

국산 닭고기 품질 세계수준 받돋음

- ISO-9002 획득 본격화 -

국산 닭고기의 품질이 대내외적으로 인정받는 시대가 마련될 전망이다. 최근들어 국내 육계계열화 업체들이 국제표준화규격인 ISO-9002 인증 획득을 적극 추진중에 있으며, 일부업체는 심사까지 통과한 것으로 알려졌다.

국제화시대의 도래와 함께 식품안전성에 대한 사회적 관심이 높아짐에 따라 품질보증시스템에 대한 인증을 통해 닭고기 품질에 대한 소비자 신뢰는 물론 기업이미지 제고의 필요성이 부각됨에 따른 것으로 알려지고 있다.

(주)화인코리아는 지난 4월 8~9일 이틀간 국내 인증기관중의 하나인 한국품질인증센터의 심사를 통해 4월 30일자로 인증을 획득하여 국내 육계계열업체중에서는 최초로 ISO-9002 인증업체가 되었으며 또한 영육농산(주)도 5월 13일자로 ISO-9002를 획득하였다.

이에 미원마니커(주)도 각종 공정표준을 마련, 문서화가 마무리단계에 있으며 이를 현장에 접목하기 위해 직원 교육을 내달부터 실시하며 10월 이전에는 인증을 신청할 계획에 있다.

한편 국내 최대의 육계계열화 업체인 (주)하림도 오는 6월 가공공장의 준공식을 계기로 이사업을 추진중에

있으며 이외에 체리부로식품 등도 ISO-9002 인증을 추진중에 있다.

참고로 ISO-9000시리즈란 지난 1987년 영국의 BS(British Standard) 규격을 바탕으로 제정된 것으로 품질보증시스템을 구축키 위한 인증대상의 규격을 말한다. 즉 단위제품별 인증이 이뤄지는 국내의 KS와는 달리 A/S와 같은 무형의 생산성을 포함한 생산품의 품질을 보장할 수 있는 시스템을 대상으로 인증이 이뤄진다고 할 수 있다.

이 가운데 제3자의 공인기관으로부터 인증받을 수 있는 것이 ISO-9001, 9002, 9003 이며 국내에는 지난 92년에 도입돼 지금까지 약 3천여개 업체가 인증을 받은 것으로 알려진다. 9001은 연구개발(설계), 검사, 판매, 서비스 등 품질시스템 전 부문에 대한 규격이며, 9002는 이중 연구 개발부문이, 9003은 서비스 부문 등이 제외된 것인데 최근 계열화 업체들이 인증획득을 추진하는 것은 9002에 포함된다.

ISO-9000시리즈에 대한 인증을 획득한 기업은 정부의 각종 지원혜택과 함께 우수품질의 제품을 생산할 수 있는 능력을 국제적으로 인정받는 것은 사실이나 해당기업 제품에 대한 인증은 아니다.

단체급식업체 HACCP도입

선진국에서 HACCP(위해요소 중점관리제도)를 도입함에 따라 우리나라에서도 식품가공공정의 HACCP 설정이 크게 요구되는 상황이다. 최근에 식품미생물 관리에 적용하는 것을 검토하고 있는 가운데, 단체급식업체들이 환절기에 발생하기 쉬운 식중독 예방을 위해 위생관리를 강화하고 있다.

단체급식업체는 사전 예방 준비를 위해 HACCP 시스템 도입 등 다양한 방법을 시도하고 있다.

여름철 위생관리에 대비 비축물의 정밀분석을 강화하고 날생선, 김밥류 등 여름철에는 사용을 피해야 하는 식자재 블랙 리스트를 만들어 각 급식업장에 배포했다. 위생 안전을 점검하고 하절기 식중독 예방을 위해 식품보관상태에 대한 중점관리를 시행하고 있으며 HACCP 시스템을 개발중에 있다.

최근 일본에서 도입된 스카이라이 국내에 진출하였는데, 이들은 마케팅 전략활동보다는 위생, 품질, 메뉴개발 등 질적인 경쟁요소 향상에 더 치중하고 있어, 위생관리에 보다 많은 고민을 해야 할 것이다.

농림부, 축산물위생처리법 전면 수정

- 유통과정상 위생, 안전 체계적 관리위해 -

농림부는 축산물가공업자가 농림부로 일원화에 따라 관리 업무의 효율성을 제고하기 위해 축산물위생처리법을 전면 개정키로 했다.

최근 입법예고를 통해 축산물위생처리법을 축산물위생관리법으로 개칭하는 한편 식육가공

·유가공품·알가공품 및 축산물가공장 등에 대한 정의를 삽입키로 했다. 또한 축산물위생에 관한 사항을 조사 심의하기 위해 축산물위생심의위원회를 설치할 계획이다.

특히 축산물의 원료관리·처리·가공 및 유통의 전과정에서 위해한 물질이 축산물에 혼입 또는 오염되는 것을 방지하기 위해 위해요소중점관리기준을 정해 시행하기로 했다.

영업의 종류를 보면 도축업·도계업·집유업·축산물가공업·축산물보관업·축산물판매업·축산물운반업·옹기 등 제조업으로 구분하는 도축·도계·집유·가공·보관업은 시·도지사가 허가토

록 하고 나머지는 신고하기로 했다.

이와함께 일정시설을 갖춘 것을 조건으로 조건부 영업허가 및 조건이행의 신고를 하도록 명시했다. 농림부는 허가 또는 신고를 받지 않고 영업하는 경우 영업소를 폐쇄할 수 있도록 했다.

농림부가 이처럼 축산물위생처리법을 전면 개정된 것은 축산물의 생산·도축·가공·도소매단계를 포함한 전 유통과정상의 위생 및 안전성을 체계적으로 관리하기 위한 것과 축산물가공업자 이원화로 인한 축산물가공업체의 불편을 해소하여 축산물 가격 관리업무의 효율성을 제고하기 위한 것이다.

수출장려금제도 육계업에도 필요

답 고기 수출촉진을 위한 현재 돈육수출 업체에 지원되고 있는 수출장려금제도 등 각종 제도적 지원이 육계업계에도 정착돼야 한다는 주장이 제기되고 있다.

(주)하림이 수출 및 일반사육을 목적으로 70만수 규모의 육계사를 5월중순 준공 예정으로 신축하는 등 수출을 위한 노력을 하고 있으나 정부의 자금지원 및 정책, 제도적 지원이 전무해 정부차원의 지원이 요구되고 있는 상황이다.

반면 양돈은 올해 5만5천톤 3억달러 수출을 목표로 양돈수출업체에게 수출을 위한 다각적인 지원책을 실시하고 있어 양계 부분과 대조를 보이고 있다. 특히 양돈 수출용 규격 합격돈육에 대해 생산장려금 두당 4천원을 지원하고 있으며 농림부는 지난해 1백8억원, 올해 1백20억원을 각각 수출장려금으로 지원하는 등 돈육 수출확대를 위해 꾸준히 자금과 정책지원을 추진하고 있다.

닭고기 생산비가 kg당 9백원대인 국내보다 약 30% 높은 1천2백53원인 일본시장 공략을 위해 수출용 육계단지 조성과 현재의 출하체중 1.8kg 을 2.5~3.0kg까지 증가

시킬 수 있도록 농가단위의 지원체계 구축이 요구되고 있다.

또한 일본의 닭고기 수입량은 2000년까지 52만톤에 이를 것으로 전망되고 전체 수입량의 대부분을 가공육으로 수입하고 있음에 따라 수출용 육계농가와 연계된 도계장 및 가공공장을 상호연결, 수출기반을 조성하는 것이 필요하다. 국내 닭고기 생산량이 많아 가격이 하락할 때는 부위별 수출량을 증가시켜 국내 유통물량을 줄이고 국내 공급부족으로 가격이 폭등할 때는 내수용으로 전환하는 등의 수급조절로 가격안정기능을 기대할 수 있다. 결국 이러한 계육수출을 위해서는 민간 닭고기 취급 개별업체에 수출을 독려할 수 있는 제도장치를 마련해야 하고 육계생산농가에 대해서는 수출용 계육 생산의욕을 장려하기 위한 농가단위의 자금지원이 필수적인 과제로 지적되고 있다.

또한 수출물량 확보를 위해 해외 닭고기산업 정보공급과 외국 바이어들을 접촉, 홍보할 수 있는 장소 마련 등 정부차원의 지원도 병행해야 할 것이다.

농림부, 살처분 가축 보상금 상한선 확정

안 농림부는 가축전염병예방방법 제 34조 및 동법시행령 제3조의 규정에 의거 살처분 가축 등에 대한 보상금 평가액의 상한선을 확정 발표했다.

농림부는 살처분가축에 대한 보상금 지급 기준에 대해 ▲검사·주사·투약의 실시로 인하여 죽은 동물 또는 사산이나 유산된 동물의 태아 ▲우역·우폐역·구제역·비저·광견병·돈콜레라에 걸렸거나 걸렸다고 믿을만한 상당한 이유가 있어 살처분한 가축 ▲결핵병 및 부루세라병에 걸려 살처분한 소 ▲돼지오제스키병에 걸려 살처분한 돼지 ▲추백리방역실시요령에 의

거 살처분한 중계 ▲제2조의 가축전염병 및 제 38조의 가축전염성 질병중 농림부장관이 가축방역상 긴급하다고 인정하여 살처분한 가축으로 고시했다.

농림부는 또 보상금 지급요율과 관련, 신고·검사·기타 등 세가지로 구분하고 지급범위를 ▲평가액의 전액 ▲평가액의 5분의4 ▲평가액의 5분의 3 ▲평가액의 5분의2로 구분 지급키로 했다.

농림부는 신고에 의한 살처분보상금 지급 대상을 포괄적으로 명시한 반면 검사는 우결핵, 소 부루세라병, 돼지 오제스키병, 닭 추백리로 정했다. 또한 기

타는 검사·주사·투약 실시로 폐사시 당시 당해 평가액의 5분의4를, 소각·매몰시 평가액의 5분의2를 지급키로 했다.

농림부는 또 돼지 오제스키병의 임상증상을 나타내는 종모돈은 성돈의 상한가격을, 중계와 산란실용계는 단계별로 가격을 산정 적용키로 했다. 또한 살처분가축에 대한 보상금평가의 적정성을 기하기 위해 관계 공무원·축협 관계자·가축위생시험소·시군공동방역사업실시단원으로 구성된 보상금 평가반을 두기로 했다.

닭의 경우 초생추는 700원, 중계 8주령 기준 10,000원 중계 70주령이상 1,400원 육계 1,300원/kg, 종란 350원 등이다.

외국 브랜드 닭고기 가공제품 비싸게 느껴

- 축협중앙회, 맛은 좋은 것으로 조사돼 -

외국산 브랜드 닭고기 가공제품에 대해 우리나라 소비자들은 값은 다소 비싸고 맛은 괜찮다는 평가를 하고 있는 것으로 밝혀졌다.

축협중앙회가 97년 3월 양계산물의 소비에 대해 조사연구(연구책임자 김정주 박사)한 자료에 의하면 96년 10월 ~ 12월 전국 대도시 거주하는 206명의 주부에게 설문지를 받아 분석한 결과 외국브랜드 닭고기 제품을 구입한 경험이 있는 주부는 56.3%(116명)에 달해 국내 브랜드 제품 구입경험자 35.9%를 앞지르고 있었다. 이들은 설문지 대답에서 가격은 비싸다는 반응을(65.5%) 보였고 그저 그렇다는 반응이 34.5%, 싸다고 평가한 응답자는 없는 것으로 나타나 외국 브랜드 닭고기 가공품은 비싸다는 평가가 지배적인 반면 맛에 대한 평가는 '맛있다'가 56.1%, '그저그렇다'가 38.0%, '맛이 없다'가 5.9%로 나타나 외국산 닭고기 가공제품에 대해 값이 비싼 대신 맛이 괜찮다는 평가를 하고 있는 것으로 나타났다.

미국의 계육 계란의 위생대책

축 산물의 안전성문제가 최대 현안과제로 떠오르면서 계육 및 계란에 대해서도 효과적인 박테리아성 질병과 유해물질 잔류방지에 대한 대책 마련이 한창이다.

최근 미국의 네브라스카 링컨대학이 발표한 관련자료를 통해 육계질병의 치료와 박테리아 및 화학물질의 오염 방지에 대한 기본원리를 알아본다.

육계 사육농가들은 브로일러나 계란을 생산할 때 질병치료 및 예방목적으

일본의 닭고기 검사제도

일 본에서는 일본산 닭고기의 안전성을 높여 소비확대를 도모할 목적으로 "식조 검사제도"를 도입 시행하고 있다. 연간 30만수 이상(1천수/1일)의 도계처리장에는 수의사를 배치하여 병든 닭이 도축되는 일이 없도록 감독하고 도계장내의 위생관리를 철저히 하여 오염을 사전에 막을 수 있도록 감독 수의사(현청 소속 공무원) 2명을 의무적으로 배치하도록 하고 있다.

검사비는 생산자(도계장)가 수당 37원(5엔)씩 현청에 납부함으로써 검사원의 봉급 등 경비로 충당한다. 이처럼 검사비를 도계장이 검사원에게 직접 주는 것이 아니라 도계장이 검사비를 현청에 납부하면 현청이 이를 관리함으로써 검

사원과 도축장이 봉급을 놓고 연결될 수 없도록 한다. 도계장은 자체에서 2명의 검사 보조원을 지원해 주도록 의무화하고 있다. 이때 보조 검사원은 수의사가 아니어도 되도록 규정하고 있다.

우리나라는 도계장에서 자체수의사를 통한 검사를 실시하고 있으나 이처럼 일본은 식조 검사제도가 확립되어 있어 부정육의 유통을 근본적으로 차단할 수 있도록 하고 있다.

이처럼 일본 도계장은 단순히 닭을 도축하는 것 보다는 위생처리에 완벽을 기하고 새로운 수요를 창출할 수 있는 가공에 중점을 두어 부가가치를 높이는 닭고기 생산에 주력하고 있다.

로 사료와 물에 약품을 첨가하는 방법을 사용하고 있다. 일반적으로 성장촉진제나 예방약품은 주로 사료에, 질병 치료를 위해선 물에 약품을 첨가하는 방법을 사용하고 있다. 성장촉진제가 가축에 잔류되는 것을 방지키 위해선 우선적으로 사료제품에 명시돼있는 사용설명서를 미리 숙지하는게 필요하다. 유기질 비료를 비롯 성장촉진제나 약제성분이 들어있는 사료는 도축전 5일동안 투여를 금지하고 있다. 사료투여 금지기간을 늘릴 경우 축체세포에 나타날 수 있는 약제잔류까지 방지할 수 있고 이와 동시에 사료에 대해 크리닝을 실시하면 보다 실질적인 효과를 얻을 수 있다.

육계와는 달리 산란계는 계란에 허용치이상의 잔류물질을 배출시키기 때문에 사료를 통한 질병 치료가 효과적이지 못하다. 치료를 실시한 산란계로부터 생산된 계란은 이를 섭취하는 사람에게 위해를 줄 수 있어 현재 이같은 계란유통은 법으로 금지시키고 있다.

질병치료를 위해 사료와 물에 약제

를 첨가할 때 다양한 치료법을 활용할 수 있는데 우선적으로 질병이 발생한 것으로 의심되면 수의사에게 자문을 구해 치료방법을 결정하는게 무엇보다 중요하다. 처방전없이 사용할 수 있는 약제의 경우 취급설명서에 지시된 사항을 준수하고 휴약기간을 지키면 부작용을 피할 수 있다. 반드시 처방전이 필요한 특수 약제는 용량과 사용기간을 지켜야 하며 불필요하게 용량이나 기간을 늘리게 되면 환축이 폐사하는 등 원치 않는 결과를 자초할 수 있다.

육계사육시 박테리아에 의한 오염을 줄이기 위해선 계사를 청정화하고 건조한 상태를 유지하는게 우선돼야 한다. 젖은 급이구나 급수기, 계사바닥을 항상 건조시켜주고 공기청정기를 비롯한 기자재에 대한 청결유지와 함께 박테리아감염이 확실할 때에는 감염계군을 격리시키는게 필요하다. 약제외에도 육계 및 계란에 잔류될 수 있는 것은 살충제, 쥐약, 제초제, 소독제, 세제, 페인트, 솔벤트, 방부제, 천연 독소 등으로 이에대한 각별한 주의가 요구된다.

세계 계육무역량 증가할 전망

세계의 닭고기 무역량은 1990년부터 1995년에는 연간 200만톤이나 최근에는 약 400만톤으로 증가하였다.

닭고기의 수출국은 미국, 브라질, 중국, 태국 등을 중심으로, 기타 국으로는 프랑스, 네덜란드 이다. 또한 수입하는 나라로 러시아, 홍콩, 사우디아라비아 등이 있으며 EU 중에서는 독일이 많다.

수출을 가장 많이 하는 나라로는 미국으로서 1990년에 50만톤, 1994년에는 130만톤, 1995년에는 170만톤을 수출하였는데, 러시아, 홍콩, 일본, 멕시코등 30여개국에 수출하였다.

브라질은 1990년 30만톤, 1995년에는 43만톤을 수출하였는데 중동, 일본, 유럽 등에 수출하였다. 프랑스는 브라질과 같이 약 47만톤을 수출하였는데 그중 30만톤을 유럽내에 나머지를 중동에 수출하였다. 네덜란드는 40만톤을 수출

하였는데 프랑스와 마찬가지로 대부분이 독일, 러시아, 홍콩, 중동 등이다.

수입은 러시아, 홍콩이 많으나 러시아는 저급품이 많고 그중에도 거의가 미국으로부터 수입하는 빼있는 닭고기이며 홍콩은 중국의 창구로서 재수출원료가 포함되어 있다. 따라서 자국에서만 평균적으로 수입물을 소비하고 있는 나라는 일본이다. 일본의 수입이 매년 증가하는 이유는 일본 특유의 소비형태에 비추어 태국, 중국, 브라질 등이 상품을 발전시키기 때문이다. 특히 빼없는 고기 수요가 많은 일본에서는 손을 사용하여 부가가치가 높은 물품을 만들기 때문에 태국, 중국, 브라질 등은 계육산업이 신장하고 있다.

세계적으로 무역의 자유화가 정착하여 각국 모두가 수입금지조치를 폐지하게 되면 경쟁력이 있는 나라는 지금보다

더 수출에 노력할 것이고 수입국의 계육산업은 지금보다 그 이상으로 경쟁력이 있는 계육을 생산하는 일만이 전쟁에서 이길 수 있는 조건이 된다.

호주, 베트남의 방역관리 용역

베트남은 지난해 하노이에서 가진 호주와의 양계질병에 대한 토의를 갖고 호주에 양계질병 방역에 대한 지도, 감독을 맡긴다는 계획에 서명하였다.

이 계획은 최근 베트남의 양계장에 질병이 계속적으로 문제가 되면서 베트남 정부로서는 이를 최소화시키기 위한 방책으로 이루어진 것인데, 3년동안 호주의 전문 방역기관이 베트남 정부로부터 185만달러(호주)의 용역비를 받아 2,500만수에 해당하는 닭들에게 실시될 이 계획은 질병퇴치 뿐만 아니라 닭 사양관리측면에서도 상당한 기술전수가 이루어 질 것으로 내다보았다.

중국의 가금산업 신장세

상해에 있는 미국 농업무역사무실 (Agricultural Trade Office)의 보고에 따르면 중국 가금산업은 급속한 발전을 경험하고 있으며 1992년과 1996년 사이 수출은 3배 이상 (550,000 M/T에 이룸) 증가했다고 한다.

1996년 중국 육계 수출은 일본 수입 시장의 36.7%를 차지했으며 중국에서 수출된 냉동 부분육은 일본 수입 시장의 38%를 차지했다.

중국은 일본의 신선 냉장 시장(일반적으로 국내업자에 의

해서 공급됨)을 목표로 하고 있다. 하지만 중국은 전체적인 물량면에서 볼 때 수입국이며 중국으로 수입되는 물량의 2/3 이상은 홍콩을 통해서 옮겨진다.

한편 오는 7월 1일 중국으로의 반환을 앞둔 홍콩은 오히려 지난해 상반기 닭고기 수입량이 증가하는 등 무역이 활발한 것으로 알려졌다. 지난해 상반기 닭고기 수입량을 보면 '95년 같은 기간에 비해 13.7%가 증가한 35만8천톤이 중국(219,364톤)과 마카오(21,447톤)로 역수출 된 것으로 경제전문지가 발표하였다. 당시 수입국은 미국이 25만톤(70%)으로 가장 많았으며 그 뒤를 이어 브라질이 수입량중 7%, 네덜란드가 4.7%를 차지하였다.

한국양계박람회

주제 : 환경친화적 첨단 양계 산업 시대를 연다

1997. 6. 24~6. 27

한국종합전시장(KOEX)본관 1층 태평양관

주최 : (사)대한양계협회, (사)한국계육협회, (사)한국축산시설환경기계협회
후원 : 농림부, 축협중앙회, (사)한국사료협회, 한국가금학회

화이트 미트의 시대!

KS닭고기회사

하림이
열었습니다.



국내 최대 닭고기 전문회사
(주)하림
HALIM & CO., LTD.

브라질, 가금 수출 증가

브라질의 1996년 가금 수출량은 1995년의 428,900 M/T 보다 28.2% 증가한 550,000 M/T에 이를 것으로 예측된다.

수출액은 1995년의 6억3천6백30만불 보다 25.6% 증가한 8억불에 이를 것으로 기대된다. 이런 증가때문에 브라질의 가공업자는 세계 시장에서 2위를 차지했다.

브라질의 국내 가금 시장이 1인당 23kg의 소비로 안정되었기 때문에 생산업자들은 과거에 확장된 시설을 활용하여 수출을 모색하고 있다.

브라질의 가금회사중 Perdiago사는 22.7% 증가한 135,000 M/T의 수출 즉 2억5,000만불의 매출을 계획하고 있으며 새로운 시장으로 진입하고 있다. Ceval은 80.3% 증가한 110,000 M/T을 수출하려고 하며 수출액은 80% 증가한 2,000만불에 이를 것으로 기대된다.

미국, FSIS 오염도제품 감독 철저

미국에서는 지난 5월 5일부터 현장에서는 배설물로 오염된 도체가 냉각기로 들어가지 않도록 하는 감독을 실시하고 있다. FSIS (Food Safety and Inspection Service) 검사원은 관찰과 품질관리 자료의 검사 그리고 시료 채취를 통하여 "허용한도없음 (zero tolerance)"을 충족시키는 공장을 확인할 것이다.

검사원은 최종 제품 규격에 합당한가를 결정하기 위하여 교대조 마다 10마리씩 두 번 시료를 채취한다. 최종 제품 규격 검사나 "허용한도없음"의 규격 검사중, 최종 세척후 즉 냉각기에 들어가기 전 육안으로 배설물로 인한 도체 오염이 발견되면 가공공장은 즉시 시정하여야 한다. 공장을 떠난 이후에 발견된 오염에 대한 시정책은 FSIS에 의해서 HACCP 체계의 실패로 간주되며 곧 제제 조치가 뒤따르게 된다.

중계 22만3천여수 수입

지난 3월까지 수입된 중계 시장접근 물량은 총 1백49만5백달러어치의 22만3천6백70수인 것으로 나타났다.

최근 대한양계협회가 조사한 97년도 중계시장접근물량 양허관세추천 및 통관실적에 의하면 1월 4만3천7백18수, 2월 2만2천4백수, 3월 15만7천5백52수등을 1/4분기동안 총 22만3천6백70수가 추천돼 통관된 것으로 집계됐다.

국가별로 보면 미국 2건 41만2천8백90달러어치의 3만4천2백12수, 영국 1건 21만4천9백6달러어치의 2만1천5백18수, 인도네시아 5건 45만5천4백달러어치의 7만3천9백20수, 네덜란드 1건 8만2천7백91달러어치의 4만2천7백20수, 프랑스 2건 32만4천5백13달러어치의 5만1천3백수이다. 한편 수당 단가는 영국 10달러, 미국 8.3달러, 프랑스 6.3달러, 인도네시아 6.2달러, 네덜란드 1.9달러인 것으로 알려졌다.

태국, 브로일러 산업 확장일로

네덜란드 Robo 은행에 따르면 태국의 브러일러 산업은 95년~99년 사이에 연간 성장률이 43%로 예측하고 있다. 이는 95년 76,600만수에서 99년 90,800만수로 증가될 것이며 더불어 닭고기량도 86만7천톤에서 102만톤으로 증가될 것이다.

태국은 88년~92년 사이에 86%의 높은 증가율을 보였다. 산업의 발달은 거의 수출과 관련되어졌고 생산량의 반은 대부분 가공형태로써 다른 나라로 수출이 정해졌다. 그러나 현재 이 나라는 낮은 생산비의 매력을 브라질, 중국, 미국과 같은 나라에 잃고 있다. 왜냐하면 사료원료가 비교적 높은 가격으로 수입되어지고 있고, 국내에서 생산되는 원료는

질과 양적인 면에서 산업의 요구를 충족시키지 못하고 있기 때문이다.

가축사료의 반은 가금산업분야에 이용되고 있는데 브로일러사료에 2백만톤, 산란계 사료에 130만톤이 이용되고 있다.

산업이 맞고 있는 또 다른 문제는 임금상승이다. 브로일러산업의 40~50%는 국내시장에서 생닭으로 거래되고 나머지 반은 가공되어지고 있다. 태국이 갖는 잇점은 빼없는 닭의 생산에 있으며, 이는 많은 노동력을 요구하므로 노동임금의 상승은 중국과 같은 싼 임금의 나라와 경쟁이 안되고 있다.

그러므로 태국의 브로일러 가공업자들은 이처럼 높아지는 비용을 보상하기 위해 부가가치가 높은 생산품으로 교체

하거나 진보된 기술을 이용하는 방법을 찾고 있다. 그같은 교체로 국내·외 시장에서 산업의 호기를 제공하고 있다. 즉 프라이드치킨, 치킨 불, 소세지, 꼬치구이 등과 같은 즉석식품, TV 를 즐기면서 먹는 식품, 기호식품용 등이다.

이외도 주문품(소비자의 특별요구에 맞춘)이 성공의 열쇠이다. 예를들면 오븐에서 굽는 꼬치구이 대신 일본에서 선호하는 첨가제 즉 최소로 사용하여 독특한 맛을 지닌 숯불에 손으로 굽는 것 등이다.

태국의 브로일러 소비는 95년 국민 1인당 연간 소비량 11.5kg 에서 99년 12.7kg 으로 증가될 것으로 예상되고 있다. 장래에 태국의 가공업자들은 구매력이 높아지는 국내소비자들에게 점차 초점을 맞출 것이며, 가공품의 성장기회를 높일 것으로 보인다.

치킨 외식업계 새바람

- 와그너 치킨 도입 -

국내 치킨 외식업계 시장에 와그너치킨이 진출했다. 이미 70여개의 점포를 확보하고 있는 상태이며, 구이용 주방기기만을 전문으로 하는 KSF사와 국내 단독 계약을 체결해 세계 최초의 가스로스터리기를 공급받고 있다. 이것은 에너지 절약형 제품으로 쉽게 작동할 수 있는 장점을 지니고 있다.

와그너 치킨은 OEM방식으로 반가공상태의 제품을 납품하므로 전문주방인력이 필요없어 인건비 절감과 누구나 쉽게 점포를 운영할 수 있는 장점을 가지고 있다.

주메뉴로는 볶음밥, 후라이드 치킨 및 양념치킨 등이며, 또한 사람들의 식성이 다양해 짐에 따라 6월경에 2~3가지의 신메뉴를 선보일 예정이다.

와그너 치킨은 국내 최초 정통 독일식 치킨소스와 가스로스터리기를 도입한 것으로 그 소스맛은 백년동안 전문적으로 생산하고 있어 앞으로 해외시장 진출의 발판을 구축했다.

한편, 국내시장이 안정될 것으로 기대되는 2년후에는 중국을 비롯하여 필리핀 등 아시아지역으로 진출할 계획이다.

하림, 해외시장 '노크'

(주)하림은 대일수출용 닭고기 생산 기반조성을 위해 총 1억3천5백만원을 투입, 대규모 육계 사육농장을 건립중에 있다.

대일수출 전진기지로서 5월초 완공 예정인 이 농장은 32동 규모로 현재 공사가 마무리 단계에 접어들고 있으며 한 번에 70만수를 입식할 수 있어 연간 5백만수의 육계 생산이 가능한 것으로 알려졌다. 또한 농장설비를 완전 자동화해 상근 관리자는 2~3명 정도에 불과하고 관리자 1인당 사육수수가 재래식 계사보다 10배에 달해 생산비를 대폭 절감할 수 있다.

기존 재래식 계사시설로는 환기 시설 미비 등에 따른 질병의 만연으로 2kg이상으로 키우기에는 무리가 뒤따라서 현대식 계사 시설을 갖춘 육계단지 건립을 통해 완벽한 환경관리로 인해 항생제 등 약품 사용없이도 2.5kg이

상의 대형 닭을 문제없이 키워내 대일 닭고기 수출을 앞당길 수 있을 것으로 기대되고 있다.

대규모 육계농장 건립과 함께 육가공공장의 건립이 올 7월 완공예정으로 4백20억원을 투자한 공장이 익산시 망성면 현공장 옆에 위치하고 있어 1일 생산능력은 70톤에 달하고 있다. 공장이 완공되는 7월을 기점으로 대대적인 육가공시장 선점을 겨냥하고 있는 하림은 이에 맞춰 다양한 육가공품을 개발중에 있다.

원료육의 수급에 있어서는 수요물량의 80%는 자체 계열농가들로부터 충당하고 20%는 국내 다른 사육농가들로부터 구매할 계획을 갖고 있다. 하림은 국내 최초로 닭고기 계열화체계를 구축, 국내 양계업계의 선두주자로 내수시장을 확장시키는 것은 물론 보다 넓은 해외시장으로 눈을 돌리고 있다.

치킨 브랜드 「해피왕」 오픈

지난 4월 2일 오픈한 치킨 브랜드 「해피왕」매장이 직영 1호점을 시작으로 본격적인 점포형 체인 사업에 나선다.

점포형 프랜차이즈 사업을 펼치기 위한 안테나 매장으로 기존의 테이크아웃 매장시스템을 응용해 조리장면을 고객들이 직접 확인할 수 있도록 주방을 개방식으로 설계한 것이 특징이다. 주요메뉴는 왕, 다리 등 부위별 후라이드 치

킨 5종류를 비롯 버거 5종류, 스낵 3종류 등 패스트푸드와 식사대용으로 7개의 세트메뉴를 판매하고 있다.

또 국내 치킨 패스트푸드로서 처음으로 근거리 배달까지 해주는 달리버리 슝으로 운영하는 것이 또 하나의 특징이다.

다영산업(주)에서 운영하는 해피왕의 점포형 프랜차이즈 전략은 15평에서 50평 규모로 중소형 매장에 주력하여 공간 효율성을 극대화해 최고의 패스트푸드점을 추구하는데 있다.

깨끗하고
신선한 닭고기-



MIWON 미원마니커주식회사

신선하고 깨끗한

HAIMARROW

해마로치킨

Chicken



(주) TS해마로식품

TS HAIMARROW FOODS Co., Ltd.

오늘이 3

출시 !!

(주)화인코리아 ISO-9002 획득

(주) 화인코리아는 지난 4월 30일 한국표준협회 품질인증센터로부터 삼계탕, 삼계, 오리고기를 생산 및 판매, 서비스에 대한 ISO-9002 인증을 축산물 및 동종업계로는 국내최초로 획득을 했다.

ISO-9002는 국제표준화기구(ISO)가 제정한 품질경영에 관한 규정으로 시공관리 및 사후 서비스등 모든 단계에서 품질의 신뢰성을 보증하는 제도이다.

삼계탕업 사업을 통해 농가에게 안정적인 소득증대를 제공하며 지역 및 농촌경제발전에 기여함은 물론 지난 90

년 초생추생산·사육·도계·가공·유통의 전 과정을 일원화한 삼계탕업 사업을 시작으로 현재는 어느정도 정착 단계에 와있다고 할 수 있다.

또한 삼계탕을 전통식품의 하나로써 국내시장은 물론 세계시장에 수출을 주도하고 있으며 지난해 싱가포르 2백80만달러어치 수출을 계약, 제품수출 허가를 받고 제조작업중에 있다.

(주)화인코리아는 위생적인 설비와 끊임없는 개발로 삼계탕의 대중화 및 세계화를 통한 농·축산물 수출에 크게 기여하고 있다.

전국 15개소에서 소비, 홍보활동을 펼쳐 나갈 예정이다.

양계협회가 주최하고 한국식생활연구회가 주관하며 종발협과 경인유통이 협찬을 하는 이번 행사는 한국식생활연구회 안승춘, 박경신씨가 강사로 나와 각 가정에서 손쉽게 할 수 있는 달걀·닭고기 요리 7~8종을 직접 현장에서 선보이며 참가자들에게는 시식의 기회가 마련되었고 양계박람회의 사전 홍보행사의 일환으로 요리솜씨대회 참가안내가 있었다.

해마로식품 장대표, 서울산업대 명예학과장 임명

(주)TS해마로식품 장덕진 대표이사가 서울산업대학교 식품공학과 명예학과장으로 임명되었다.

지난 4월 21일 산학협동 및 인턴제도 확산에 대한 간담회가 서울산업대학교 식품공학과에서 개최되었는데 장덕진대표는 특강을 통해 앞으로 산업체와의 밀접한 연계를 통해서 산업현장에 능동적으로 대처할 수 있는 능력을 기를 수 있도록 하고 현장실습 지도등을 통해 기업체에서 요구하는 인재상, 인물상, 채용요건 등을 발표하였다.

학생들은 기업의 경영자들로 부터 특강을 받음으로서 보다 능동적으로 대처할 수 있는 능력을 기르는데 크게 기여하게 되었다.

본회, 병아리·종란 자율감축 협조

본회는 지난 4월24일부터 공급과잉으로 인한 육계불황타개를 위해 병아리 및 종란을 폐기처분기로 하여 5월 6일까지 계획물량인 50만수를 회원사인 하림, 풀그린을 통해 랜더링 처리하였다.

당초 양계협회 중계·부화 업계로부터 시작하여 전개된 이 사업은 현재의 장기간 불황과 앞으로 다가올 복경기에 대비하여 병아리 약 210만수, 종란 약 190만개를 각각 랜더링 처리, 식란처리하기로 하였다.

본회는 50만수를 입식물량에 대비 회원사별로 물량을 배정하여 처리하였으며, 5월 6일자로 계획물량을 처리 완

료하였고, 중계·부화업계의 경우 5월 8일자로 병아리 약 200만수, 종란 약 120만개를 처리하였다.


이번 사업은 이해적으로 중계·부화 업계에서 먼저 시작하여 범 업계적인 협조가 이루어졌는데 현재의 불황을 누구의 책임으로 돌리기보다 먼저 나서서 해결해야겠다는 의지가 관철된 것으로 앞으로 수급조절에 있어서도 적극적인 협조가 이루어 질 것으로 보인다.

양계협, 달걀·닭고기 요리강습회 개최

양계협회는 지난 4월 29일 강화군 농촌지도소에서 달걀·닭고기 요리강습회 및 시식회를 시작으로 6월초까지

에 이 비 안

대한양계협회 능력검정 '94, '95, '96 3년 연속 1위!
에이비안은 육계농장 계열주체 에 더 많은 이익을 드립니다.

 (주)중원농장

영업부 TEL(0417)567-7792, FAX(0417)554-0771

본회 홍보비 협조 활발

본회의 닭고기 소비촉진 홍보사업이 활발히 전개되고 있어 이의 효과가 서서히 거양됨에 따라 업계에서 '97닭고기 소비촉진 홍보비를 자발적으로 납부하고 있다. 97. 4. 30 현재 본회에 보내주신 홍보비는 다음과 같다.

(주)하림	27,000,000원
전북양계축산협동조합	1,000,000원
(주)중원농장	1,000,000원
(주)신기	1,000,000원
(주)대연식품	6,000,000원
(주)우인산업	3,000,000원
(주)화인코리아	3,000,000원
미원마니커(주)	12,000,000원
계	54,000,000원