로써 최고의 품질 생산이 가능하여 돼지의 경우 69%~70%의 지육률을 보장하고 있다. 소의 경우에도 인간의 다른 도대시장(공판장)에 비해 평균 지육율이 1~2% 높은 것으로 나타나고 있다.

공판·경매 단계 - 현재 44명의 중도대인을 확보하고 있고, 우수 중도대인 및 대참인을 추가 영입하여 최대한의 경락가격 보장을 위해 노력하고 있다. 최신 전자식 용찰기를 도입하여 축산물등급판정소 경매시황중계를 통해 낙찰 즉시 출하축의 등급 및 낙찰가를 인터넷을 통해 확인할 수 있으며, 신속한 정산체계를 갖추어 낙찰과 동시에 대금을 지급하는 체계를 구축하고 있다. 또한 신선육을 소비자에게 공급할 수 있는 배달유통체계를 갖추고 있어 냉장육 형태로 수송시의 품질저하 없이 즉시 소비지에 공급할 수 있다.

가공장 - 부분육가공공장을 운영하여 숙련된 말끔 기술자들이 부위별 분할성형기준에 맞춘 대분할 및 소분할 부위로 성형하여 위생적으로 가공하고 있으며, 단체급식가공장, 부산물 2차가공장을 설치하여 운영함으로써 고품질 육류생산체계구축 및 유통체계 개선에 선도적 역할을 수행하고 있다.



식품안전성 확보 노력

'01. 12. 21. 일찌감치 도축장에 대한 HACCP(위해요소 중점관리기준) 인증을 획득하여, 이 프로그램에 의해 오염구역, 준청결구역, 청결구역의 철저한 구획관리와 SSOP(위생관리기준) 적용을 통한 개인위생관리 등 위해요소를 철저히 차단하는 시스템을 유지하고 있으며, 자체 실험실을 운영하여 각종 유해 미생물의 오염성도를 철저히 관리함으로써 원료육의 초기오염을 최소화하여 식품 안전성 확보에 최선의 노력을 경주하고 있다. 또한 급식가공장에 대하여도 '03. 1. 13.에 HACCP 인증을 획득 함으로써 식품으로서의 축산물의 안전성에 관한 한 모든 필요충분조건을 만족시키고 있다.

부천공판장의 비전

부천공판장은 단순히 수입단장출하는 일반 기업과 달리 생산자, 소비자, 유통업자 모두에게 이익을 창출시키고 축산물의 진진적이고 공정한 유통기회의 정착을 위해 노력하고 있으며 우리나라 축산물 유통의 미래를 위한 기반을 확실히 다져가고 있다. 최적의 입지조건, 초현대식 시설, 선진 운영기법의 하드웨어 기반과 종사자들의 주인 의식, 봉사 정신, 품질에 대한 책임감, 자부심과 긍지의 소프트웨어가 조화롭게 결합하여 수도권 최고의 종합축산물 유통센터로 발돋움할 것을 기대해 본다.