



## 올바른 먹거리를 만들어 가장 믿을 수 있는 닭고기 회사 (주)올품

경북 상주시 초산동에 소재한 (주)올품(대표이사 이동영)은 2001년 하림천하로 출발해 2003년 1월 첫 도계를 시작으로 ISO9001 국제품질 인증 및 닭 도축장, 계육·포장육, 분쇄가공육 등 3개 부문에서 HACCP(위해요소중점관리기준) 인증을 획득했다.

(주)올품의 도계장은 일본수출을 목적으로 설립해 수출검역 시행장으로 지정받아 까다롭기로 소문난 일본에 신선육 닭고기를 수출했다. 2004년에 접어들어 하림CnF로 사명을 변경하고, 2005년 이후 매년 소비자 단체의 HACCP 사후심사 우수 업체로 선정되었으며, 2006년 9월 주식회사 올품으로 새로운 출발을 선언했다.

(주)올품의 국내 최고 수준의 자동화된 도계장은 일일 최대 45만수까지 도계가 가능하며, 2008년 가공장을 추가로 증설해 위생적이고 안전한 생산 환경과 최첨단 자동화 냉동 설비를 갖춰 보다 더 신선하고 품질 좋은 닭고기를 생산하는데 주력하고 있다.

도계장은 육계, 삼계, 수출용 대형 육계를 동시에 생산할 수 있는 3개 라인으로 구성되어 있으며, 수처리 시설과 제빙시설, 랜더링 공장, 냉장·냉동시설 등과 함께 닭고기 품질 점검 시스템인 VQIS(Visual Quality Inspection System)를 국내 최초로 자체 개발해 도계되는 모든 닭의 전면, 후면을 디지털 카메라로 촬영해 품질확인을 통한 최고품질의 닭고기만을 생산하고 있다.

또한 닭고기의 신선도를 유지하기 위해 일반 워터칠링이 아닌 얼음을 투입하여 소독, 세척, 냉각을 동시에 진행하는 아이스 워터칠링(Ice Water Chilling) 시설을 통해 최단시간에 닭고기의 육심 온도를 5℃ 이하로 떨어뜨려 고품질의 프리미엄 닭고기를 생산하고 있다.

유통과정에서는 Cold Chain System을 운영해 실시간으로 닭고기의 신선도를 유지하고 있다.

(주)올품은 이러한 노력으로 올해 (사)소비자시민모임에서 주관한 “2008 우수 축산물 브랜드”로 인증 받았다.

주요 생산품으로는 신선통닭, 염장육, 부분육, 절단육, 소매용 포장육 등이 있으며 백화점, 할인점·유통점, 프랜차이즈, 패스트푸드, 단체급식, 대리점 등으로 유통이 이루어지고 있다.

(주)올품은 2008년 가공장 증설을 통해 명실상부한 닭고기 업체의 선두 업체로 자리매김하고 국내 닭고기 산업의 선진화와 닭고기 소비 증대를 통한 국민 건강 증진에 앞장서는 회사로써 최고품질의 닭고기 생산을 통해 소비자들로부터 가장 신뢰받는 닭고기 회사가 되고자 노력하고 있다.



▶(주)올품 전경



▶(주)올품 제품들

- 글·정승일 기자(jsid@naver.com)