

우수

HACCP 운영 도입장을 가다 (1)

2000년 국내 최초로 도축장 HACCP 인증 제도가 도입된 이후 10여년이 지나갔으며 현재는 도축장 HACCP는 선택이 아닌 의무사항으로 국내 모든 도축장에 HACCP 인증을 받았다.

하지만 오리도압장의 경우 지난 2002년도에 처음 HACCP 인증 작업장이 탄생한 이후 2009년 현재 12개의 오리도압장이 HACCP 인증을 획득했다.

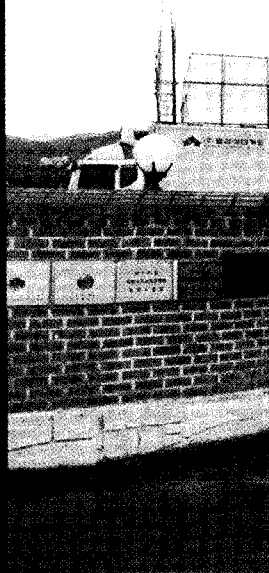
HACCP는 가축의 사육·도축·가공·포장·유통의 전과정에서 축산식품의 위생에 해로운 영향을 미칠 수 있는 위해요소를 분석하고, 이러한 위해 요소를 사전에 방지하거나 제거함으로써 보다 안전한 축산물을 생산할 수 있는 기틀을 마련하고 있다. 특히 HACCP 최초 인증을 획득하는 것도 어렵지만 이를 실제 운영과정에서 적용, 유지시켜나가는 것이 더욱 힘들기 때문에 소비자단체에서는 매년 도축장의 HACCP 운영수준을 평가하고 있다.

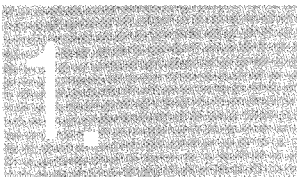
한국소비자연맹은 지난 12월 5일 전국 130개 도축장에 대한 '도축장 HACCP 운용수준 평가' 결과를 발표했다. 특히 이번 결과에서는 매년 도계장과 함께 평가를 받았던 도압장이 별도의 평가 결과를 발표했다.

오리도압장에 대한 평가 결과 전국 12개 도압장 중에서 (주)모란식품, (주)코리아더커드, (주)화인코리아 3개 업체가 우수한 점수로 상위 등급을 받았다.

평가는 실무평가단이 도축장을 직접 방문해 평가지에 의거 인프라, 시설위생, HACCP 등에 대한 평가와 함께 미생물 검사 결과를 합쳐 평가했다. 이에 매일 HACCP 운용수준 우수 도압장 탐방, HACCP 운영에 대한 노하우를 살펴볼 예정이다.

1. 코리아더커드
2. 모란식품
3. 화인코리아





글·사진: 축산신문 이희영 기자

오리계열업체의 떠오르는 블루칩 코리아더커드

HACCP 도입 이후 급성장

이번 HACCP 운영수준 평가에서 최고점을 획득한 코리아더커드(대표 박영진)는 전북 남원에 자리잡고 있다. 특히 코리아더커드는 급성장하고 있는 오리산업을 대변하는 대표적인 업체로 오리계열업체 중 가장 빠른 성장세를 보이며 오리업계를 주도해 나가고 있다.

코리아더커드는 1990년 오리농장인 영진축산으로 출발했으며 94년 가공공장을 준공하고 98년에는 다슬영농조합을 설립했다.

98년에 영진축산과 다슬영농조합을 합병해 (주)코리아더커드로 새로 태어났으며 2003년 녹차오리 '다향오리'를 개발하는데 성공했다. 특히 2006년에는 70여억원을



들여 남원시 조남동 소재에 초현대식 시설을 갖춘 도
 압장을 완공하고 HACCP 인증 획득과 함께 성장을
 거듭하고 있다.

박영진 대표는 “HACCP는 회사가 성장하는 원동력
 이 되는 계기가 됐으며 실제로 HACCP 도입 이후 급
 성장을 해오고 있다”며 “HACCP는 무엇보다 깨끗한
 시설과 작업 환경을 갖춰야 하
 기 때문에 자연스럽게 직원
 들의 의식수준도 높아져 결
 국 제품의 품질과 안전성
 을 향상시키는데 계기가
 되고 있다”고 말했다.



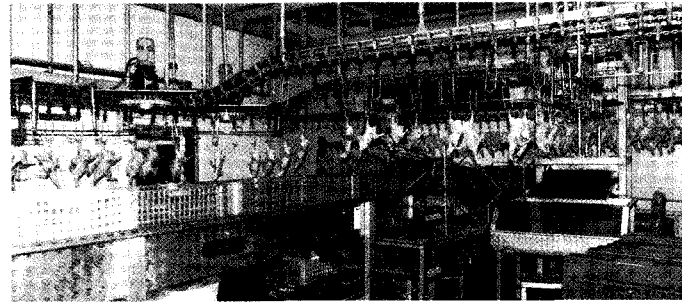
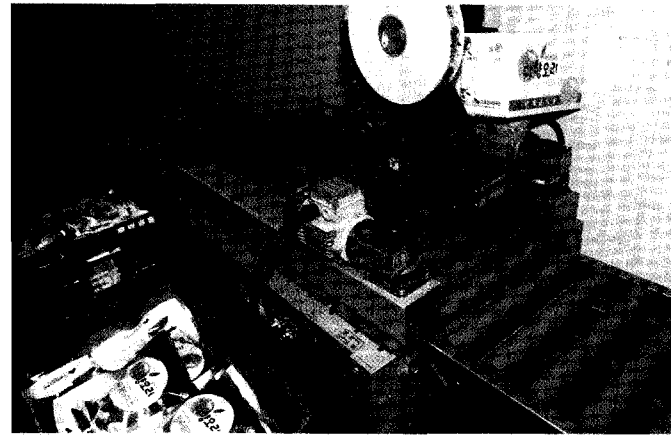
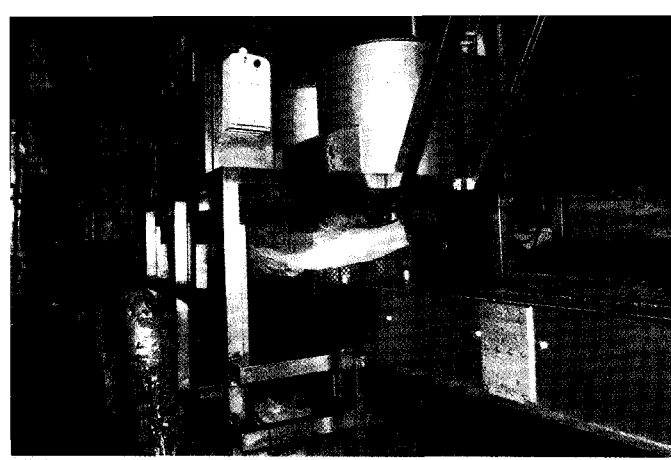
**HACCP는 인증받
 기 보다는 운영이
 더 중요**

HACCP가 처음 도입됐을 당시만 해도 HACCP 인증
 을 획득하기 위해서는 수십억에서 수백억의 자금이
 소요됐다. 그만큼 인증 받기가 매우 어려웠기 때문이
 다. 하지만 최근에는 HACCP 인증 보다는 운영이 더
 중요한 요소가 되고 있다.

HACCP를 인증 받고 실제 도압장 운영 과정에서 이
 를 적용하지 않을 경우 HACCP 인증 자체가 아무 의
 미가 없기 때문이다. 때문에 매년 소비자단체에서는
 이러한 도축장들의 HACCP 운영실태를 조사해 이를
 평가하고 이에 따른 도축장 순위를 매기고 있다.

코리아더커드는 올해 처음 별도로 진행된 오리 도압
 장 중에서 최상위 점수를 받은 곳 중 하나이다. 그 만
 큼 도압장에서 HACCP를 철저히 적용시켜 운영해 나
 고 있기 때문이다.

박영진 대표는 “소비자들은 품질과 가격도 중요시 여
 기지만 최근 식품 안전에 대한 관심이 높아지면서 안



전을 최우선시 하고 있다”며 “HACCP는 이러한 소비자들의 욕구를 충족시킬 수 있는 최소한의 안전장치”라고 말했다. 특히 박 대표는 “HACCP는 위해요소를 사전에 차단한다는 개념으로 문제가 발생할 경우 즉시 이를 보완해 나가고 있다”며 “이렇게 시설 등을 보완하다보니 처음 도업장 신축 이후 시설을 개보수하는데 더 많은 비용이 소요되고 있다”고 지적했다. 하지만 이 같은 투자는 결코 손해가 아니며 반드시 해야 하며 지속적으로 업그레이드를 하지 않으면 결국 소비자들이 외면하게 될 것이라는 게 박 대표의 설명이다.

국내 최고 오리계열업체 목표

코리아더커드는 종오리농장 신축을 비롯해 도업시설 확충, 최첨단시설의 오리육가공공장 신축 등 제 2의 도약을 위한 준비가 한창이다.

현재 종오리농장은 신축을 완료하고 종오리 입식 준비에 열을 올리고 있다. 종오리 농장이 본격적으로 가동되면 육용오리를 제외한 도업, 가공, 유통 등 종합오리 계열업체로 자리매김할 수 있을 것으로 기대되고 있다. 또 향후 물량 확대에 대비해 현재의 부족한 도업라인 증설을 위한 공사가 한창이며 이를 위한 폐수처리시설, 제빙시설, 오리털 가공시설 등을 신축하고 있다. 특히 자회사인 오리가공업체 팜덕의 물량 확대 위해 전북 정읍에 250억원을 투자해 내년 4월 완공을 목표로 최첨단 시설의 가공장을 신축하고 있다. 정읍의 가공장은 기존의 오리육가공공장과는 개념부터 다른 그야말로 반도체 공장을 연상시킬 정도의 시설을 준비 중이라는 것이 박 대표의 설명이다. 정읍의 육가공장은 국내 오리업계 최초로 무균설비, 공기정화시스템 등 최첨단 설비를 적용시킬 예정이라고 한다.