

농림부, 뉴캐슬 예방접종 의무화

농림부에서는 앞으로 뉴캐슬병에 대한 부화장에서 예방접종을 의무화할 방침인 것으로 알려졌다.

지난 7월 29일 가축전염병예방법 제5조 제1항 및 가축전염예방법 시행규칙 제3조 제1항의 규정에 의하여 뉴캐슬병 예방접종명령을 고시하기에 앞서 의견조회를 하고 있다.

주요내용은 1998년 9월1일부터 1999년 12월31일까지 전국의 부화장 경영자는 부화장에서 부화되는 병아리에 대하여 출하되기 전까지 뉴캐슬병 예방접종을 실시하여야 하며 예방접종실시일자, 예방약의 품명 및 제조회사명, 추가로 음수예방접종을 실시하여야 하는 예정일 등을 기록하고 1년이상 보관하여야 하며 입

식하는 농가에 서면으로 알려주어야 한다.

이를 위반시에는 1백만원 이하의 과태료를 물게 되며 농림부장관 또는 도지사는 위반사항이 있는 경영자에 대하여 양축자금지원 및 국가방역용 약품의 공급을 제한할 수 있게되어 있다.

이 고시는 8월말까지 의견조회를 거쳐 최종 확정 시행하도록 되어 있다.

농림부, 자가검사 세부규정 개정고시

농림부는 지난 7월 24일 축산물가공처리법 제12조 제3항 및

축산물가공처리법시행규칙 제14조의 규정에 의한 축산물가공업 영업자의 검사에 관한 세부사항 규정을 고시하였다.

주로 자가검사에 대한 내용으로 축산물의 가공기준 및 성분규격에 의해 검사하며 정상 및 이물에 대한 검사는 관능검사로 대신할 수 있도록 하였다.

자가검사자의 자격은 교육법의 규정에 의한 대학에서 수의학·약학·식품가공학·식품공학·축산학·축산가공학 분야를 전공한 자로 하며 축산물가공장에서 생산되는 제품의 안전성 확보 및 품질관리를 확인·처리해야할 임무가 있다.

한편, 영업자는 자가검사 결과 해당 축산물이 축산물의 가공기준 및 성분규격에 부적합한 때에는 당해제품을 지체없이 회수하고 폐기하여야 하며 결과 기록은 2년간 보관하여야 한다.

미농무부, HACCP의 실시 상황 보고

- 적용대상 작업장의 92%가 준수, 위반 건수는 13건 -

미농무부(USDA) 식품안전검사국(FSIS)은 98년 제1/4분기에 HACCP의 실시 상황 등에 관한 보고서를 발표했다.

HACCP는, 식품생산을 위한 각 처리 공정에 있어서의 식품의 안전성을 확보하기 위해 과학적인 근거에 기초를 두고 검사를 하는 것으로 종업원 500인 이상의 대규모 처리장소에 대해서 98년 1월 26일부터 적용되고 있고, 향후 2000년 1월까지의 모든 식육 처리장소에 적용된다.

이번 98년 제1/4분기에 있어서의 보고는, HACCP 실시 후 처음 보고되는 것으로 이에 의하면, 금년 1월에 HACCP가 적용된 3백12개의

대규모 처리장소에서는, 92%가 준수되고 있었으며, 위반 건수는 13건(12처리장소)에 불과했다. 이에 대해 USDA는, 제도가 순조롭게 운영되고 있다고 평가하고 있다.

위반 내용의 대부분은, 위생 문제나 온도 조절의 부적당 등이었으며 적발된 12개의 식육 처리장소는 식품 안전성확보를 위해 조업 정지 조치를 받았다.

현행규칙에 의하면, 식육 검사관이 위생 관리 등의 검사상의 문제점을 발견한 경우, 즉시 검사의 유보나 정지를 할 수 있다. 이 때문에, 사전에 작업장과의 협의 없이 돌연 검사가 중단된 것에 의해서 조업이 중지되어 버리고, 현장이

혼란해 졌다고 말하는 사례가 있었다. 미국식육협회(AMI)는 이 점에 대해서, 개선 조치를 강구토록 FSIS에 건의하였다.

이러한 사태에 대해 FSIS는, 식육 처리장소가 HACCP규칙에 위반된 경우 처리절차에 대해 변경할 것을 발표했다. 이에 의하면, 검사관은 위반 사항을 FSIS의 지방 사무소에 보고하고, 지방 사무소가 위반 내용 등을 작업장주에 통고 후, 3일 이내에 해당 위반 사항의 개선 등이 행해진 경우에는, 검사의 중지 조치를 하지 않는다는 것이다.

이 절차의 변경은, 식육 업계에서는 호의적으로 받아들여지고 있다. 그러나, 오염된 제품이 처리장소에서 출하되어 버린 경우에는, 이 절차는 적용되지 않고, 종래와 같이 식육 검사관의 판단에 의해 검사가 중지될 수 있게 되어 있다.

● 사양정보 ●

닭도 공해에 시달린다

환경을 임의로 조절할 수 있는 계사라도 암모니아, 일산화탄소, 이산화탄소, 먼지, 수분 등이 축적될 경우 관리자는 물론 계군에까지 스트레스를 줄 수 있고 이 스트레스는 바로 농가의 수익을 줄어 들게 하는 요인이 될 것이다.

해로운 가스 중에서도 암모니아가 일반적으로 다른 가스보다 더 문제가 되고 있다. 일산화탄소는 연소식 육추기를 사용했을 경우에 축적될 수 있고 이산화탄소는 불이 꺼졌을 때 연기에서 생성되며 이로 인하여 산소가 줄어든다.

암모니아는 질소가 함유되어 있는 계사내의 환경이 따뜻하고 습기찬 상태일 때 분해과정이 촉진된다. 암모니아 가스는 공기 중에 최소한 15ppm 정도만 함유되어 있어도 눈이 따갑고 쓰려 눈물을 흘리게 된다. 그리고 암모니아 수준이 보다 증가되면 식욕이 떨어지고 결막에 화농, 호흡기에 손상이 생길 수 있으며 밝은 불빛을

피하거나 겁을 내게 된다. 호흡기관의 손상은 계군이 호흡기병에 대한 저항력이 약해지고 쉽게 감염되게 한다. 그러므로 여러분의 계사 내에서도 암모니아 가스를 발견할 수 있다면 분명히 계군은 스트레스를 받게 될 것이다.

물은 닭의 생리상 소화와 흡수, 배설물의 분비, 그리고 온도 조절 등 중요한 역할을 한다. 닭은 대략 신체의 70%가 물로 되어 있고 사료 1kg 당 2~5kg의 비율로 물을 소비한다. 그리고 대부분이 배설물이나 호흡에 의해 계사 내로 되돌아온다. 깔짚을 깐 계사든 케이지 계사든 계사 내에서 수분의 조절은 질병관리, 악취제거, 계분 청소, 파리구제 등에 도움을 준다.

계분 내의 수분은 박테리아, 콕시듐, 곰팡이 등에 의해 손상을 입었을 때 증가되어 연변이 되며 이로 인하여 계사내의 습도가 높을수록 이상과 같은 병균의 증가가 용이해져 악순환이 되풀이 된다. 계사 내에서 이런 수분을 제

거하는 유일한 방법은 공기를 계사에서 밖으로 배출시키는 것이다. 계분 내의 수분은 계분이 제거되기 전에도 증발하며 증발에는 약간의 열이 필요하다. 계사내의 수분은 대기온도와 대기중의 수분 함유능력을 이용하여 조절할 수도 있다.

대기중의 온도가 5~6°C 올라감에 따라 공기의 수분 함유율은 대략 2배가 된다. 일반적으로 수분의 축적은 더운 공기를 적절히 유입하지 못했거나 환기 비율이 낮은 것 등이 복합된 결과에서 온다. 깔짚에 포함된 수분을 증발시키기 위해서도 대기 중에 더워진 공기를 충분히 유입시키고 환기 비율을 높여 줌으로서 가능하다. 따라서 여름철 수분조절은 상대적으로 쉬우며 겨울철에는 유입되는 공기가 차가워 습도조절이 어렵게 되나 보온으로 반드시 해결해야 할 것이다.

양계장의 공해는 비단 추운 계절에만 국한되는 것은 아니다. 적절치 못한 환기 조절은 봄철 또는 여름철에도 있을 수 있으며 환기를 염려하여 지나치게 계사를 개방하여 오는 피해도 적지 않다.

일본, 잘게 자른 신문폐지

축사 바닥재로 활용

일본 관동지방의 축산농가에서는 축사의 바닥재로 신문폐지를 이용하고 있다.

신문지를 가늘고 잘게 잘라서 축사 바닥에 까는 것인데, 사용하고 있는 농가에서 톱밥에다가 잘게 자른 신문폐지를 30~50%를 섞고 있다.

지금까지 이용해 온 톱밥과 같은 효과를 얻을 수 있고, 퇴비도 발효하기 쉽다고 호평이다. 앞으로 톱밥 부족분을 보충해 줄 수 있을 것으로 기대되고 있다.

신문폐지를 축사의 바닥재로서 이용하는 것을 실

험적으로 도입한 원뿔치 산업자재 연구소에 의하면, 일본 사이따마현에서 7농가, 이바라기현 4농가, 도치끼현 4농가, 가나가와현 3농가, 동경 2농가에서 축사 바닥재로 신문폐지를 이용하고 있다고 한다.

이바라기현의 낙농 농가에서는 97년 10월부터 우사에 모래와 섞어 깔고 있다. 유방염의 원인이 되는 잡균이 없으므로 위생면에서도 안심할 수 있고, 모래와도 잘 섞여 기능 면에서도 양호하다.

사이따마현의 육우 농가에서는 97년 12월부터 톱밥이 부족하여 왕겨를 깔았지만, 수분을 흡수하지 않아서 실패하였다.

어려운 처지에 있던 중에 신문폐지를 이용하여, 톱밥에 30%정도 섞어 효과를 얻고 있다. 그러나, 신문폐지의 가격이 높은 것을 문제로 지적하고 있다. 또한, 톱밥과 같은 나무향이 없어 악취를 막는 효과가 없다고 지적하는 농가도 있다.

미·EU간 수출 보조금 경쟁 부활

미농무부 장관은, 침체하고 있는 농산물 가격의 지지를 위해 수출보조금을 지원할 것을 제안했다. 이것은, 수출촉진계획(EEP)의 재개를 포함하고 있다.

아시아 경제 위기와 미달러에 의해 미국의 농산물 수출은 침체하고 있다. 미농무부에 의하면, 금년도의 농산물 수출액은, 전년대비 40억달러 감소된 약 5백60억달러가 될 전망이다.

이 제안에 의하면, 첫째, 중동

시장용의 약 2만톤의 가금육의 수출에 대해서 EEP에 기초를 두는 수출 보조금을 지원하겠다는 것이다. 이는 가금육이 EU와의 검역위생기준 평등화협정에서 제외되고 있으며, EU시장으로의 수출 기회를 잃고 있는 것에 대한 대책이라고 밝혔다. 이 외에, EU산 보리가 보조금의 지원으로 미국에 수출되고 있는 것, 유전자조작 대체 옥수수 종자의 인가에 대한 프랑스의 저항도 지

적하고 있다.

둘째로, 과거 3년간에, 유제품 수출촉진계획(DEIP)에 기초를 두는 보조금이 지원됐는데도 불구하고, 실제로는 사용되지 않았던 탈지 분유 3만톤 분의 수출 할당에 대해서, 금년도 멕시코 및 카리브 연안국으로의 유제품 수출에 대해서 추가적으로 재할당을 하고 있다.

이러한 미국 정부의 공격적인 움직임에 대해서, 미국내 관련 업계에서는 환영의 목소리를 높이고 있지만, 반대로 농산물 수입국에서는 비판의 목소리가 높아지고 있다.

말레이시아, 축산의 저비용화 모색

말레이시아는 통화의 하락에 의해 크게 상승한 생산비용을 절감하기 위해 사료 등의 수입을 줄이고, 그 대신 값싼 국산품의 활용에 노력하고 있다.

말레이시아 정부는 1년 이내에 수입 감소의 효과를 올리기 위해, ① 대량 생산의 장려, ② 국산품 대체를 위한 수입품의 수요 조사, ③ 97년에 전년대비11% 증가한 식료품이나 농업 자재등의 수입을 대폭적으로 감소시키며, 국산품의 사용 비율을 높여가고 있다.

한편, 식량 증산을 위해서 확보하고 있는 3만6천ha의 유휴지 중, 4백ha를 고수확 품종의 옥수수의 재배 용지로서 제공하는 것으로 사료비용을 줄이는 노력을 하고 있다. 육우의 분뇨는 유기 비료로서 사용할 수 있으며, 육우의 조사료로서 유용하게 이용할 수 있는 풀들이 많이 있기 때문에 많은 생산비용의 절감 효과가 있는 것으로 보인다.

그러나, 통화의 하락에 의해 가

격이 인상된 수입 사료로 생산된 닭고기·돼지고기는 비용이 많이 상승되어 소매가격의 상승을 불러오고 있다.

말레이시아에서는 이슬람교도가 많기 때문에 돼지고기보다는 닭고기의 소비량이 많아 닭고기 가격의 상승은 큰 사회 문제가 되고 있다.

말레이시아에서는 국산품의 사용에 의한 생산비용 절감의 조기 달성이 경제 위기 타개의 가장 중요한 열쇠가 되고 있는 것으로 보인다.

태국, 대일 수출 닭고기 세균검사 강화

태국에서 일본으로 수출한 닭고기에서 항생물질 저항 박테리아가 검출됨에 따라 앞으로 일본에 수출될 모든 태국산 닭고기는 엄격한 검사를 받게 될 것으로 보인다.

태국의 영자신문 방콕포스트는 가축개발국(DLD) 폴란 국장의 발언을 인용해 감염 원인이 격리됐음에도 불구하고 일본 언론이

계속 태국산 수입 닭고기를 먹는 것은 위험하다는 보도를 하고 있으며 이에 대해 이미 적절한 대응책을 취했다고 보도했다.

일본 당국은 최근 반코마이신 저항 장구균(VRE) 박테리아를 태국산 수입 닭고기 1백20개 샘플 가운데 3개에서 적발, DLD에 검사를 거쳐 VRE 감염원을 제거해 줄 것을 요구했다.

DLD는 사료에 첨가하는 성장 촉진제인 아보파르신이 닭고기의 VRE 감염원이라는 사실을 알아낸 뒤 이의 사용을 금지시켰다.

해표푸드서비스, 안태환대표 취임

지난 7월 25일부로 해표푸드서비스 대표이사로 안태환(49)이사가 취임하였다.

안태환대표는 1950년 경남 밀양 출생으로 1976년 (주)신동방에 입사하여 (주)신동방 이사를 거쳐 (주)SDB FOOD SERVICE 대표이사, (주)태양금속 대표이사를 거쳐 지난 7월 25일 (주)해표푸드서비스 대표이사로 선임되었다.

닭고기는 편의성과 경제성을 모두 갖춘 식품

- 가격이 저렴하며 요리가 다양한 식품 -

지난 97년 11월 미국가금류수출 협회에서 닭고기에 대한 소비자 인식도 조사를 한 결과 96년 본 협회에서 닭고기 소비 행태에 관한 조사를 비교했을 때와 같이 닭고기는 건강식품이라는 인식이 더욱 높아졌음을 알 수 있었다.

두 기관에서 닭고기 소비행태를 조사한 것 중에서 공통된 특징을 일부 밝혀낸 것이다.

(1) 닭고기를 먹으면서 느끼는 좋은점은 '담백하다'는 의견이 가장 많았으며, '가격이 저렴하다', '바로 사먹을 수 있다'는 등 소비자들은 경제성과 편리성에 더 큰 비중을 두는 것으로 판단된다.

경제성을 보면 kg당 소비자가격('98 5월기준)이 닭고기는 3,351원 쇠고기 14,810원 돼지고기 5,360원으로 닭고기는 저렴하다는 것을 알 수 있었다.

(2) 닭고기를 좋아하는 이유는 '맛이 좋고 담백하다'가 48%로 나타났다. '가격이 저렴', '구입의 용이성', '요리종류 및 조리방법'의 다양성을 들었다.

(3) 좋아하는 닭고기 요리로는 서양식 후라이드 치킨이 40%이상을 차지하였으며 다음이 양념치킨, 닭찜, 삼계탕, 닭갈비, 백숙 등으로 나타나 전통적인 요리가 대부분을 차지하여, 닭고기는 아직도 식사대용이나, 부식용으로 소비되고 있는 현실이 반영됨을 알 수 있었다.

위의 의견을 보았을 때 소비자들의 인식이 통닭 상태가 아닌 소비자 입맛에 맞게 선택할 수 있는 부위별 소포장육을 더욱 늘릴 필요가 있으며, 다양한 요리법도 함께 알려야 할 것으로 보인다.

(4) 부위별로는 닭다리를 가장 선호하는 것으로 나타났으며, 그 다음이 닭날개, 가슴살 등으로 본 협회에서 조사한 것과 동일하게 나타났다.

(5) 닭고기를 선호하는 이유에 대한 의견에서는 '가격이 저렴'하다는 의견이 가장 많았으며, 그 다음으로 성인병 예방, 단백질이 많다, 콜레스테롤 수치가 낮다, 그리고 아이들 성장 발육에 좋다, 저칼로리, 저지방의 식품이다. 등의

의견이 나왔다.

반면에 닭고기의 단점으로는 기름기가 많다는 의견으로 본 협회의 조사와 동일하게 나타났다. 또한 뼈를 발라내야 하는 불편성, 껍질이 많다, 고기가 딱딱하다, 양이 적다, 요리하기가 번거롭다 등도 있어 닭고기의 장점에서 요리가 쉽다는 의견과 상반된 의견을 보이기도 했다.

한편, 닭고기의 기름은 피하지방에 몰려 있어 요리시 쉽게 제거가 가능하며, 껍질을 꺼리는 사람은 껍질을 벗겨서 요리를 하면 칼로리가 낮출 수 있어 다이어트 하는 사람에게 적합하며, 요즘에는 뼈를 발라낸 포장육을 늘리는 등 닭고기의 단점을 최대한 보완할 수 있는 방법을 알려 홍보를 한다면 닭고기 소비는 더욱 늘어날 것이다.

한편, 소비비중을 보면 여자가 80%이상을 차지해 본 협회에서 조사한 자료와 동일하게 여성이 주요 대상이었으며, 대부분 주부들이므로 나타났다.

반면 패스트푸드점에서 소비비중을 보면 여자가 60%, 남자 40%로 남자들의 소비비중이 점차 증가하고 있어 닭고기는 남녀노소 없이 누구나 즐길 수 있는 건강식품임에 틀림이 없다.

닭고기 가공식품 홍보에 주력

- 소비자들의 의식구조 변화, 품질과 안전성을 추구할 때 -

IMF체제 이후 외식업 전반의 매출이 감소하고 있는 반면, 먹기 간편하게 가공된 치킨 제품들이 중저가격대로 패스트푸드 시장의 틈새를 파고들고 있다.

너겟이나 닭안심살 튀김 등이 뼈가 들어있지 않아 먹기에 간편하고, 여기에 독특한 소스를 제공하여 여성과 어린이들에게 좋은 반응을 얻고 있다.

닭고기하면 삼계탕으로만 인식되어 있으며, 서양식 요리도 후라이드 치킨에 한정되어 있어서 닭고기를 즐기는 사람들은 뼈를 발라내야 하는 불편함이 있었다.

우리나라도 점차 핵가족화, 생활양식의 서구화, 나들이 문화의 정착, 결혼연령이 높아지고 대형판매장들의 증가, 맛별이 부부의 증가 등으로 인해 일상생활의 바쁘고

다양화된 소비자들이 집에서 음식을 요리하는 데 있어 많은 시간을 할애하지 않고 손쉽게 조리할 수 있는 간편한 가공품을 찾게 됨에 따라 소비자들이 선호하는 다양한 제품을 홍보하는 것은 물론 가정에서도 쉽게 조리할 수 있게 부위별 소포장을 늘려야 할 것이다.

지금까지는 햄, 소세지 등 돼지고기나 쇠고기를 이용한 가공식품의 소비가 많았지만, 닭고기 특유의 맛을 즐기기 위한 소비자들이 많다고 보여짐에 따라 닭고기의 시장은 더욱 활성화 될 것이다.

범 업계 생산조절 운동에 적극 참여키로

- 98-20차 통합경영분과위원회 개최 -

지난 7월 29일 본회 회의실에서 98년도 20차 통합경영분과위원회가 개최되었다.

이날 회의에서는 최근 증복이후 가격이 급락하고 있으며 하반기 전망도 밝지 못한 것에 대해 금년 전반기 30% 이상 닭고기 소비가 줄어 종계입식이 전년비 40% 수준으로 떨어짐에도 불구하고 전년 대비 종계사료 생산실적은 81%, 육계사료 생산실적은 88%에 머무르는 등 복 이후에도 병아리 생산 잠재력이 높아 금년도 가을철 육계경기가 어려울 것이라는 전 회원사가 공감하고 있는 현실에 비추어 종계·부화업계에서 실시하는 초생추 감축운동에 대해 회원사별로 적극적으로 동참키로 하여 하반기 초생추 입식을 회원사별 자발적으로 30% 감축하여 입식키로 합의하였다.

병아리 수급조절을 위해 GPS업체와 협조하여 중·장기 대책을 마련키로 하였으며, 특히 통계에

잡히지 않아 잠재력 예측을 어렵게 만들며 질병에도 노출되기 쉬운 불법 환우에 대해 우려를 표명하였으며 이에 대한 대책을 강구키로 하였다.

또한, 그동안 잠정적으로 중단됐던 회원사 영업책임자회의를 재개하여 위생 닭고기 유통 문제를 조율해 나가기로 하였으며, 본회에서 매일 오후 5시에 회원사 생계 구매시세를 조사하여 통보하던 것을 오전 10시를 기준으로 통보키로 하였다.

한편, 오는 8월 15일, 16일 2일간 전 회원사가 휴무를 실시키로 하였다.

축협중앙회 닭계열화사업 10월경 시험계약사육

축협중앙회가 오는 10월경부터 4~5농가에서 시험사육을 시작할 계획으로 있는 등 닭계열화사업을

추진하고 있는 것으로 밝혀졌다.

최근 대한양계협회에서 열린 육계분과위원회에서 축협중앙회 육계공사사업부 관계자는「축협중앙회 닭계열화사업 현황과 향후 추진계획」 주제발표를 통해 『본격적인 닭계열화사업은 충북 음성에 3백 70억원을 투자해 건설중인 공장이 완공되는 내년 3월경부터 시작』이라고 밝혔다.

또 『현재는 몇몇 닭계열업체들과 OEM방식으로 닭을 생산해, 일일 20톤의 닭고기를 판매하고 있다』고 말했다. 그는 오는 9~10월경부터 4~5농가를 선정, 시험사육에 나서는 등 내년까지는 계약사육농가 80~90호를 확보하고 공장이 100% 가동되는 시점에 가서는 농가당 2만수를 기준으로 2백호를 확보할 계획이라고 설명했다.

이와 함께 농가선정기준은 「사육규모, 기술력, 자본력이 포함되고 거리는 음성공장으로부터 반경 50km, 1백km로 구분해 선정될 것」이라고 밝혔다.

이외에도 계열농가와와의 계약관계는 기존 닭계열업체들과 대동소이하나 수수료를 현금결제할 예정이라 밝혔다.

패스트푸드업계, 98년 상반기 성장세 주춤

- 파파이스, 가맹사업 통한 확장으로 21% 성장 -

매년 20% 고성장을 해왔던 패스트푸드업계가 98년 상반기에는 전년동기대비 6%의 성장에 그쳐 성장세가 주춤한 것으로 나타났다.

업체별로는 롯데리아가 1천4백 50억원으로 수위를 지키고 있으며, 맥도날드가 5백60억원, KFC가 5백48억원, 파파이스는 4백75억원, 버거킹 2백30억원, 하디스가 78억원의 매출을 각각 기록했다. 대부분의 업체들이 저가메뉴를 출시하

며 상대적으로 비용이 많이 소요되는 판촉행사는 자제하는 등 나름대로 IMF 시대에 맞게 적응하고 있다.

롯데리아의 경우 지난해보다 5% 증가하였는데 7백원짜리 IMF 버거 출시와 5월 어린이달 행사를 통해 기존 주력메뉴인 불고기 버거 판촉에 전력한 때문으로 보인다.

맥도날드는 불고기파동을 겪은 것에 비해 큰 영향없이 꾸준한 매

출을 보여 전년동기대비 14.3% 증가하였으며, 버거킹도 올해 2월 초 두산개발로 넘겨진후 별다른 변화없이 매출을 유지해 전년동기 대비 15% 외형이 증가했다.

상반기 동안 투자를 자제한 KFC는 1백27개 매장에서 5백48억원의 매출을 기록해 지난해 1백12개 점포에서 6백1억원을 기록한것에 비해 8.8% 감소하였으며 점포당 매출도 15%하락했다.

한편 파파이스는 가맹사업을 통한 사세확장에 박차를 가하며 21%의 업계 최고 성장률을 기록, 4백75억원의 매출을 올렸다. 그러나 점포당 매출은 14%정도 감소하였다.

● **일사 소개**

자연이 보내온 신선한 맛! 새물내

대연식품

농심으로 꿈이 있는 식품 문화 창조

소규모 위탁도계에서 시작한 대연식품은 농심을 소비자의 식탁까지 전할 수 있는 꿈이 있는 식품문화를 창조하기 위해 가장 안정적이고 이상적인 육계계열화 시스템을 구축하게 되었다.

대연식품은 종계에서부터 부화, 사육, 도계 및 가공, 육가공, 유통사업을 거쳐 프랜차이즈까지 각 분야를 전문화하여 수직적으로 통합 운영하므로 육계계열화 체제를 완성하였으며 순수 우리의 고어로서 새로운 것에서 탄생되는 맛과 냄새를 뜻하는 "새물내"라는 브랜드로 고객에게 새롭게 다가서게 되었다.

지난 1990년 1월 농림부로부터 육계계열화업체로 지정된 대연식품은 2만4천평 부지에 6만8천수(성계 기준) 규모의 종계장에서 선진국형의 과학적인 시설을 갖추고 철저한 방역과 과학적인 사양관리로 양질의 종란을 공급하고 있으며, 주당 15만3천개의 부화능력을 갖춘 부화장에서는 위생적이고 과학적인 설비로 고품종의 병아리를 최저 비용으로 생산하고 있다.

또한 오랫동안 닭과 생활해온 60여 우수농가의 노하우와 선진사육기법을 갖춘 대연의 사육연구진이 합심하여 사육되는 육계는 새물내의 신선함과 맛에서 입증됨은 물론, 농가에 대한 안정적인 소득보장과 농심을 보호하고 있으며, ISO 9002 인증 획득으로 고객의 기호에 맞는 위생육 생산을 위한 품질시스템을 구축한 도계장은 지난 97년 최신 자동화 시설로 증축·증설하므로 1일 6만수 도계 규모의 능력을 갖추고 세분화된 증량선별, 과학적인 냉각처리로 신선하고 위생적인 닭고기를 생산하게 되었다.

최근 꼬치류에서 강세를 보여온 대연식품은 연간 1천8백톤의 육가공 생산능력을 갖춘 경산 제2공장 에서 "닭불꼬치"를 비롯해 불고기, 닭불가스, 떡갈비맛꼬치 등 20여종의 육가공품을 출시해 소비자들로부터 호평을 받고 있으며 최근에는 DHA성분을 함유한 DHA 직화치킨, DHA후라이드를 출시해 육가공품의 차별화를 시도하고 있다.

또한 보다 다양하고 콜드체인화된 유통망을 통하여 언제 어디서나

영양가 높고 맛있는 닭고기를 편하게 접할 수 있는 유통망을 구축하여 언제나 최상의 서비스로 고객에게 만족을 주기 위해 전 임직원이 총력을 다하고 있으며, 새물내가 창출해내는 프랜차이즈등 새물내만의 육계 계열화의 종합예술은 회사의 외형이나 수익이 늘기를 기대하기보다는 소비자 한 사람 이라도 더 신선한 식품문화를 누릴 수 있도록 도와주는데 더 큰 기쁨을 갖고 있다.

이러한 결과 대연식품은 지난 96년 경기도에서 선정한 유망중소기업에 선정되었으며 중소기업대상 경영부문에 수상하게 되므로 대연의 기업이념과 내실있는 경영이 입증되었다. 선진경영기법의 계열화와 자연이 어우러진 과학적이고 위생적인 시스템이 원가절감 및 품질향상에 의한 경쟁력을 제고하고 농촌경제의 균형있는 발전을 도모하는 농심을 기본으로 하고 있는 대연식품은 지금의 IMF경제 속에서도 대외경쟁력을 키워온 노하우를 바탕으로 "새물내"라는 브랜드와 함께 생산자와 소비자 모두에게 만족을 드리는 21세기 꿈이 있는 식생활문화에 신선하고 건강한 바람을 일으킬 것이다.

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

깨끗하고
신선한 닭고기-



대상마니커주식회사

신선하고 깨끗한
HAIMARROW **해마로치킨**
Chicken



(주) TS해마로식품
TS HAIMARROW FOODS Co., Ltd.

냉동 닭고기 수입 가격 계속 하락

전년도 7월 닭고기 수입 전면 개방과 연말 IMF 구제금융 이후 외 국산 닭고기 수입 가격이 계속 하락하고 있다.

관세청 수입 통관 자료에 의하면 미국산 다리육은 96년도 평균 kg당 1.56불에서 97년도 평균 1.29불, 98년도 전반기 평균 1.16불로 날개육은 1.57불, 1.39불, 1.13불로 각각 밝혀졌다.

한편 태국산은 다리육의 경우 96년 2.71불, 97년 1.86불, 98년도는 1.71불로 가슴살은 2.40불, 3.36불, 2.09불로 날개는 2.60불, 2.33불, 1.98불로 각각 밝혀졌으며 중국산의 경우는 다리육 96년도 2.26불, 97년도 1.94불, 98년도 1.79불로 가슴살은 2.09불, 2.02불, 1.79불로 날개는 2.15불, 1.97불, 1.95불로 각각 밝혀졌다. 이번 조사 가격은 기간 중 수입

된 국가별 부위별 수입가격 총계를 무계로 나눈 수치로서 관세, 보관료 등은 포함되지 않은 수치이다.

참고로 지난 7월의 냉동 닭고기 수입현황은 동물검역소 이전 관계로 하반기 검역실적이 조사되지 못했다. 7월 1일부터 15일까지는 미국에서 2백12톤(22만6천불), 태국에서 79톤(12만9천불)으로 총 2백91톤(35만5천불)이 수입되었다.

미국가금류수출협회, 국내시장 확대를 위한 시장조사

미국가금류수출협회는 지난해 말 국내 닭고기 시장의 확대를 위한 설문조사결과 긍정적인 전망이 나온 것으로 알려졌다.

시장성에 대한 검토 결과 관세, 환율 등으로 가격 경쟁력이 없다고 보기 때문에 닭고기제품에 대한 독특한 제품력 우위를 가질 필요가 있으며 다양한 제품, 규격 등으로 우수한 제품 특성으로 중점 홍보해야 할 것으로 분석하였다.

유통채널은 기존 체인점을 적극적으로 이용해야 하며, 필요하다면 부분적으로 새로운 채널을 개척해야 할 것으로 판단하였다.

특히 시장의 규모에 대해서는 전국적으로 폭넓은 고객층을 지향

할 수 있고, 해외시장 고객에도 어필해야 할 것으로 보인다. 이미 미국 소비시장에서 검증된 2차가공 완제품을 수입할 경우 초기투자에 대한 부담이 적을 수 있으나 수입 자유화로 타수입국의 등장, 환율 상승·IMF 체제 등 경제적인 요인이 부담을 줄 수 있을 것으로 보인다.

또한 국내 소비자들은 새로운 제품에 대한 요구가 있으나 아직까지는 독특한 시장이 출현하고 있지 않은 상태이며 새로운 가공 완제품으로 소비자들의 욕구를 만족시킬 수 있다면 시장의 지속성 또한 밝을 것으로 전망했다.

국립수의과학검역원

8월 1일 발족

수출입동물 및 축산물 검역, 국내가축 질병방역 및 질병연구, 축산식품의 위생관리기능총괄 업무 등을 담당하는 국립수의과학검역원(원장 이관용)이 1일 개원됐다.

정부조직개편에 따라 동물검역소와 수의과학연구소를 통합한 수의과학검역원은 3일 김성훈 농림부장관과 국회농림해양수산위원회, 이관용원장 등 관계자 1백20여명이 참석한 가운데 개원식을 가졌다.

수의과학검역원은 본원을 경기 안양시 구 수의과학연구소 자리에 두고, 2부(축산물검사부·부장 최상호, 질병연구부·부장 배상호), 13과, 5지원, 8출장소로 구성됐다.

육용계는 역시 !!

로스, 아바에이커



(주)삼화농원

Tell : (0451)641-1900(대)
Fax : (0451)641-1141



화이트 미트의 시대!

KS닭고기회사

하림이
열었습니다.



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