

# ISO9002 인증 획득한 영산강식품영농조합

전라남도 목포와 인접한 영암군 대불 공단내에 위치한 영산강식품 영농조합(대표 엄인호)이 지난 10월 9일 오리업계로는 2번째로 오리제조 가공 유통분야에 그 시설 및 작업공정 등의 우수성을 인정받아 ISO9002 품질 인증을 획득했다. 영산강식품이 오리업에 진출한 것이 불과 몇 년 안된 신생업체에서 이같은 품질 인증을 받았다는 점에서 높이 평가되고 있으며 소비자에게 보다 품질 좋은 오리고기를 공급함으로써 오리고기 소비를 확대할 수 있는 기틀이 하나 둘 마련되고 있다는 점을 생각할 때 매우 뜻 깊은 일로 받아들여지고 있다.

따라서 우리 오리업계 종사자들에게는 다소 생소한 ISO9002 인증 획득과 관련한 영산강식품의 이모저모를 살펴보고자 대불 공단내에 소재한 영산강식품을 찾았다. 목포 하면 항구도시로 현 우리 나라 대통령의 고향, 유달산으로 잘 알려져 있다.

영산강식품 역시 업계에서는 목포에 소재하고 있는 것으로 알려져 있으나 지난해 대불 공단내에 가공장을 신축하여 이전함으로써 목포 시와 붙어있는 전남 영암군 삼호면 난전리에 자리하고 있었다.

수출전초기지로 육성한다는 정부의 시책에 따라 이미 오래 전에 조성된 대불공단은 입주업체가 많지 않아 다소 한산한 분위기였으나 그 한편에 위치한 영산강식품 영농조합은 지난해 3백50평의 오리전용 가공장을 신축하고 보다 품질 좋은 오리고기 가공품 생산을 위해 바쁘게 돌아가고 있었다.





**오리육가공품 생산,유통,판매 우수성 인증**

ISO9002 인증은 영국에 소재한 UKAS에 의한 아자국제인증원이 지정 받은 범위 내에서 신청자의 시설, 작업여건, 판매 등 품질경영시스템과 관련된 사항을 심사하여 이에 합당하면 인증서를 부여하며 국내의 경우 이 인증은 아자코리아국제인증원(주)이 인증해 주고 있는 것으로 알려지고 있다. 영산강 식품 영농조합 역시 아자코리아국제인증원에 해당관련 서류와 오리육가공 공정, 유통, 판매에 대한 이 기관의 엄격한 심사에 의해 지난 10월 9일 품질경영시스템 인증서를 획득했다.

인증기간은 2천3년 12월 15일까지로 이 인증서는 기록하고 있다. 그렇다면 영산강식품의 품질경영 시스템은 어떻게 되어있는 것일까 궁금했다.

우선 새로 신축한 가공장을 들어서면 우측면에 행정사무를 보는 사무실이 있고 가공장은 별도로 구획된 건물에 천정 구조가 높은 2층형태의 구조로 설계되어 있었다. 공장내부로 들어서면 좌측으로 40평 내외의 오리를 발골 가공하는 가공장이 있었다. 그 옆으로 10평의 급냉실이 자리하고 있고 바로 옆은 50평 규모의 냉동실에 가공된 오리와 가공을 기다리는 오리들이 보관되고 있었다. 그 옆으로 제2차 가공처리를 위한 훈제 가공실이 자리하고 있다. 훈제 가공실에는 오리훈제를 위한 모든 기기들이 준비되어 있었으나 제품생산을 위한 준비중에 있고 제품생산은 이뤄지지 않고 있었다. 이에 대해 업 사장은 오리전문가공인력을 확충 중에 있으며 인력이 확충되면 언제라도 제품을 생산할 계획임을 밝혔다. 건물 중앙에는 모든 작업차량이 손쉽게 드나들 수 있도록 넓게 설계되어 있었으며 우측에는 또 다른 가공시설이 자리하고 있었다. 이 가공시설에서는 주로 신선육으로 유통되는 통오리에 대한 별도의 손질 공간으로 활용되고 있었다.

영산강식품의 가공시설은 모든 작업장은 중앙통로를 기점으로 별도의 칸막이를 만들어 구획되어 있었으며 도축장에서 도축된 원료육은 신선육으로 판매되는 오

리는 신선육 가공장 시설에서 손질되어 유통판매 과정을 거치도록 설계 운영되고 있다.

또 발골 과정을 거치게 되는 1차 가공품 오리는 도축장에서 냉동차량으로 운송되어 -5°C의 보냉실에서 하루정도 보관된다. 예냉 과정을 거친 오리는 그 다음날 가공실로 옮겨져 위생적인 상태에서 발골 과정을 거쳐 정육화된다. 정육화 된 오리는 신선육의 경우 바로 출고되고 냉동제품은 급냉실로 옮겨져 급냉과정을 거쳐 냉동창고로 옮겨져 출고를 기다리게 된다.

이와 같이 진행되는 일련의 시스템이 품질인증기관이 평가한 평가에서 합격하므로써 오리 육가공, 유통, 판매에 대한 품질경영시스템 인증인 ISO9002 인증을 획득했다.

영산강식품 영농조합은 이 같은 인증에 힘입어 다음달 오리에 대한 한국산업표준규격인 KS획득을 위한 계획을 준비중이며 큰 문제가 없는 한 KS인증받을 수 있을 것으로 전망하고 있다.

### 오리 생산에서 가공 유통까지 계열화 사업추진



영산강식품 영농조합은 현재 주당 3만5천수의 오리를 위탁사육을 통해 사육하고 있다. 24농가에 달하는 위탁농가는 사육관리를 맡고 있는 부서의 지도 아래 새끼오리 입식에서 사료공급, 사양관리지도 등에 의해 시장상황에 맞는 제품의 육용오리가 생산되며 위탁사육농가의 모든 생산성은 장부에 의해 관리되고 육용오리 출하 시 성적인 사료 요구율, 육성율, 폐사율 기준에 따라 수당 위탁 사육비가



지급된다.

이렇게 생산된 오리는 일일 출고물량에 따라 임도축장의 도축과정을 거쳐 판매가 이뤄지는데 현재 영산강식품 영농조합의 월평균 육용오리 생산량은 14만수 내외이며 이중 30%는 1차 가공품인 정육형태로 판매되고 70%는 일반 통오리 형태로 전국에 판매된다.

오리유통업계에 발 들여 놓은지가 얼마 되지 않았지만 부모님들이 목포에서 50년 넘게 닭고기 유통과 가공장을 운영해온 경험을 이어받아 오리업에 진출한 것으로 알려지고 있다. 부모님의 가업을 이어 받아 비교적 젊은 나이에 사업경험을 가지고 있는 업 사장은 제품의 품질에 있어서는 어느 제품에 비해 떨어지지 않는 오리를 생산가공하고 있다며 자신감을 피력했다. 따라서 영산강식품이 생산한 오리는 시장에서 늘 깨끗하다는 평을 받는다는게 이 회사 관계자의 설명이다.

제품의 품질과 가격경쟁력을 높이기 위해 영산강식품영농조합은 현재 가공장과 2분거리에 신규 현대화된 도축장 준공을 추진 중에 있다. 내년 3월 준공을 목표로 추진되고 있는 도축장 시설과 관련한 질문에서 업 사장은 도축장 시설이 준공되면 제품의 품질을 높일 수 있고 도축에 소요되는 비용을 절반 이하로 낮출 수 있어 원가절감에 의한 가격경쟁력을 크게 높일 수 있다고 밝혔다.

무역업을 등록에 의한 수출입 업무도 병행추진하고 있는 영산강식품영농조합은 당분간 중국산 오리고기의 수입은 크게 걱정하지 않아도 될 것으로 내다 보고 있었다. 이같은 이유는 중국에 허가난 작업장 중 2개가 이미 위생문제로 수출이 중단된데다가, 수입이 허용된 2개 작업장은 작업규모가 2개 작업장을 합쳐 9만수에 지나지 않기 때문으로 분석했다. 또 이들 작업장의 수출 역시 신규로 수입되어 들어오기까지 3개월 내외가 소요되어 당분간 수입이 힘들다는 분석이다.

또한 중국의 오리업체들은 정보의 부재로 한국시장을 잘 모르는 것도 중국산

오리고기를 걱정하지 않아도 되는 이유라고 덧붙였다.

## 부분육, 가공품 생산으로 소비확대 추진

“아시는 바와 같이 식당위주의 오리고기 소비현실에서 현재 오리육 가공업체들은 큰 비전이 없습니다. 업체들의 생산이 점점 대형화 대량생산 체제로 전환되는 상황에서는 서로간의 출혈 경쟁에 의해 기업이익을 창출하기는 점점 힘들어 지기 때문입니다.”

현재 오리 육가공업체들은 외형상으로는 커지고 있으나 실속이 없다며 현재 육가공업체의 고충을 털어놓은 엄 사장은 향후 오리육가공사업의 비전을 부분육 생산에 의한 유통 및 2차 가공품 생산에 의한 부가가치 창출, 나아가 군납 및 급식용오리 등 새로운 소비처의 창출에 달렸다고 단언했다.

이같은 비전 목표를 달성하기 위해 영산강식품영농조합은 다각적인 노력을 기울이고 있었다. 우선 생산분야에서 새로운 제품개발을 위한 식품 개발팀을 운영 중에 있고 이미 제품개발이 완료된 햄버거 패티의 경우 유명 프랜차이즈 외식업

체들과 납품을 위한 작업이 진행 중에 있으며 대체적으로 긍정적인 평가를 받고 있다는게 엄 사장의 설명이다.

“오리고기 소비를 확대하기 위해서는 남녀노소 누구나 즐길 수 있는 제품이 생산 개발되어야 합니다. 이같은 측면에서 햄버거에 들어가는 오리고기 패티가 활성화되면 오리고기 소비를 크게 늘릴 수 있는 확실할 방법입니다.” 오리 고기가 몸에 좋다는 것에 대한 소비자들의 인식은 있으나 오리고기를 대량으로 소비할 수 있는 방법을 찾고 있지 못





하는 것이 업계의 현실에서 영산강식품이 개발 중에 있는 오리고기를 이용한 햄버거 패티가 햄버거 재료에 첨가되어 소비된다면 오리고기 소비를 확대하는데 큰 반향을 불러올 것으로 기대된다. 문제는 소비자들의 반응과 외식업체들의 선택이 쉽지 않다는데 있을 것이다.

영산강식품영농조합은 또 단기적인 측면에서 오리훈제품 생산에 의해 제품을 다양화하고 부분육 생산에 의해 일반 단체급식소 등에 오리고기를 납품하여 소비를 확대한다는 계획을 수립하고 영업을 확대해 나아가고 있다. 장기적으로는 현대화된 시설에 의한 오리너겟을 생산하여 남녀노소 누구나 즐길 수 있는 건강 오리 2차 가공품을 생산한다는 계획이다.

이와 같은 2차 가공품 생산에 의해 현재 통오리와 가공육의 비중을 4:6까지 낮춰 부가가치를 높이는 동시에 안전한 원료육 확보를 위한 육용오리 사육량을 현재보다 배 이상 늘린다는 계획을 수립하고 있다.

통오리 시장은 몰라도 2차 가공품 등 오리가공품 생산 판매에 있어서는 최고가 되어야 한다는 계획 하에 사업을 추진하고 있다는 업 사장은 시장개척역하에 따라 국내 오리업은 분명 비전이 있는 사업이라며 사업에 대한 강한 자신감을 피력했다.

젊은 혈기와 오리사업에 대한 자신감 하나로 오리유통에 전력하고 있는 영산강식품영농조합이 계획하고 있는 사업들이 활성화되어 국내 오리고기 소비가 확대되고 이를 통해 업 사장의 말대로 국내 오리업 발전을 선도해 나아가는 기업으로 성장하기를 염원하며 유달산을 뒤로 했다.

〈조문규〉