

품질 최우선 경영으로 고품질 건강 병아리 생산하는 (주)계영





▲ 부화장 전경

국 내 육계산업 선두업체인 (주)체리부로의 부화사업을 책임지고 있는 (주)계영(대표 고도욱, 이하 계영부화장)은 지난 2014년 완공되어 주당 126만개 입란 시설을 보유하고 있으며 2015년 기준 연 평균 발생율 82.5%의 전국 최상위 성적을 기록하기도 하였다. 앞으로 물량 증가로 현재 입란량 대비 25% 증설공사를 시작하여 6월말 완공을 목표로 하고 있다. 이번호에는 철저한 온습도 및 방역관리로 고품질 병아리를 생산하는 계영부화장 고도욱 대표를 만나 부화장 운영에 관해 들어 보았다.

품질 중심 경영

국내 육계산업의 선두업체인 (주)체리부로는 한국소비자원이 운영하고 공정거래위원회가 인증하는 소비자중심경영 인증기업으로 1991년 창립되었으며 사료, 원종계, 종계, 부화, 사육, 생산, 유통, 판매에 이르기까지 전문화되어 있고 각 사업부문이 유기적으로 결합되어 효율성을 높이고 있다. 각 사업 중 부화사업을 책임지



▲ 부화장 내부

고 있는 계영부화장은 2015년 기준 발생율 82.5%로 전국 최상위를 기록하였고 기름보일러 대신 전기보일러를 활용해 운영비를 크게 절감하고 있다. 현재 주당 126만개 입란이 가능하며 물량 증가로 현재 규모 기준 25% 증설공사 중이고 오는 6월말 증설이 완료되면 주당 165만개 입란이 가능하게 된다. 이런 계영부화장도 초창기에는 큰 어려움이 있었다. 2010년 설립 직후 2011년 현재 부지에 공사가 시작 되었으나 건축율 98%, 기계설비설치율 65%를 달성한 2012년 초 화재로 전소해 120억원 가량의 피해를 입기도 하였다. 그 후 다시 공사해 2014년 첫 가동을 했고 지금은 18명의 직원들이 근무 중이다.

철저한 온·습도 관리는 필수!

계영부화장은 종란이 입고되고 약 21일간의 시간을 거쳐 고품질 우량 병아리를 생산한다. 부화장 내에는 발육기, 발생기, 검·이란기 등 고가의 기계가 있다. 복잡한 기계가 있어 고장을 대비하여 수시로 점검을 해야 하는 고충도 있다. 처음 종계장에서 종란이 입고되면 잠시 온·습도 저장소에서 실격란 등을 거르고 훈증소독실로 이동한다. 훈증소독실에서는 포름알데히드로 소독을 하는데 인체에 위해한 포르말린 가스를 암모니아로 중화시켜 인체위해요소를 사전에 제거하고 있다. 이렇게 훈증소독된 종란은 온·습도 시설을 갖춘 발육기로 이동하여 18일령 되면 검·이란과정을 거친다. 자동 검·이란 장치를 통해 미발육란, 무정란 등을 거르고 발생기로 이동한다. 발생기에서 약 3일간의 기간을 거치면 병아리가 부화하고 약추를 거르고 뉴캐슬(ND)백신 후 각 농장에 분양이 이루어진다. 부화장 내에는 발육기, 발생기 내 온·습도 뿐만 아니라 전 과정에서 온·습도 조절을 위해 추가적으로 환기팬과 가습기를 곳곳에 설치하여 건강한 병아리 생산에 전념하고 있다.

과감한 신제품·신기술 도입으로 생산성 향상

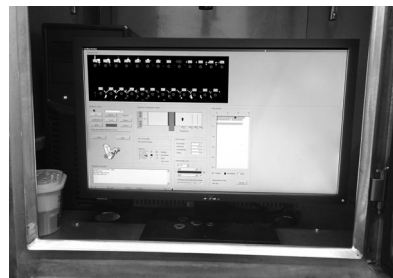
계영부화장이 사용하는 부화기(발육기, 발생기)는 네덜란드 해지택 제품으로 국내에서 유일한 설비이다. 이 제품은 20여년의 역사를 가지고 있지만 타 사 보다 역사가 짧고 국내에서 부담스러운 가격에 선호도가 높지 않았다. 하지만 변화와 혁신이라는 이념으로 고정관념을 깨고자 외국사례를 수집해 수익성, 병아리 품질, 경쟁력 등을 분석하고 과감하게 설치를 결정하였다. 입란된 6개 대차 라인 별도 온도가 조절되고 특허된 라미나 플로우 방식의 환기로 벽 전체를 통한 환기가 형성되어 환기 사각지대가 없는 것이 특징이다. 또한, 폐사율이 높은 초기 3일과 말기 3



▲ 훈증소독실 내부



▲ 검·이란과정



◀ 자동검란기



◀ 부화기 내부 모습도



▲ 전기 보일러

▲ 부화장내 모든 사항을 스마트폰으로 확인 및 관리할 수 있다.



▲ 정수기



▲ 이재의 차장(좌)과 민동권 사원(우)

일에 PHU(덕트 가습방식)와 초음파 가습기로 충분한 습도가 조절되고 종란에 골고루 온도가 전달되어 폐사율이 낮다. 한편, 생산라인은 자동화로 설치하여 정확성을 높이고 시간과 노동력을 줄이고 있다. 입란부터 병아리 분양까지 모든 과정을 사무실 내에서 확인이 가능하며, 스마트폰과 연동시켜 부화기 및 부화장 내부를 관리하고 있다.

방역은 기본의 기본

자체 방역 매뉴얼에 의한 차단방역으로 질병 등 위험 요소에 대응하고 있으며 오염차단을 위한 방역체계와 정제수(탄산칼슘, 염화나트륨 혼합)를 부화기 내 가습용으로 사용해 건강한 병아리를 생산하여 공급하고 있는 계영부화장은 내·외부인 관리에 중점을 두고 있다. 부화장 내부 근무자는 샤워 및 소독 후 부화장내 전용 복장으로 갈아입고 팀별(집란팀, 검·이란팀, 분양팀) 전용 발판소독조 사용을 하고 있다. 모든 작업이 끝날 때까지는 외부 출입이 금지 되어 있으며 업무가 완료되면 샤워 및 소독 후 부화장 외부로 나올 수 있다. 3팀이 운영되지만 업무 효율성을 높이고 결원 발생시 업무 공백을 최소화하기 위해 주기적인 순환근무제를 도입하고 있다. 또한 부화장 내부는 매일 청소를 통해 위생적으로 부화장을 관리 하고 있다. 외부인이 부화장 내부로 들어가기 위해서는 방역복, 마스크, 슈커버를 착용해야 한다. 부화장 내부 출입시 반드시 손을 세척 건조시킨 후 출입이 가능하다. 대인소독기에서 소독 및 방문객 출입 대장을 작성 후 통과할 수 있으며, 부화장 진입시 담당자가 지시한 동선에 의해 이동 한다. 또한 외부 작업자는 절대 부화장 내부 직원과의 접촉을 금하며 부화장에 요청사항이나 용무가 있을 경우 관리 직원과 전화 통화로 소통 하며 대면 접촉이 필요 할 경우 관리 직원이 지정한 곳으로만 이동하여 대면토록 하고 있다.

(취재 | 최인환 기자tenani85@naver.com)