



올바른 품질 올바른 우리 닭고기

대구경북지원 품질평가사 박성준

최근의 팔목할 만한 닭고기 소비 증가는 건강을 중시하는 웰빙 열풍과 궤를 같이 하고 있으며 제품도 통닭 위주에서 2차 가공육으로 다변화 되어 소비자의 구매선택의 폭도 커졌다. 이렇게 닭고기 시장이 커짐에 따라 등급 판정 받은 닭고기(27개 작업장)의 시장점유율도 2011년 전체 육계 도계량의 9.1%에 이르고 있다.

믿고 먹을 수 있는 위생적이고 안전한 먹거리에 대한 관심과 눈높이가 높아진 소비자에게 닭 등급판정 시행 업체인 닭고기 전문 업체 「(주)올품」을 소개하고자 한다.



올품이란....

신선하고 좋은 품질의 닭고기를 안전하게 생산하는 것을 목표로 '올바른 품질의 우리 닭고기'라는 뜻에서 '올품'이라는 사명을 짓게 되었다고 한다. 올품은 2001년 하림천하로 법인을 설립하여, 2003년 본격적인 도축을 시작하면서 국내 최초로 일본으로 닭고기를 수출하였다. 2006년 사명을 '올품'으로 변경하고 2008년 신축가공공장 완공으로 현재 국내 닭고기 생산량의 10% 이상을 담당하는 시스템을 구축하고 있다.

창립 후 약 10년의 기간 동안 HACCP, ISO9001 등의 인증은 물론 McDonald's AW, 우수축산물 브랜드, HACCP 사후심사 우수업체, CCM(소비자중심경영) 인증까지 올바른 품질의 닭고기를 생산 하려는 의지를 인정받고 있다.



올바른 품질을 위하여....

좋은 품질의 닭고기를 생산하기 위한 육계 계열화 사업은 닭고기의 품질을 결정하는 종계사업에서부터 동양최대 규모와 최신 설비를 갖춘 부화장, 1일 최대 50만수 처리가 가능한 도계장과 Cold Chain System을 갖춘 유통망을 확보하고 있다. 특히 도계장의 경우 단일 작업장 내 육계, 삼계, 수출용 대형 육계를 동시에 생산 할 수 있는 3개 라인으로 구성되어 있는 특징이 있다.

닭고기 품질에서 중요한 항목인 신선도를 높이기 위해 국내 최초의 얼음물 3단계 냉각 방식(Ice Water Chilling System)을 이용하여 심부온도를 도계 후 50분 이내에 5℃이하로 낮추고, Digital CCD Camera로 도체의 품질을 점검하는 품질체크시스템(VQIS : Visual Quality Inspection System) 프로그램을 국내 최초로 자체 개발하여 운영하고 있다. VQIS는 도체의 품질저하 및 손상의 원인을 추적·분석 후 이를 개선하여 품질을 향상시키는데 중요한 역할을 하고 있다.

올품의 생산 및 등급판정 현황

(단위 : 수)

구분	2009	2010	2011
생산량(수)	521,686,088	557,501,851	576,455,045
등급판정량(수)	43,302,540 (8.3 %)	55,397,317 (9.9 %)	58,923,896 (10.2 %)
등급판정률(%)	2,151,532	2,658,426	2,428,673

CEO의 다짐



올품 대표이사 변부홍

변부홍 대표이사는 “고객에게 최고품질의 닭고기를 제공하여 삶의 건강을 주며, 행복한 식생활 문화를 국민과 함께 나누고 싶습니다. 또한 친환경적인 프리미엄 닭고기를 생산해 냈으로써 앞으로 국제적 경쟁력을 갖춘 글로벌 생산성 1위가 되기 위해 끊임없는 도전과 창의적 조직문화로 우리나라 식품산업의 미래를 선도해 나가려 합니다.”라며 올품이 나아갈 방향을 제시하였다.