

“안전한 먹거리 우리가 책임진다”

— ‘좋은아침모임’ 과 함께한 목우촌 김제 육가공공장, 농협사료 김제공장 현장시찰

>>> [취재 _ 오세진 기자]

‘웰빙’ 바람과 함께 ‘먹거리 안전’ 이 화두다.

그렇듯한 맛과 모양에 현혹되던 시대를 지나 투박하더라도 ‘안전한 것을 찾자’ 는 목소리가 높아지다 보니 식품업계에서는 한 치의 오차라도 줄이려는 노력이 커지고 있다.

동물의 먹거리를 생산하는 사료업계도 마찬가지.

식탁으로 직결되는 안전한 축산물 생산을 위해서는 사료의 역할이 중요하기에 고품질과 고효율 사료 제조를 위해 고심하고 있다.

백문이 불여일견.

농업계 중진 인사들로 구성된 ‘좋은아침모임’ 의 목우촌 김제 육가공공장과 농협사료 김제 공장 현지시찰에 동행해 공장 현황과 생산 공정을 둘러봤다.

◎ ‘클레임’ 을 용납지 않는 세심함

- 목우촌 김제 육가공공장

햄·소시지가 ‘귀하던’ 시절, “방부제 많고 몸에도 안 좋은 음식을 왜 그리 찾느냐”던 어머니의 잔소리가 어느 정도 설득력을 가졌나보다.

시대가 변했음에도 ‘햄=몸에 좋지 않다’ 라는 공식이 머릿속에서 쉽사리 지워지지 않았던 것을 보면.

하지만 원료육의 분쇄부터 가공, 포장까지 전 생산 공정을 확인하고 나니 미각이 새롭게 일깨워지며 안심이 됐다.

별 좋은 봄날, 서울에서 고속버스로 3시간여 달려 전북 김제시 금산면 용산리 9-13, 산세 좋은 곳에 자리잡은 농협중앙회 목우촌 김제 육가공공장에 도착했다.

2만여평 부지에 세워진 1만여평의 건물에선 돼지 도축, 돼지고기 포장육, 햄·소시지 생산이 동시에 이루어지고, 하루에 돼지 2천두가 도축, 부분육 100t, 육가공 42t 등이 가공되고 있었다.



▲ 목우촌 김제 육가공공장 전경

도축과 동일한 장소에서 생산되는 신선한 원료육을 사용하는 것이 목우촌 햄·소시지의 가장 큰 장점이기도 하다.

목우촌은 1995년 11월 개장 이래 'Clean(깨끗), Natural(순수), Fresh(신선)' 를 컨셉으로 빠른 성장세를 보이며 브랜드 인지도를 높여 가고 있다.

강당에서 대략적인 설명을 듣고 홍보 영상을 관람한 뒤 가공 현장으로 자리를 옮겼다.

공정은 부분육 가공공정과 햄·소시지 생산공정, 포장실 등으로 섹션이 나뉘어져 있으며, 2층 유리창을 통해 1층에서 이뤄지는 작업을 한 눈에 내려다 볼 수 있도록 설계돼 있다.

작업장 안에는 '소비자는 클레임을 용납하지 않는다'는 플래카드가 곳곳에 붙어 있어 '위생'을 가장 중시하는 목우촌의 마인드를 엿볼 수 있다.

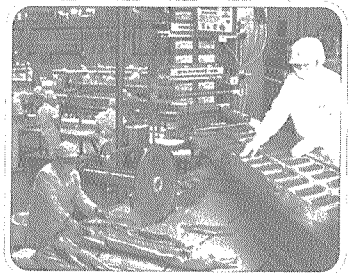
비장한 각오 때문일까. 흰 모자와 마스크, 가운을 갖춰 입은 직원들의 일정한 손놀림이 예사롭지 않다.

부분육은 10°C이하에서 가공되며 백·적내장 분리, 복지방 및 골수 제거 등 다양한 작업을 거친 뒤 부위별로 구분돼 진공 포장되고 있었다.

등급은 A~E까지 5단계로 나뉘지는데 녹색 옷을 입을 등급판정사의 눈길에 날카롭다.

이렇게 해서 탄생하는 것이 목우촌의 냉장 돼지고기 '프로포크'.

프로포크는 계열화 사업 프로그램에 의해 생산된 돼지고기, 또는 축산전문가가 생산한 돼지고기라는 의미라는 것이 관계자의 설명이다.



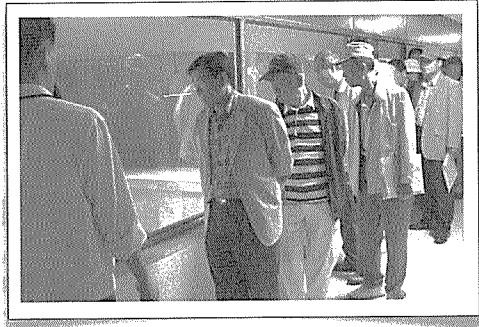
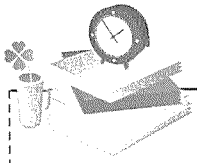
▲ 부분육 가공 공정



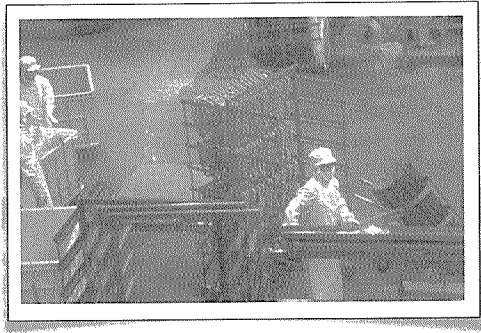
▲ 목우촌 프로포크



▲ 목우촌 운송 차량



▲ 좋은아침 모임 회원들이 목우촌 공장의 생산 공정을 둘러보고 있다.



▲ 햄·소시지 생산과정

햄·소시지 가공 공정에서는 원료육의 염지, 충전, 훈연, 포장 등의 과정을 거쳐 50여개의 다양한 제품이 만들어지고 있었다.

먹거리를 다루는 것이기에 자동화 시스템이 갖춰져 있지만 줄줄이 비엔나 하나 하나까지 점검해 보는 등 일이 수작업을 거치는 모습이 인상적이었다.

북도 곳곳에는 '자랑스런 목우촌의 사람들'이란 타이틀로 양돈계열화 농가 대표의 사진을 걸어 놓고 이들 농가에 대한 관리, 운영 실태에 등에 대해 기록해 놓는 등 농가에 대한 애정도 엿볼 수 있었다.

이런 위생적·체계적인 관리를 바탕으로 '97년 소비자만족 대상 (동아일보, KBS, 한국부인회), '99년 3천만불 수출탑 (산업자원부), '04년 제2회 축산물브랜드 경진대회 우수상(농림부) 등을 수상기도 했다.

육즙 가득 씹히는 목우촌의 프로포크와 각종 햄으로 점심식사를 한 뒤 농협사료 김제공장으로 발걸음을 향했다.

◎ 철저한 관리로 양축가와 함께 '원원'

- 농협사료 김제공장

거대한 사이로가 보인다 싶더니 도착을 알리는 메시지가 전해졌다.

전북 김제시 흥사동 219 서흥농공단지에 자리잡고 있는 농협사료 김제공장은 하루 700mt의 사료를 생산, 충남 논산시·서천군과 전북 각지에 공급하고 있다.

'81년 군산배합사료공장으로 개장한 이후 '96년 11월 배합사료 생산 시스템을 갖추고 김제에 자리잡았다.



▲ 농협사료 김제공장 전경

공장에 도착하니 김완기 공장장 및 관계자들이 마중을 나와 '좋은아침모임' 회원들에게 환영의 인사를 건넸다.

김 공장장은 "우리는 단순히 사료를 판매하는 것이 아닌 대한민국 대표사료로서 양질의 사료를 생산 공급, 가축의 생산성을 높이고 사료가격의 견제기능 등 농가 소득증대에 일익을 담당하고 있다"고 자신있게 말했다.

공장에 들어서니 먼저 포장실에 쌓여있는 비육, 낙농, 양돈, 양계, 육계, 양견 등을 위한 200여종의 사료가 눈에 띈다.

오차를 줄이기 위해 전 공정 자동화가 돼 있어 로봇이 포장을 전담하고 있었다.

공장 관리의 핵심인 조종실에서는 깜빡거리는 불빛을 통해 원료 입고에서 최종 생산까지 6~10단계 거친 공정 과정을 한 눈에 파악할 수 있었다.

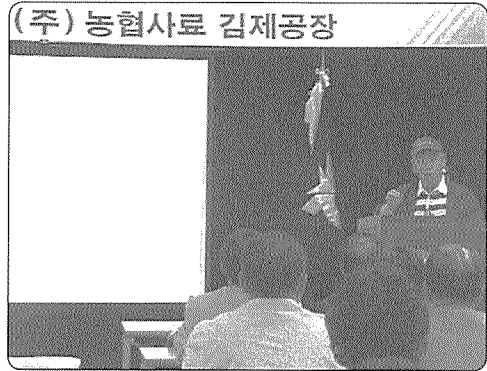
특히 각 단계별로 공정을 거친 원료의 형태를 전시해 놓아, 처음 알곡 형태에서 가루가 되고 후레이크나 펠릿 사료 등으로 만들어지는 과정의 이해를 도왔다.

알곡 형태로 들어온 원료는 위해 요소 제거 후 분쇄를 통해 77개빈에 개별원료로 저장된다.

이후 300여초 동안 혼합 과정을 거치면 가루사료 형태가 만들어지고 용도에 따라 건조 및 포장을 통해 각 농가로 전달되는 것이다.

김제공장은 판매 외에도 '현장밀착 서비스'를 펼친다는 기치 아래 임신진단, 유성분 검사, 혈청검사, 질병진단과 축사전기시설점검 및 축산종합컨설팅, 구제역, 돈콜레라 등 전염병에 대한 방역시스템을 구축, 지원하는 등 양축가 관리에도 힘쓰고 있었다.

돌아오는 길, 우리 먹거리의 기본이 되는 동물 사료부터 과학적·체계적으로 관리되는 현장을 눈으로 확인해서인지 눈꺼풀이 내려오는 피곤함에도 마음 한 칸이 뿌듯해 왔다. ㉮



▲ 우리협회 유동준 회장이 단미사료에 대해 설명하고 있다.



▲ 사료 운송



▲ 사료 포장 로봇