

# 축산물 HACCP 운용 모범업소 사례

- (주)사조화인코리아 나주공장 -



## 위생안전성 확보를 위한 지속적인 연구활동 HACCP은 기업생존을 위한 필요충분조건

(주)사조화인코리아는 사료 생산부터 원종계, 사육, 도계(압), 가공 및 유통까지 수직계열화시스템을 완비한 닭, 오리 가공 유통 전문 회사이다. 56년 전 금성 축산이라는 양계농장으로 출발한 이후 1974년 나주식품공업으로 회사 이름을 바꾸고 2014년 지금의 이름인 (주)사조화인코리아로



이창주 대표이사

상호를 변경하였다. 그 중 2016년 모범업소로 선정된 나주공장은 훈제오리와 같은 햄류와 삼계탕을 주요품목으로 생산하고 있다. 특히 삼계탕은 1992년 일본을 시작으로 중동, 호주, 싱가포르 등 전 세계에 수출을 하고 있다. 사조화인코리아 안이석 이사는 “식육가공업 HACCP 인증이 회사 매출 증대에 큰 도움을 줬다. 실제로 HACCP 인증 후 매출액이 15% 정도 상승했다”고 말했다. 매출도 올랐지만 회사의 신뢰도가 높아지면서 고객들이

- **상훈명**  
2016년 축산물 HACCP 운용 모범업소  
(축산물안전관리인증장상)
- **수상부문**  
가공(식육가공업)분야
- **위치**  
전라남도 나주시 금천면 금영로 792
- **주요취급품목**  
양념육류(양념육), 햄류(햄),  
식육추출가공품(삼계탕)
- **주요시설**  
원료처리실, 가공장, 검사실, 보관실
- **연매출액** 800백만원
- **대표자** 이창주

**key point**

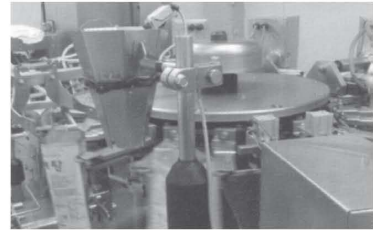
**HACCP으로  
고품질 제품 생산에 주력**

- 식육가공실 법적 온도 기준보다 3℃ 낮게 유지
- 제품의 위생안전성 확보를 위해 UV살균 컨베이어벨트 개발
- 자가품질검사 철저

**HACCP으로 회사매출 성장  
및 이미지 개선**

- HACCP 적용 후 전체 매출 15%, 순이익 10% 증가
- 제품 신뢰도 상승에 따른 고객 증가

늘어난 것도 매우 고무적인 현상이라며 HACCP에 고마움을 전했다. HACCP 인증 후에는 외부인에 대한 출입 절차가 까다로워졌다. 대인 소독기를 먼저 거치고 위생복으로 갈아입은



총진기

후 에어샤워를 통과해야만 한다. 외부인 출입 기록지도 철저히 작성하고 작업장으로 들어간다. 식육가공장 가공실 실내온도도 법적 기준인 15℃ 이하보다 3℃를 내린 12℃이하로 맞춰 운영하고 있다.

안 이사는 ‘작업장의 온도가 낮아 직원들이 한 여름에도 내복을 입고 작업을 하고, 또 점심시간에 밖으로 잘 나오지 않는 경향이 있다’고 웃으며 말했다.

**HACCP 인증 후 매출액 15% 증가**

**제품이 신뢰도 향상, 고객 증가로 이어져**

(주)사조화인코리아 나주공장은 위생 청결관리에도 매우 철저하다. 칼과 도마는 작업 전, 중, 후 3회에 걸쳐서 소독을 하고 2차 슬라이스실 이동 시 한차례 더 에어샤워실을 통과하면서 전신소독을 실시하고 있다. 여기서 그치지 않는다.

포장 전 완제품의 위생 안전성 확보를 위하여 관련 논문 분석 등 끊임없는 연구 끝에 포장실 이동라인에 UV살균 컨베이어벨트를 자체적으로 제작하여 운영하고 있다. 실제로 UV살균 컨베이어벨트를 통과한 완제품의 미생물 수준이 설치 이전보다 현저하게 낮아짐을 확인하였다고 한다. 안 이사는 “우리 회사는 품질 검사도 매우 엄격하다. 국가공인기관에 의뢰해서 자가품질 검사를 하고 있는데 품질 검사 비용으로만 한 달에 평균 300만원정도 지출하고 있다”고 말했다. HACCP 인증 이후에는 직원들에 대한 위생 교육도 월 1회 이상 정기적으로 실시하고 있고, 추가 사항이 발생하면 그에 맞게 별도교육도 진행하고 있다고 한다.

안 이사는 “우리는 현재 운반업을 제외하고는 모든 단계에서 HACCP 인증을 받았다. 이제는 소비자들이 나서서 식품의 안전성과 위생을 강조하고 있기 때문에 기업 입장에서는 HACCP 적용은 생존을 위한 필요충분조건이라고 생각한다”고 말했다. 사조화인코리아의 전 직원은 내가 죽이 먹는 제품을 만든다는 생각으로 작업에 임하고 있다. 상품의 숫자보다는 품질로 승부한다는 원칙을 갖고 오늘도 작업장 불을 밝히고 있다.



완제품 금속검출기

삼계탕 살균기

삼계탕 출고 전 검사

완제품 냉장 보관