

돼지고기이력제의 FM

해맑은육가공과의 깔끔한 만남

고객홍보팀

대전 동구에 위치한 돼지고기 전문 육가공 업체, '해맑은육가공'. 분명 휴업일이 아닌데 묘하다. 반입·반출이 이뤄질 출구에 서 있으니 시끄럽거나 조금이라도 돼지고기 특유의 냄새가 날 수도 있으련만 거의 느껴지지 않는다. 다만 모 해충방지업체의 로고만이 선명하게 번뜩이며 외부 방문객을 맞았다.

해맑은육가공은 2016년 돼지고기이력제 이행실태평가에서 식육포장처리업 부문 우수업체로 선정되어 농림축산식품부장관상을 받은 곳이다. 우수 업소 최종 선정을 위한 현장조사 결과 2위 업체와 평점 10점가량 차이를 벌리며 명명백백한 1위를 기록했다. 무엇보다 이곳은 현장조사 평가 항목 중 전산관리 적정성과 거래명세서 관리 분야에서 만점을 기록했다. 이력표시 부문도 거의 만점에 가까웠다. 궁극했다. 어떤 업체기에, 어떻게 관리하고 있기에 이런 결과가 나올 수 있었던 건지. 그래서 옷깃을 파고드는 한파에 맞서 해맑은육가공을 찾아 나섰다.





추 축산물품질평가원(이하 추) 인상적일 만큼 매우 깨끗하네요. 많이 신경 쓰고 계심이 느껴집니다.

해 해맑은육가공 강주영 대표(이하 해) 네, 육가공업체인 만큼 위생관리가 중요하지요. 매년 위생교육을 받고, 또 관리도 철저히 하고자 노력하고 있습니다.

추 식육포장처리업소나 관계 분야 종사자에게는 익숙하겠지만, 그 외 분야나 일반 소비자에게는 생소할 수 있을 것 같습니다. 업체 소개 부탁드립니다.

해 저희는 2002년 유통업으로 창업했고, 2009년 제조업으로 전환하며 육가공을 시작했습니다. 2014년 HACCP 인증과 무항생제 취급 인증을 받았습니다. 처음에는 일반육을 대상으로 했지만, 현재는 일반육과 무항생제육을 함께 다루고 있습니다.

추 규모는 어느 정도인가요?

해 일 처리 가공량은 통합 200~250두 정도이고, 무항생제육은 주 300~400두 규모입니다. 거래는 유통업체를 통해 금식 쪽으로 이뤄지는데, 회사 규모가 크지 않기에 저희가 대분할 위주로 작업하면 유통업체에서 소분 작업해 금식으로 납품하는 방식입니다.

추 돼지고기이력제 이행평가에서 높은 점수를 받으며 장관상을 받으셨어요. 이력제의 정착을 따르고 있는 곳이라는 평을 들었습니다.

해 감사할 따름입니다. 저희는 기본에 충실하며 무엇보다 꼼꼼하게 관리하려고 노력하고 있습니다. 원료육을 들여올 때부터 농가별로 섞이지 않게 하려고 신경을 많이 쓰고 있어요. 하차 후에도 혹시나 섞이진 않았는지 다시 확인하고, 작업도 철저히 농가 단위로 구분해서 합니다.

추 제품 라벨도 차이가 있는 것 같더군요. 해맑은육가공만의 노하우를 가지고 운영하고 계신 것으로 보였습니다.

해 네, 우선 저희는 무항생제육은 파란색, 일반육은 붉은색으로 라벨을 구분해 관리하고 있습니다. 그리고 작업 후 출고할 때 겉박스에 이력번호가 표시된 라벨지를 붙이고 박스 안에도 라벨지를 출력해 별도로 넣습니다. 라벨지에는 이력번호 숫자뿐 아니라 이력번호 바코드도 표시합니다. 거래처에서 매입 후 바코드만 찍으면 모든 정보가 손쉽게 입력될 수 있게 하는 거죠. 업체에서 요구하는 곳도 있지만 저희는 전량을 이렇게 합니다. 업체들도 관리가 편하다고 합니다.



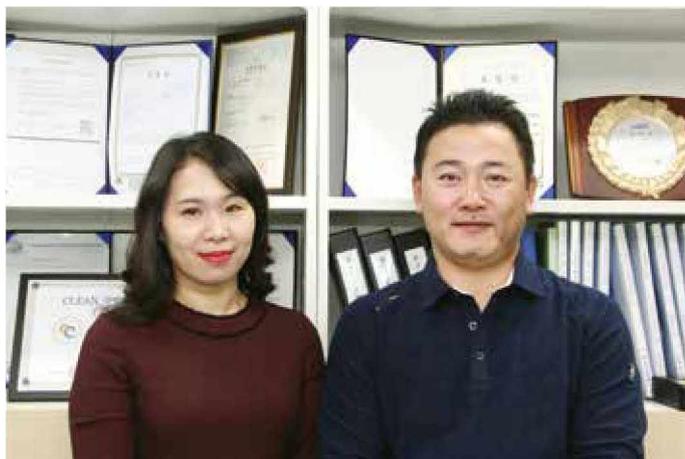
주 그런데 일하시는 모습을 보니 이용하는 시스템이 달라보였습니다.

해 네, 저희는 자체시스템을 가지고 운영하고 있습니다. 무엇을 하더라도 닥쳐서 하면 시행착오도 있을 것이고 힘들지 않습니까? 그래서 저희는 미리 합니다. 이력관리도 그랬습니다. 2014년 무항생제 돼지고기를 다루기 시작하면서 자체관리 시스템을 가지고 관리번호를 매기며 농가별로 구분해 관리하기 시작했습니다. 그래서 이력제가 시행됐을 때 당황하지 않고 시작할 수 있었지요. 어느 정도 익숙해졌을 때 이력제가 전면 시행돼 기존의 시스템을 그에 맞춰 변화시켰습니다.

주 그런데 자체시스템이면 이력관리시스템과 충돌을 하거나 차이가 있어 오류가 발생하는 경우는 없었는지 개인적으로는 조금 걱정됩니다.

해 솔직히 처음에는 오류가 많이 났습니다. 그래서 축평원과 맞춰 달라고 시스템 구축 업체에 요구했습니다. 지속보완한 결과 이제는 99% 이상 맞습니다. 그리고 이행하며 어려움이 있으면 축평원에 물었습니다. 원격지원 시스템이 잘 되어 있어 도움을 많이 받고 있습니다.

“여러 가지를 꼼꼼히 관리하려다 보니 처음엔 힘들었지만 이제는 습관화가 된 것 같다”는 강주영 대표. 무항생제육 관리를 위해 무항생제 사료를 이용하는 농장 중에서 추천받아 거래를 함에도 농장이 바뀔 때마다 따로 항생제 잔류 물질 검사를 하고 기존 거래처도 1년에 한 번 검사해 확인한다는 그다. 이런 곳이 1위라니 평가결과 2위나 3위 업체는 어떨지, 또 내년 평가는 어떻게 이뤄질지 기대가 샘솟는다. ☺



해맑은육가공 강주영 대표(좌)와 송재두 이사(우)