

HACCP으로 닭고기 안전성 확보 - 사료공장

## CJ Feed 군산공장, 무결함 HACCP 인증 획득

본지 김 효 진 기자

농림수산식품부에서는 국민들의 식생활 안전을 위해 생산에서부터 유통·판매에 이르기까지 축산식품 위생과 안전성에 대한 효율적인 정책을 수행하고 있다.

그 일환으로 적용하게 된 사료공장 HACCP 제도는 사료 위생 및 안전성 관리체계에 필수요건으로 평가받고 있다. 이에 따라 축산식품의 안전성 정책은 '농장에서 식탁까지'에서 '사료(Feed)에서 식탁(Table)까지'로 확대 적용하게 되었다.

사료공장에서의 HACCP적용으로 인해 축산식품 위생의 시작점에서 위해관리와 투명성을 갖출 수 있게 되어 소비자의 신뢰를 확보하는데 한 걸음 더 다가섰다.

사료(Feed)에서 식탁(Table)까지 축산물을 안전하게 관리하여 '사료는 식품이다'라는 표제를 갖고 있는 EU국가들의 정책방향 수준까지 사료의 안전성은 지속적으로 향상되어야 한다.

### 국내 사료공장의 HACCP 도입

배합사료의 HACCP관리는 축산물의 안정성을 확보하고 위해에 대하여 확인된 배합사료의 공급으로 사육된 가축에서 우수축산물을 생산함으로써 소비자에게 위생적이고 안전한 축산식품을 제공하는데 목적을 두고 있다.

안전축산물에 대한 소비자들의 선호도가 증가하는 시점에서 축산식품의 원료인 가축에게 안전한 먹거리 제공을 담당하는 배합사료 공장에 사전예방체제로서의 위해요소중점관리기준(HACCP) 적용은 한 단계 더 진보된 안전축산물 관리 행정체계가 구축되었다고 할 수 있다.

사료공장의 HACCP은 2001년 3월 사료관리법 개정으로 HACCP 도입근거를 마련하여 2005년부터 배합사료에 대해 우선 적용하고 있다.

정부는 지난 3월 22일 사료관리법을 개정, 사료공장에 대한 효율적이고 체계적인 위해요소중점관리를 위해 특수법인인면서 사료의 원료관리, 제조 및 유통과정의 위해요소중점관리에 전문성을 갖춘 담당기관으로 축산물위해요소중점관리기준원을 지정하고, HACCP 적용 사료공장의 서류검토 및 현장조사 등의 평가방법을 신설했다.

또한 정기검사를 실시한 결과 결함이 없는 경우 정기심사를 2년간 면제하도록 우대조치하고, 정기심사를 받지 않은 경우 연 1회 이상 자체 점검해 그 결과를 담당기관에 제출토록 했다.

### 이제 사료에서부터 식탁까지 위생 확립

사료공장의 HACCP은 사료공장들의 자율적 참여로 이뤄지고 있다. 전체 96개의 배합사료

HACCP으로 닭고기 안전성 확보 - 사료공장

## CJ Feed 군산공장, 무결함 HACCP 인증 획득



HACCP 인증 심사를 받고 있는 CJ Feed 군산공장 직원들

공장 중 2008년 10월 27일 현재 HACCP지정을 받은 사료공장은 총 76개로 79.1%의 높은 적용률을 나타내고 있다.

이렇게 사료업계는 사료공장 HACCP 인증을 통해 사료의 안전성을 확보하고, 소비자의 신뢰구축과 필요 이상의 업체간 경쟁력을 외국산 축산물과의 경쟁력으로 승화하는 위해관리 공동체계(Risk Communication) 구축을 통해 안정적인 기업운영 체계를 갖추고 있다.

이번에 농림수산물식품부 HACCP 인증심사에서 'HACCP 무결함 공장'으로 인증받은 CJ Feed도 사료는 식품이라는 마인드로 안전성에 기반을 둔 제품을 생산하고 있다.

### CJ Feed 군산공장, HACCP 무결함 공장 인증 획득

CJ Feed 군산공장은 지난 2월 25일 농림

수산물식품부 HACCP 인증 심사에서 당당히 'HACCP 무결함 공장'으로 인증 받았다. 이는 CJ Feed가 '식품에 준하는 사료를 만드는 공장'임을 국가를 통해 공식 인증을 받은 것으로 이번 인증으로 인해 CJ Feed는 비전인 '글로벌 축산회사'로의 도약에 가속도가 붙을 전망이다.

CJ Feed 군산공장은 HACCP 시스템을 생활화하여 발생 가능한 위해요소들을 연구하고 제거하는 방법을 찾는다는 취지아래 2005년 5월 인천공장에서 배합사료공장 최초로 HACCP 인증을 획득했으며, 꾸준히 HACCP시스템의 안정화와 발전을 추진해 오다 이번에 'HACCP 무결함 공장 인증 획득'의 쾌거를 이루었다.

그러나 이번 인증 획득의 길이 순탄치 만은 않았다. 신형으로 교체가 필요한 노후 설비가 있었으나, 전 세계적 경제 위기로 투자가 어려운 상황을 감안, 장장 8개월에 걸쳐 실패에 실패를 거듭한 끝에 신형 설비 이상의 기능을 발휘할 수 있도록 복원 개선에 성공했으며, HACCP 기술력의 하나인 사료 재가공을 줄이기 위한 필사적인 노력 끝에 공장 전체 재가공을 1.2%까지 낮추는 등 많은 노력의 흔적을 엿볼 수 있다.

이번 HACCP 인증 획득을 총괄한 심순갑 상무는 "이번 무결함 인증 획득은 공정 개선을 스스로 주도하고, 성과를 낼 수 있는 현장 작

## CJ Feed 군산공장, 무결함 HACCP 인증 획득

업자들의 역량이 바탕이 되어 현장의 철저한 이해를 기반으로 경영적 프로젝트를 운영할 수 있는 기획력, 추진력, 통계 처리능력 등을 갖춘 국가대표급 리더들, 무엇보다 건강한 CJ 노사문화를 기반으로 비전을 달성하려는 경영진 이하 전 구성원의 열정과 팀웍이 이루어낸 값진 선물이다”며 그동안 HACCP 인증획득을 위해 아낌없는 지원을 해준 직원들에게 고마움을 표시했다.

CJ Feed 군산공장의 HACCP 교육은 CJ의 우수한 교육 인프라를 활용, 전 사원을 대상으로 지속적이고 체계적으로 진행하고 있다. 교육의 난이도별 기초, 실무담당, 경영자의 과정을 거치며 교육 후 사업장 전달교육 및 정기품질교육 시 HACCP 교육도 병행해 진행 중에 있다.



### 국내 1등 사료공장 구현

1988년 3월 준공한 CJ Feed 군산공장은 첫 해 88,640톤을 시작으로 공장 준공 만 20년 만인 2008년 9월 사료업계에서는 이례적으로 단시간내 '500만톤 생산을 돌파' 한 저력있는 공장이다.

군산공장은 최적의 가공사료 생산기반 및 양건, 양어 특수사료 생산공장 구축, 벌크 시설의 다각적 확충, 그리고 지속적 생산성 혁신을 통한 월 3만5천톤 생산 규모를 확보함으로써 2004년 이후 주간 출고제로 전환할 수 있게 되었다.

또한 1999년 전공정 자동화 구축, 벌크 출하 품질 인증 실명제, ISO 및 HACCP(SGS) 인증, KOSHA 인증 등 최고의 품질·안전 경쟁력을 구축하기 위해 부단한 노력을 경주해왔다.

HACCP 적용 이후 CJ Feed 군산공장은 품질의 획기적인 안정화로 고객의 불만을 대폭 감소할 수 있게 되었으며, 재 가공품의 경우 선진국 수준으로 감소하게 되었다. 또 생산 가동효율이 향상돼 가공비가 지속적으로 개선됐으며, 보다 깨끗하고 안전한 공장을 구현할 수 있게 되었다.

'안전한 제품의 생산은 CJ 브랜드를 신뢰하는 고객에 대한 서약'이라는 원칙 아래 고객으로부터 최고라는 칭찬을 받는 그 날까지 CJ Feed 군산공장 전 사원들은 철저한 결함 예방 체계를 구축해 나갈 것이다. <img alt="CJ logo" data-bbox="760 895 785 915"/>