



목우촌 계육가공공장을 가다!

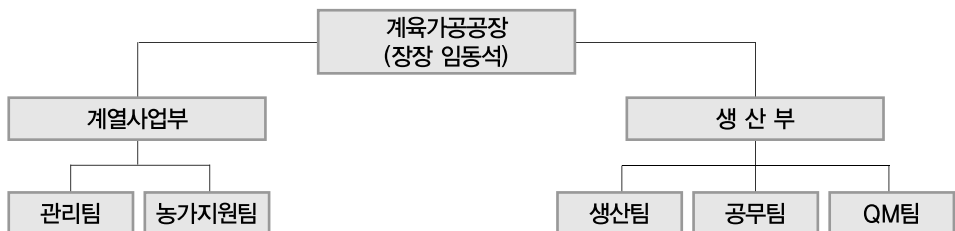
- 크레이트 박스 운송으로 계육과정 스트레스 최소화 -

금년에는 SI로 인해 양계산물에 대한 국민들의 불안 심리가 높아지면서 소비가 절반 이상까지 떨어졌지만, 업계 전체가 적극적으로 소비촉진 활동을 벌이면서 빠른 회복세를 보였다.

농협목우촌은 대형유통매장에 생닭과 오리를 수당 500원씩 할인판매를 실시했고, 치킨프랜차이즈 업체인 토레오래는 10년 전 가격으로 판매하고자 2천원 할인, 우수고객에게는 1천원을 추가로 할인하는 특별 행사를 실시하면서 SI로 인해 급감한 가금류 소비촉진에 발 벗고 나서기도 했다.

이번 호에는 충북 음성에 위치한 농협목우촌 계육가공공장 임동석 장장을 찾아 계육산업의 현황과 사업추진 방안에 대해 들어보았다.

* 계육가공공장 조직도



일일 6만4천 수 도계처리

농협목우촌은 충북 음성에 부지 43,000㎡(13,031평), 건평 21,600㎡(6,577평)으로 410억원의 투자자금으로 1999년 10월에 계육가공공장을 개장했다. ‘목우촌 닭고기’, ‘목우촌 냉동식품’, ‘또래오래’ 라는 브랜드로 각각 닭고기, 냉동식품, 외식사업 부문에 진출해 가공산업 국제경쟁력 확보를 위해 노력하고 있다.

현재 250명(사무직 47명)의 직원이 근무하고 있는 계육가공공장은 최첨단 자동화 생산관리시스템으로 운영되며 일일 8시간 기준 6만4천 수 도계처리가 가능하고, 가공분야에서는 부분육 2만2천수, 냉동식품 8톤이 생산되고 있다. 특히, 군납용 등 삼계탕은 한해 150만 수를 생산하고, 살코기 등 통닭 및 부분육은 연간 3,500톤이 군납용으로 생산되고 있다.

목우촌 닭고기 계열화사업은 계열농장이 70%, 기타 30% 비율로 88개 농가의 계열농가를 통해 주당 30만 수를 기본으로 생산하고, 여름 복철에는 45만 수까지 처리하고 있다. 계열농가 이외의 물량은 전국 21개의 군납조합과 축협 등에서 조달해 2008년 한해 총 2,500만 수 도계를 계획한다. 한편, 제품보관 창고는 냉동 843톤, 냉장 218톤으로 총 1,061톤이 수용 가능하다.

3개로 분리된 도계 처리 시스템

도계작업장은 용도별로 3가지 처리시스템을 두고 있다.

△급식용 및 대형할인매장 등 통닭 판매용, △또래오래 치킨프랜차이즈 납품용, △부분육 등 군납용으로 납품별로 별도의 도계라인을 두고 있다. 대형할인매장용과 또래오래 납품용은 대부분 냉장 처리로 호수(중량별)로 나누어 분류되고, 군납용은 통닭을 16조각내어 ‘급속동결터널(IQF) 처리 시스템’을 통해 냉동처리를 하고 있다. 급속동결터널 처리는 일반 냉동처리와는 차별화된 시스템으로 해동



▲농협목우촌 도계처리장 내부



▲내부 사무실에서 처리공정을 한눈에 모니터링 가능(계류장→생계걸이실→탈지/탈모실→내장격출실→중량선별실→부분육작업장→통합포장실→냉식전처리실→냉식가공실→출하실)

시 쉽게 조각 분리되어 단체급식용으로 쉽게 이용할 수 있다.

물류시스템은 완벽한 냉장유통 시스템에 의한 효율적 물류체계 구축으로 생계수송, 도계 및 처리, 배송의 작업과정을 1일 배송을 원칙으로 한다. 생계수송에서 유통점까지 24시간 수송체제로 선입·선출에 의한 물류 효율화와 선도관리로 제품운송 차량에 자동온도 측정기를 설치해 신선육 유통으로 고객만족에 최선을 다하고 있다.

농협목우촌 가공공장에서 생산된 제품은 또래오래, 학교 등 단체급식, 군납, 하나로클럽, 홈플러스 등 대형할인마트에 주로 납품되고 있다.

국내 유일 크레이트 박스형 생계운송

운송·계류과정에서 최소한의 스트레스를 위해 '크레이트 박스형' 생계운송시스템을 국내 최초로 도입했다. 목우촌 닭고기는 선진국에서 도입하고 있는 플라스틱 크레이트 박스를 이용하면서 연간 7천5백만원의 많은 유지비가 들지만, 사계와 멩계를 줄이고 계류과정에서 안개분

무를 통해 실내 온도관리, 자동환기관리 및 분뇨 자동낙하관리, 계류장 음악방송을 통한 심리적 안정도모 등 최상의 환경으로 계류되는 닭의 스트레스 해소를 통해 부드러운 육질을 생산하고자 노력하고 있다.

랜더링 처리로 연간 20억 매출

목우촌 계육가공공장의 또 다른 장점은 랜더링 처리로 가공과정 중 나오는 부산물은 하루 12만 수까지 처리가 가능하다는 점이다. 머리, 닭털, 내장, 피 등 랜더링 처리를 통해 단미사료로 이용되는 육골분 및 우모분, 치킨오일을 생산하고 있다. 처리물량은 연간 3,500톤으로 직영 농협사료에 공급하고 일부는 입찰경쟁 방식을 통해 공급하고 있다. 랜더링 시스템에는 탈취시설을 도입해 700℃ 이상의 가열을 통해 친환경 공법으로 부산물을 재처리해 연간 20억의 매출을 창출해 수익에 일조하고 있다.

인증 획득으로 소비자 신뢰 구축

국내 최초로 포장육 HACCP 인증과 양념육류·분쇄가공육제품을 획득하면서 농협목우촌 닭고기의 선진화를 이뤘다. 단기간 내에 국내 최초로 포장육 HACCP 인증을 획득할 수 있었던 것은, 당초 공장 설계부터 위생관리에 중점을 둔 우수한 시설과 ISO9001, 도축장 HACCP, KS 운영과정에서 습득된 현장 직원들의 높은 위생관리 노하우가 결합된 결과이다.

또한 지난 2006년에는 도축장, 포장



▲국내 도계장에서는 유일하게 크레이트 상자를 이용해 수송. 사계와 멩계 최소화와 수송 중 비위생적인 닭차 이미지 탈피



▲포장육, 도축장 등에 대해 HACCP, ISO 9000 등 각종 인증을 획득하면서 식품안전 생산에 대한 위생적인 시스템 구축

육, 양념육, 분쇄가공육 및 기타가공품에 대해 ISO 22000을 획득하는 쾌거를 이루면서 식품 안전에 대한 위생적인 시스템 구축에 앞장서고 있다. ISO 22000은 식품안전에 대한 HACCP 시스템에 ISO 9001(품질경영시스템)이 접목된 국제규격으로 이 시스템 도입을 위해 2006년 초부터 시스템 구축 계획수립 및 추진 전담반을 구성하는 등 인증추진에 만전을 기해왔다. 그동안 소비자에게 안전성에 대한 신뢰를 심어왔던 목우촌 닭고기는 이 시스템 획득으로 위생 및 품질관리의 우수성에 대해 다시 한번 대내외에 과시한 결과라고 볼 수 있다.

국내 양계산업 발전을 위한 방안

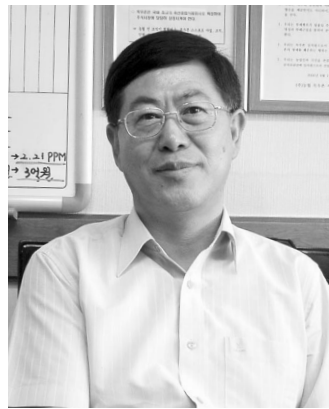
임동석 장장은 “최근 AI에 광우병 파동까지 축산물 전체에 대한 소비자의 불신이 생기면서 큰 위협을 가져왔다.”며 “앞으로는 웰빙시대에 맞춰 품질, 위생은 기본 조건이고, 언론방송으로 인해 국민의 소비심리가 판매에 지대한 영향을 미치기 때문에 양계인들이 소비자의 성향을 파악해야 한다.”고 전했다.

또한 “돼지, 소고기의 부분육 판매와 달리 닭



▲일본 잡지 '통판생활'에 소개된 기사 - 최근 일본에서는 드라마 '대장금'의 방송으로 일족 바이어들은 농협목우촌은 계육가공공장을 방문해 한국 고유의 음식인 김치와 연계해 조리가공된 삼계탕의 수입의사를 전했다. AI 발생으로 단계가 추출하기는 했지만, 앞으로 닭고기가 삼계탕이라는 조리식품을 통해 수출된다면 국내 가공산업에도 큰 기여를 할 것으로 보여진다. 또한 농협목우촌에서는 일본을 비롯해 중국, 미국 등지에도 접촉을 진행하고 있어 앞으로 닭고기 수출시장의 활성화를 기대해 본다.

고기는 축산 시장에서 유일하게 중량별로 유통되는 것이 현실”이라며 “국내에서는 양계 부분이 가장 먼저 전업화되어 농장 단위로 사육되었지만, 현재는 체계적인



▲ 농협 목우촌 계육가공공장 임동석 장장

계획생산이 이루어지지 않고 있다. 앞으로는 소비자가 연중 고른 가격으로 가격의 탄력성의 피해를 최소화하는 방향을 고려해 축산물을 구매할 수 있도록 축산업계가 안정화되기를 바란다.”고 전했다. 취재 | 장성영 기자