위해요소중점관리제도(HACCP) 내년 도입

도축장과 도계장 등 축산물작업장에서의 위해요소중점관리제도(HACCP)가 내년부터 단계별로 도입된다.

농림부는 지난 5월 28일, 축산물가공처리법이 6월 14일부터 시행되는 것을 계기로 위해요소중점관리제도를 내년부터 실시한다고 밝혔다. 이 제도가 도입되면 소비자에게 보다 안전하고 위생적인 축산식품을 공급할 수 있게 되고 일본등지로의 수출확대도 용이해 진다.

이 제도는 농장에서 식탁까지 단계별로 미생물의 오염원인을 분석하고 사전 제거하는 선진 위생관리 프로그램으로 미국, 호주 등에서 채택하고 있다.

농림부는 내년부터 축산물 종합처리장 등 대형 작업장부터 단계적으로 이 제도를 실시하고 2001년에는 수출작업장 및 중형작업장에, 2003년 7월까지 도축장 1백8개, 도계장 60개 등 전국의 모든 축산물작업장에 대해 적용할 계획이다.

이를 위해 농림부는 이 제도에 적합한 한국형 모델을 연말까지 개발하고 이미 검출기법이 개발된 식중독 원인균인 병원성 대장균 O-157:H7을 비롯해 리스테리아, 살모넬라균 등의 신속 검출기법도 개발, 활용할 예정이다.

농림부는 미생물 오염방지시설 등 위생설비를 보강하도록 2002년까지 축산물작업장 50개소에 2백50억원을 지원하고 이 제도 시행업소에 대해서는 수거검사 면제 등 혜택을 주며 축산물 판매때 이 제도 시행 업소임을 알리는 표지를 부착하도록 하는 등 홍보도 강화하기로 했다.

이밖에 육류의 유해 잔류물질과 병원성 미생물 검사를 선진국 수준으로 강화하기 위해 잔류물질검사의 경우 현행 17종에서 내년에는 30종으로 늘리고, 2001년까지는 1백13종으로 확대할 방침이다. 또 미생물 검사는 현행 4종에서 내년 5종에 이어 2001년에는 8종으로 늘리기로 했다.

이와함께 검사에서 기준치 이상의 유해잔류물질이 검출되면 전량폐기 하고 해당 농장에 대해서는 원인규명을 위해 6개월간 질병검사 등 특별관리하기로 했다.

수입농축산물 검역불합격 증가

올들어 농축산물의 수입은 줄고 있지만 검역불합격률은 증가하고 있는 것으로 나타나 수입시 철저한 품질관리가 요구되고 있다.

식물검역소와 동물검역소에 따르면 올들어 지난 4월 25일 현재 수출입식물 3만8백6건(수입 1만7천4백20건, 수출 1만3천3백86건)을 대상으로 검역이 실시됐는데 검역불합격률은 수입이 11%, 수출이 9% 등 평균 11%를 기록해 지난해 같은 기간의 9%보다 2% 포인트나 높아졌다. 검역불합격률이 높은 품목은 미국산 오렌지(99%), 미국산 자몽(35%), 루마니아산 사료용소맥(13%) 등이다. 미국산 오렌지의 경우 캘리포니아 붉은 깍지벌레 발견에 따라 의무소독이 실시되고 있다.

수입동물은 지난 4월까지 5백24건에 25만9천8백여두, 수입축산물은 7천1백51건에 14만6백여톤을 대상으로 검역이 이루어져 지난해 같은 기간보다 각각 47%와 51%가 감소했다.

이같은 수입동물 가운데 73두가 수입금지지역산과 검역증 미첨부 등으로 검역불합격을 받는등 지난해 같은 기간의 15두보다 5배로 늘어났다. 검역불합격 내역은 돼지 4두와 조류기타 12마리가 수입금지산으로 소각처분됐으며, 개 1두와 마우스 37두, 원숭이 13두, 토끼 6두가 검역증을 미첨부해 소각이나 반송 조치됐다.

수입축산물은 쇠고기 10톤, 기타육류 1백98톤, 난류 2천개 등이 검역과정에서 변질부패나 검역증 미첨부 등으로 불합격을 받아 소각이나 반송, 매몰 조치됐다.

농림부, 면세유 공급 방법 개선

- 사용명세 제출의무, 읍면동장 확인제도 폐지 -

농림부는 6월 1일부터 농업용 면세유 공급때 제출해야 하는 사용명세서, 추가 공급 받을 때 필요한 읍면동장의 확인제도를 폐지한다고 밝혔다.

그동안 농업용 면세유를 공급받기 위한 절차가 복잡하고 불편해 제대로 공급받을 수 없다는 농가들의 지적이 잇따랐는데 6월부터는 면세유가 필요한 농가는 해당 지역농협에서 필요한 만큼의 구입권을 배정받아 사용하면 된다.

농림부는 그러나 농업용 면세유를 농업외의 목적으로 사용하다가 적발된 농가에 대해서는 부당 사용량에 대해 과세조치하고 다음해부터는 면세유 공급을 중단키로 하며 농협과 읍면동 게시판 등에 명단을 공개키로 했다.

정확하게 사료를 주십니까?

육계사업에서 가장 쉬우면서도 가장 실수하기 쉬운 일들은 무엇일까? 누구나 잘 알고 있으나 흔히 지나치기 쉬운 관리항목을 살펴보면 의외로 사료급이에 문제가 많음을 알게 된다. 다음 항목 중 우리 농장에 해당되는 것에 (o)표해 보자.

▲ 첫모이 사료는 꼭 쓰고 있다.( )
▲ 최소한 1천수 당 5포의 비율로 초이사료를 쓰고 있다.( )
▲ 초이대신 전기사료를 쓴다.( )
▲ 초이를 급이하면 너무 빨리커서 3주령부터 깔딱이가 잘 나오는 것 같다.( )
▲ 급이기 높이를 조절하는 설비가 있다.( )
▲ 자동급이기 높이를 수시로 조절한다.( )
▲ 계사 구석부분의 급이기통에도 자주 사료를 채워주고 있다.( )
▲ 급이기 높이의 1/3~2/3 사이로 채운다.( )
▲ 전기사료와 후기사료 교체가 25일 이전에 실시되어 섭취량이 떨어지고 있다.( )
▲ 급이기통 주위에 허실이 많다.( )
▲ 최소 1주일에 한번은 통을 깨끗이 털고 바닥의 찌꺼기를 빼낸다.( )
▲ 원통급이기의 경우 위치를 옮겨가면서 깔짚관리에 도움을 주고 있다.( )

위의 항목에서 7~8개 항목에 표시가 되는 농장은 양호하게 관리가 되고 있다고 본다. 육계는 단위 면적당 많은 계육을 생산하는 효율싸움 이므로 병아리 품질과 함께 사료영양 수준과 급이 관리가 곧바로 수익과 직결된다.

하절기를 앞두고 섭취량이 자연감소되는 것을 막기 위해서는 세심한 조치가 반드시 필요하다. 사료영양 수준이 바로 계육수준을 좌우하므로 급이 프로그램을 따라 중요한 몇가지를 미리 살펴본다.

1) 초기 생존율 향상과 후기 증체가 잘되도록 꼭 첫모이 사료를 준다.
2) 활동반경이 3~5미터로 동작이 느린 육계의 특성을 감안해서 급이기 숫자를 기준보다 10% 더 넣어준다.
3) 새벽시간 급이에 비중을 둔다.
4) 일일 4~5회 잘게 나누어 준다.
5) 크럼블이나 펠렛제품의 가루발생은 적게 나오도록 늘 살펴본다.
6) 후기 교체후에는 펠렛사료가 단위시간당 제품특성상 섭취량이 많다.
7) 자동급이기 설비 고장에 대비하여 발전기와 수동 급이기를 갖춘다.

위와 같이 사료관리가 농장 핵심이다. 모든 관리초점은 급이량 증가가 목표이다. 결국 출하체중과 육성율은 높이고 사료요구율과 사육일수가 낮아지는 것이 생산지수(PI) 향상의 관건이기 때문이다.

가능하다면 매주 체중과 육성율을 계산하면서 사료가 계육이 되는 전과정을 살펴보기를 권장한다.

수입 축산물값 급락, 국내시장 잠식 우려

국내산 닭고기와 돼지고기, 한우의 가격 하락에도 불구하고 수입축산물의 국제가격 급락으로 인해 국내시장이 한층 더 잠식될 전망이다.

지난달 현재 미산 냉동닭고기의 경우 톤당 1천30달러로 지난해 1천3백달러보다 20%이상 떨어졌으며 돼지삼겹살도 지난해 3천6백달러대에서 30%이상 하락한 2천6백~2천7백달러대의 덤핑가격에 거래되고 있고 수입소갈비의 경우 톤당 3천~3천5백달러대로 지난해 말 5천달러대 보다 50%가량 급락한 것으로 알려졌다.

또한 1천4백원의 환율적용과 관세, 기타비용 등을 감안할 때 냉동닭고기의 원가는 2천3백원대, 돼지삼겹살은 5천원대, 수입소갈비의 수입원가는 6천원대로 하락세인 국내산에 비해 10~20% 정도씩 낮은 것으로 드러났다.

이에 따라 수입량도 냉동닭고기는 지난 4월 1백50여톤으로 올해 들어 계속 줄어들다가 5월들어 서서히 회복하고 있으며 삼겹살의 경우 올 1/4분기 2천~3천톤에 불과했지만 4월 이후 크게 증가하기 시작해 7월까지 도착분 기준으로 2만톤 정도에 이를 것으로 예상되고, 소갈비 수입량도 국제가 하락과 환율인하로 인해 서서히 늘어날 전망이다.

미국 브로일러 수출 전년비 5.5% 증가

미농무성(USDA)에 따르면, 97년의 브로일러 수출양은 2백11만6천톤으로 전년비 5.5%증가한 것으로 알려졌다.

미국의 브로일러 수출은 90년대에 들어서 러시아, 홍콩의 2대 시장의 수요가 유지되어, 매년 두자리수 성장을 이루는 비약적인 확대를 보여 주고 있지만, 97년은 성장세가 둔화하는 것으로 보여진다.

주요한 수출 시장의 동향을 보면, 최대 수입국인 러시아의 경우, 92년 소련 붕괴후 러시아 국내의 브로일러 산업이 대폭적으로 쇠퇴하여, 러시아 국내산보다도 미국산 브로일러가 가격이 저렴하여, 매년 경이적으로 판매 신장이 이루어 지고 있다.

미국의 브로일러 수출 전체에서 차지하는 러시아의 비율은 매년 확대되고 있는데, 93년의 12.3%에서 97년 44.1%로 크게 시장 점유율이 확대되었으며, 같은 해의 수출양은 전년비 9.4%증가한 93만4천톤이있다.

현재, 러시아시장은 미국이 거의 독점하고 있으나, 최근에는 프랑스나 네덜란드를 중심으로 하는 EU에서의 수입도 증가하고 있어, 앞으로 시장상황은 변화할 것으로 예상된다.

제2의 수출 시장인 홍콩은, 중국 본토와 중계지로서 발전하여 왔지만, 근래 미국산 브로일러의 중국 본토 직접 수출이 증가하고 있어, 96년부터는 전년 수준을 밑돌고 있다. 97년의 수출양은 39만7천 톤으로 96년비 9.1%가 감소하였다.

또한, 일본으로의 수출은 일본 시장의 수요감소나 다른 수출국과의 경쟁 심화에 따라, 95년 이후 전년 수준을 밑돌고 있고, 97년의 수출양은 9만2천톤으로 전년비 16.5% 감소하였다.

멕시코로의 수출은, 멕시코 국내 경제의 안정화에 따라 수요확대로 매년 증가하고 있는데, 97년의 수출양은 11만3천톤으로 전년비 13.8%증가하였으며, 일본을 제치고 3번째의 수출 시장이 됐다.

USDA는 멕시코 시장이 2003년 이후 관세가 없어지며, 부분육의 수요가 매년 높아지고 있어, 수출이 계속 증가할 것으로 기대하고 있다.

멕시코, 미국에 가금육 수출발판 마련

멕시코의 가장 큰 식품가공회사중 하나인 시그마 엘리멘토스는 미농무부가 멕시코를 미국시장에서 가금육을 판매할 수 있는 6번째 나라로 허가하겠다는 제안에 대해 수출정책을 개방하는 등 발빠른 대응을 하고 있다.

시그마의 목표는 현재 2백만불 수준인 멕시코의 가금, 돼지, 쇠고기 가공육의 판매를 5~8년 내에 5천만불 수준으로 증진시키는 것이다. 시그마는 88년이후 미국에 소, 돼지 가공육을 판매하기 시작했으며 97년에는 전세계적으로 5억4천만불의 매출을 기록했다.

제안에 의하면 시그마는 미국에서 도계된 닭을 구매해서 멕시코에 들여와 가공한 후 자체상표를 부착, 미국에 다시 판매한다는 것이다. 시그마는 이 제안이 받아들여질 경우 우선 미국의 일반(브랜드가 없는)공급자로부터 매달 1만파운드를 수입할 예정이다. 시그마측에서는 이 제안이 몇 달 안에 받아들여질 것으로 예상하고 있는데 캐나다와 유럽에도 수출할 것이며 호주와 뉴질랜드 시장도 검토하고 있다고 밝혔다.

한편 미농무부는 멕시코의 가공시설에 대해 미국식품안전기준과 같은 수준이라며 품질의 수준을 보증하고 있으며 FSIS는 시그마의 시설이 예비기준에 이미 합격했다고 전했다.

현재 미국으로 가금육을 수출하고 있는 나라는 캐나다, 영국, 프랑스, 이스라엘, 홍콩 등 5개국에 이르고 있다.

말레이시아 양계농민, 가격인상에 반발

매출부진에 격분한 말레이시아의 양계 농민들은 19일 닭고기 불매 운동을 주도한 한 노조 사무실 앞에서 10만마리의 생닭을 내다버리며 항의했다.

양계농민과 노조들간의 분쟁은 3개월 전 정부가 업자의 요구에 굴복, 닭고기 가격을 kg당 0.5링깃(약 2백26원) 인상하기로 결정하면서 시작되었다.

정부와 농민들은 수입사료가격이 링깃의 평가절하로 상승했다는 근거로 닭고기 가격 인상의 불가피성을 주장하고 있는 반면 노조들은 가격상승은 중간상들의 농간 때문이라면서 닭고기 불매 운동을 전개한 것이다.

일본 닭고기 수입구조 변화

일본의 닭고기 수입량은 지난 1988년부터 1996년사이에 26만톤에서 53만톤으로 거의 두배 이상 증가했다.

거의 매년 있었던 파동에도 불구하고 닭다리(뼈있는것)의 96년도 수입량은 9만3천톤으로 88년의 10만4천톤에 비해 별다른 변동이 없었다. 대조적으로 다리를 제외한 다른부위의 닭고기는 88년 15만5천톤에서 96년 43만7천톤으로 약 3배 가까이 급상승했다.

그러나 97년 11월까지의 잠정집계된 것을 보면 이런 상황과는 약간 상반된 경향을 보인다.

실제로 97년 11월까지의 전체 닭고기의 수입 누계는 43만4천톤으로 96년의 49만톤에 비해 12% 정도 밑돌았는데, 이는 동아시아의 금융위기와 관련이 있는 것으로 보인다.

동아시아의 금융위기로 98년도에도 중국과 태국은 브라질과 미국에 비해 상대적인 이익을 보는데도 불구하고 일본으로의 수출량이 감소하고 있다.

이러한 감소는 직접적으로 미국으로부터의 수입량의 감소와 관련되어 있는데 지난해에 비해 거의 2만4천톤이 줄어든 5만톤이 수입되었다.

다른부위의 11개월간의 수입누적량은 37만3천톤으로 96년에 비해 8%가 감소한 것이다.

브라질과 미국에서의 수출량도 지난해의 수준에 미치지 못하고 있는데 미국은 45만7천톤에서 41만1천톤으로, 브라질은 9만5천톤에서 8만1천톤으로 줄었다. 태국은 83만3천톤에서 75만5천톤으로 줄었고, 중국도 일본에서의 점유율이 44%에서 46.5%로 올랐으나 17만3천톤에 그쳐 96년의 17만8천톤에 미치지 못했다.

한편 중장기적으로 일본으로의 수입증가의 경향은 중국의 시장점유율 상승에 영향을 받을 것으로 보인다.

98/99년도 세계사료곡물 생산량 증가될 듯

옥수수등 세계 사료곡물의 98/99년도 생산량은 파종면적 증가로 전년대비 1% 증가된 9억6백80만톤에 달할 것으로 예측됐다.

지난 5월 13일 미농무성이 발표한 세계곡물수급전망보고서에 따르면 사료곡물 생산량중 65% 이상을 차지하는 옥수수의 98/99년 생산량은 6억8만톤으로 전년보다 2.7%가 증가 될 것으로 예상했다.

이는 세계 옥수수생산량의 40% 이상을 차지하고 있는 미산 옥수수의 파종면적 확대 및 단위면적당 생산량 증가가 예상되고 있기 때문으로 전문가들은 분석했다.

실제로 이번에 발표된 전망치에 따르면 미산옥수수의 98/99년 생산량은 2억4천4백87만톤으로 전년보다 2.9%가 증가 될 것이라고 예측했다. 또 98/99년도 재고비율도 4천86만톤으로 전년보다 27.8% 상승해 미산 옥수수의 수급상황이 크게 향상될 것이라고 전망했다.

식약청, 살모넬라 식중독 예방지침 시달

식품의약품안전청은 하절기에 살모넬라균으로 인한 식중독사고가 빈발할 것으로 예상, 산하 6개 지방청과 시.도에 살모넬라 식중독 예방대책을 시달했다.

식약청은 올들어 지금까지 발생한 16건의 식중독사고중 50%인 8건이 살모넬라균에 의한 것으로 조사됐다고 밝혔다.

살모넬라 식중독은 우리나라와 일본, 유럽등에서 많이 나타나며 발생 최적온도가 37℃이며 우리나라는 5월~10월사이에 집중적으로 발생하는데 상한 돼지고기 등을 잘못 먹었을 때 주로 발생한다.

살모넬라 식중독의 원인균은 돼지콜레라균, 장염균, 쥐티푸스균 등 50종이 보고돼 있으며 잠복기간은 12~48시간, 구토.설사.복통.발열(38~40℃)이 동반된다.

식약청이 밝힌 예방대책은 다음과 같다.

▲ 살모넬라균은 열에 약해 60℃에서 20분간, 75℃에서 3분간 가열하면 사멸되기 때문에 음식을 끓여 먹는 것이 최선이다.

▲ 식품의 조리.가공.생산은 청결하게 하며 조리식품은 가급적 빠른시간내에 섭취해야 한다.

▲ 음식물을 가열조리후 보관하는 단계에서 위험온도 범주인 5~60℃에서는 4시간이상 방치해서는 안되며 특히 실온에서는 2시간 이상 두는 것을 피한다.

▲ 식품의 저장장소및 조리장은 방충을 철저히하고 음식물은 뚜껑을 닫아 오염을 방지한다.

▲ 구입한 지 오래된 고기.계란.어묵은 아깝더라도 먹지 않아야 하고 식품구입시 유통기한을 철저하게 확인한 후 구입한다.

▲ 육류.어패류.유가공품.계란 등 부패 또는 변질되기 쉬운 식품은 반드시 냉동, 냉장시설에 보관해야 한다.

▲ 환자의 식품취급을 금지해야 하며 보균자를 색출, 치료하는 것이 필요하다.

파파이스, 작년매출 96년대비 93.6% 신장

파파이스가 지난해 45개의 점포를 신규 오픈하여 96년의 4백50억원보다 매출이 2배가량 신장된 8백71억원을 기록하는 급성장세를 보였다. 파파이스는 올해도 신규점포를 40개 가량 오픈할 예정이며 매출은 1천2백억원 정도를 예상하고 있어 지난해에 이어 약 50%의 성장을 달성할 것으로 보인다.

한편 지난해 치킨전문점의 시장규모는 5천4백억원으로 전년대비 2% 증가에 머물러 지난 80년대 매년 30~40%씩 급성장 해온 것에 비해 저성장세를 보였다.

그중에 직영점만 운영하는 KFC는 약 1천4백억원의 매출을 기록해 전년대비 12%의 성장을 보였고 98년도에는 1천5백억원을 목표로 하고 있다.

가맹점을 위주로 하는 업체의 경우 페리카나가 2천억원의 매출을 올려 1위를 차지했으며 비비큐, 처갓집양념통닭, 멕켄치킨, 치킨나라, 이서방양념통닭 등이 뒤를 이었다. 이들업체는 대부분 전년대비 10%안팎의 저성장을 기록했다.

가맹점은 현재 페리카나가 2천여개로 가장 많고, 그 뒤를 이어 처갓집 양념통닭이 1천4백개, 멕켄치킨이 1천3백개, 이서방양념통닭이 9백여개를 각각 오픈하고 있다.

닭고기 가공품 시장, 대기업 참여로 시장 재편 예상

닭고기 가공품시장에 동원산업, 대림수산 등 대기업이 잇달아 참여하는 등 시장이 활성화 되고 있다.

지난 94년 치킨까스를 출시한 바 있는 동원산업은 지난 4월 20일 닭강정을 출시했는데 판매목표는 월간 2억원 정도이며, 앞으로 계육가공품을 다양화 시킬 계획이며 원료는 전량 하림에서 납품받고 있다.

대림수산은 지난 5월 말 닭고기 가공품시장에 닭의 날개와 다리부분만을 사용한 '스모크 치킨' 1백80g제품을 선보였는데, 앞으로 이 제품에 대한 시장반응을 봐가면서, 닭고기 가공품 사업에 대한 활성화 여부를 결정지을 방침인 것으로 알려졌다.

한편 롯데햄은 현재 주력품목인 햄, 소세지 시장이 한계에 다달았다고 보고 앞으로 닭고기 가공사업을 적극 활성화시킬 방침인 것으로 알려졌다. 이에 따라 군납용제품을 적극 개발하는 한편 패스프푸드업체용 치킨패티, 프라이드치킨 등 새로운 제품 개발에 적극 나설 것으로 알려졌다.

삼화농원, 대만에 종계 2차 수출

삼화농원(대표 배성황)은 지난 3월에 이어 지난달 22일 또다시 로스종계 1만9백25수를 대만에 수출하였다.

삼화농원은 전세계적으로 검역조건이 까다롭기로 정평이 나 있는 대만에 종계를 수출한 것은 국내 원종계농장을 국제적인 수준으로 끌어 올렸다는데 큰 의미가 있다고 평가했다.

삼화농원 관계자에 의하면 중국과도 종계수출을 위해 다각적인 협의를 진행하고 있으며 중국에서도 삼화농원이 제시한 종계의 품질이 우수하다는 평가속에 긍정적인 검토가 이뤄지고 있고, 일본과 베트남등과도 접촉이 이뤄지고 있다고 한다.

관련업계 전문가들은 "대만으로의 종계수출은 금융위기로 어려움을 겪고 있는 종계업에 새로운 수요창출로 국내 종계시장의 수급조절은 물론 국제경쟁력 확보가 한층 현실화 되는 계기로 평가된다."고 말했다.

국내 육용종계시장의 70%를 점유하고 있는 삼화농원은 지난 3월 27일 1만7천2백50수의 종계를 대만에 처녀수출 했었다.

전북양계축협, 외식사업진출

전북양계축협은 (주)계림(대표 김종한)과 함께 「계림마을」이라는 상표로 지난 5월 4일 전주시 서신동 집단 거주지에 외식 1호점을 개점하였으며 전국적인 체인망을 설립하여 소비자에게 가까이 다가갈 예정이다.

(주)계림은 가맹점 운영과 홍보, 판촉 등을 전담하고, 조합은 양질의 닭고기 생산 공급 및 홍보로 축협이미지 관리에 주력하여 상호 공동발전을 모색한다는 전략이다.

(주)계림에서 추진하고 있는 치킨 체인사업은 주식위주의 개념인 「닭한마리, 닭갈비 전문점」과 간식위주의 「치킨 전문점」의 두가지 형태의 가맹점으로 전개되어 전북양계축협에서 생산 공급하는 원료를 사용하여 고품질의 닭요리를 소비자에게 공급하게 된다.

이번에 개점한 서신 1호점은 점포 40평규모에 닭한마리, 닭칼국수, 닭갈비등을 주메뉴로 하며, 추가로 2~3호점을 개점할 방침이다.

원사소개

(주) 하림

신동방, 하루 10만명분의 CK 완공

- 본란은 한국 계육산업을 선도하고 있는 본회 회원사의 개요를 소개하여 독자들의 이해를 돕고자 마련하였다. 매월 돌아가면서 본회 회원사를 소개할 예정이다. (편집자 주) -

소규모 양계로 시작한 하림은 오늘날 국내 최대의 육계 계열화 회사로 성장했다. 하림은 한국의 농업을 1차산업에서 3차산업으로 성장시킨 것은 물론 농업의 구조개선과 규모화를 통해 농업도 국제경쟁력을 갖출 수 있다는 것을 입증했다.

하림은 현재 원종계 및 종계 사육, 부화, 사료, 육계사육, 도계, 가공, 유통사업과 도계부산물 재처리 사업 등 완벽한 국내최대·최초의 수직 계열화 체계를 완성하였으며 이를 바탕으로 닭고기 가공품 시장의 진출과 닭고기 수출을 추진하고 있다. 또한 하림은 국내 농축산물 중 최초로 KS마크를 획득하였고 ISO9001 인증을 받음으로써 품질의 우수성을 입증하였다.

하림의 계열화체제는 원종계 5만수 규모의 농장운영과, 45만수 규모의 종계농장 운영 그리고 50여 농가에 70여만수 규모의 종계농가를 운영하고 있으며, 육계 직영 75만수 규모의 농장과 전국 600여농가에 1천8백만수 규모의 농가가 운영되고 있다. 또한 삼기부화장 등 3개 부화장에 주간 1백90만수를 생산할 수 있는 부화장을 운영중이며 월 2만톤 생산규모의 사료공장을 운영하고 있다.

도계 및 가공시설로는 일 30만수 도계시설과 최대 일 2백톤 생산시설의 닭고기 가공시설을 운영하고 있다. 또한 일 1백40톤 처리가 가능한 렌더링 시설이 운영중에 있다.

하림은 1천2백여명의 임직원을 비롯하여 6백50여 사육농가 그리고 운송등에 많은 인원의 고용과 농가소득보장을 통해 지역경제 발전에도 크게 이바지하고 있으며 1997년 2천3백30여억원의 매출을 기록함으로서 축산전문기업으로서 첨단화된 식품산업으로 발전할 수 있는 가능성을 확인시켜주었다. 또한 하림은 음식물 쓰레기의 사료화사업 등 환경친화적 사업의 추진으로서 환경친화 기업으로서도 자리매김 하고 있다.

1997년 10월 이후의 IMF관리체제를 맞아 하림도 어려움을 겪고 있지만 이러한 고비를 슬기롭고 지혜롭게 헤쳐나갈 것이며 앞으로도 국내 농축산업의 선도기업으로서의 역할과 농업의 수출산업화를 위해 하림의 전 임직원은 각고의 노력을 경주할 것이다.

신동방 계열의 해표푸드서비스(대표 김종원)는 지난 5월 7일 충북 진천에 하루 5백명에서 최대 10만명분의 식사를 해결할 수 있는 '센트랄 키친(C.K)'을 완공하고 이날부터 본격 가동에 들어갔다.

대지 1만5천평, 건평 5천평 규모로 세워진 C.K는 특히 시중 음식점의 인건비 30%와 재료비 20%를 절감하고 음식물 쓰레기를 없애는 새로운 개념의 전문식자재 공장이라고 회사측은 밝혔다.

회사측은 이를 위해 국내 최초로 첨단 조리설비인 '쿡-칠 시스템(cook-chill-system)'을 갖춰 조리된 음식을 대규모로 신속 냉각해 음식의 맛과 향, 고기의 육질을 원상태에 가깝도록 유지할 수 있도록 했다고 설명했다.

회사측은 앞으로 시중 음식점과 단체급식업체, 캐더링 서비스 업체등을 대상으로 본격적인 마케팅활동을 전개하는 한편 기존의 닭고기 가공사업도 지속적으로 추진, 올해 1천억원의 매출을 올릴 계획이다.

깨끗하고
신선한 닭고기-
마니커®
대상마니커주식회사

신선하고 깨끗한
HAIMARROW 해마로치킨
Chicken
(주)TS해마로식품
TS HAIMARROW FOODS Co., Ltd.

5월 냉동닭고기 6백29톤 수입, 예년수준 복귀

- 국내 소비부진에도 불구 가격차이로 계속 수입 -

지난 5월 냉동닭고기 수입은 6백29톤으로 지난 2월, 3월의 수준으로 회복하는 추세를 보였다.

최근 환율은 1천4백원대로 안정세를 취하고 있으나 국내소비가 워낙 줄어든 상황이라 국내산과의 가격차에도 불구하고 예전처럼 밀려들어오지는 않는 상황이다.

지난 2월부터 3월까지는 15일간의 수입량이 4~5백톤을 유지하다가 4월전반기에는 전혀 수입이 되지 않았다. 하지만 4월 하반기 1백58톤을 시작으로 5월 전반기 2백13톤, 5월 하반기에는 4백16톤이 수입되어 예년수준으로 복귀하였다.

수입국별로는 약 90%정도가 미국에서 수입되고 있으며 다음으로 태국에서 10%정도 수입되며 여전히 중국으로부터는 전혀 수입되지 않고 있다.

■97~98 냉동닭고기 수입실적

종류 / 월별	닭고기		닭고기 가공품		합계	
	수량(kg)	가격($)	수량(kg)	가격($)	수량(kg)	가격($)
97년1~7월	8,000,194	14,453,478	468,873	1,417,526	8,469,067	15,871,004
8월	1,917,717	3,142,857	49,623	202,460	1,967,340	3,345,317
9월	1,908,000	3,712,000	40,000	173,000	1,948,000	3,885,000
10월	1,957,853	3,071,460	153,705	1,334,308	2,111,558	4,405,768
11월	2,256,812	3,514,753	21,466	86,916	2,278,278	3,601,669
12월	2,174,168	3,508,659	44,389	116,363	2,218,557	3,625,022
합 계	18,214,744	31,403,207	778,056	3,330,573	18,992,800	34,733,780
98년 1월	1,147,164	1,811,022	10,780	48,163	1,157,944	1,859,185
2월	752,299	1,125,792	8,981	34,844	761,280	1,160,636
3월	794,612	1,133,838	43,798	157,629	838,410	1,291,467
4월	157,766	177,485	0	0	157,766	177,485
5월	628,597	707,917	44,470	179,188	673,067	887,105

동물검역소 검역기준

금강종합식품, 홍콩에 닭날개 수출

지난 89년8월 자본금 2억5천만원으로 설립된 (주)금강종합식품(사장 유현종, 충남 서산시 고북면 기포리)은 노계 닭날개를 수출상품으로 개발, 수출시장개척에 나서고 있다.

당초 닭고기를 가공·판매하며 국내시장을 무대로 영업활동을 벌이던 이 회사는 국내에서 '바람난 다'며 먹기를 기피하는 닭날개를 홍콩인들이 좋아한다는 것에 착안, 홍콩시장을 개척했다.

이 회사는 지난해 첫 성과로 4회에 걸쳐 66톤의 닭날개를 홍콩에 수출, 9만5천7백달러의 외화를 벌어들였다.

이러한 수출호조는 올해들어 더욱 가속화해 종업원도 70명에서 1백20명으로 늘었다.

금강종합식품은 올들어 1백60톤의 닭날개를 수출해 20만달러의 외화를 획득했고 연말까지 6백40톤 수출이 무난할 것으로 보여 올 한해 80만달러의 외화를 벌어들일 것으로 전망되고 있다.

육용계는 역시 !!
로스, 아바에이커
ROSS
(주)삼화농원
Tell : (0451)641-1900(대)
Fax : (0451)641-1141
Arbor Acres

화이트 미트의 시대!
KS닭고기회사
하림이
열었습니다.
국내 최대 닭고기 전문회사
(주)하림
HALIN&CO.,LTD.