

# 우인산업

## HACCP 인증을 계기로 안전하고 위생적인 닭고기 생산에 주력 향후 닭고기 가공산업 진출 모색

『HACCP(위해요소중점관리제도) 적용사업체 인증을 계기로 우리 우인산업은 제2의 도약을 실현할 수 있는 계기를 마련했습니다.

지금까지도 인천을 비롯 수도권에 저렴하고 안전한 닭고기를 생산, 소비자들의 만족 시켜왔지만 이제 위생당국에서도 인정하는 시설을 갖춘 만큼 더욱 자신감을 가지고 소비자들을 대할 수 있습니다』 대부분의 도계장과는 달리 인천광역시 도심에 위치한 우인산업(주)(대표 한인석)는 안전한 닭고기 생산과 친환경적인 시설구축을 위해 많은 노력을 기울여 왔다.

지난 1983년 회사를 설립한 이래 건실한 회사경영을 통해 안정적인 기반을 조성해왔던 우인산업은 무리한 규모의 확대보다는 양질의 닭고기 생산에 주력해 온 것이 특징이다.

또한 작은 물량에도 불구하고, 남들에 앞서 육계계열화 사업에 뛰어든 것은 농가에게는 안정적인 소득을 보장하고 소비자에게는 양질의 닭고기를 안정적으로 공급하기 위한 기반을 조성하기 위한 것으로 우인산업의 건실한 기업정신을 엿볼 수 있는 대목이기도 하다.

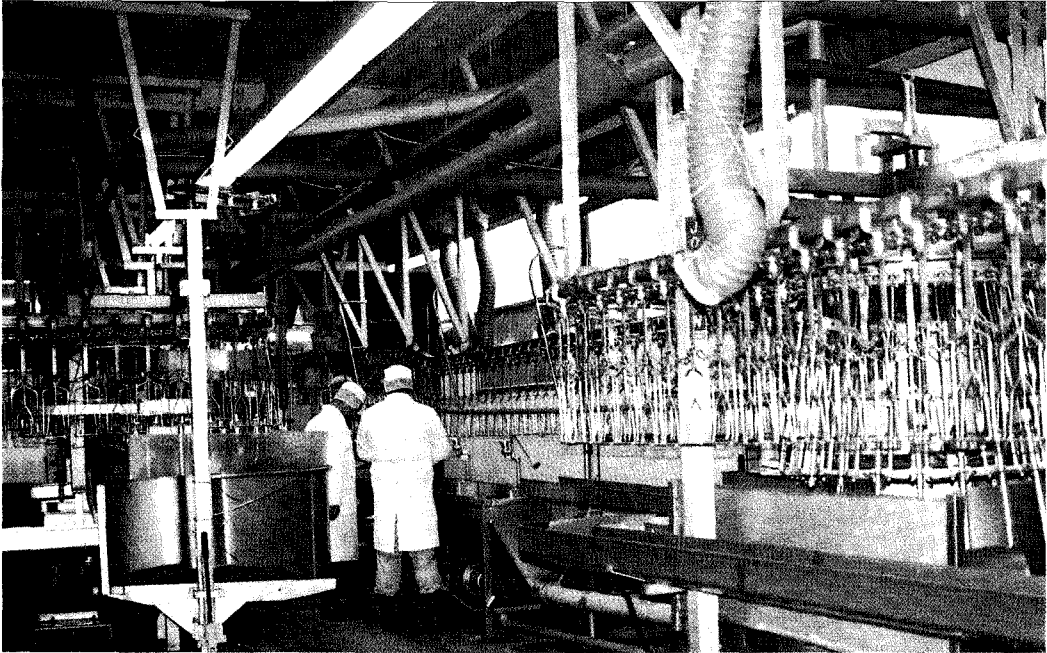
특히 지난 10월 우인산업의 HACCP적용사업장 인증은 중소기업의 도계장에도 HACCP가 가능하다는 것을 실 예로 보여준 대표적인 케이스가 됐다.

우인산업의 일일 도계물량은 8시간 기준 2만수 안팎.

육계계열화 사업을 시행하고 있는 사업체로서는 결코 많은 물량이 아니지만 안전하고 위생적인 닭고기를 생산해야 한다는 일념으로 HACCP에 도전하게 됐다는 것이 우인산업 한인석 사장의 설명이다.

건평 450평 규모의 우인산업 도계장에 HACCP로 투입된 자금은 냉동창고 신규건립을 포함 6억여원.

도계장 HACCP 시설에서도 알 수 있듯이 도계장 시설규모가 작은 만큼 효율적인



HACCP 인증을 받기 위해 곳곳에 아이디어가 번쩍이는 시설을 갖추고 있다.

생계를 거는 단계에서 작업의 효율성을 높이기 위한 시설에서부터 방혈 작업 후 피가 작업장 바닥에 떨어지지 않게 하기 위한 피 받이

시설, 탕적실의 높은 열을 도계라인과 차단하기 위한 방열식 칸막이, 도체세척 후 물받이 시설, 제품 유통을 위한 플라스틱 상자의 이동방식 등등 이루 헤아릴 수 없는 아이디어가 작업장 곳곳에 적용된 것이 우인산업 도계장의 특징이다.

『이제 우인산업은 계육소비 시장의 빠른 변화에 따라갈 수 있는 기반을 조성했습니다. 안전하고 신선한 닭고기를 공급할 수 있게 된 것입니다. 또한 통닭위주의 유통에서 부분육 유통으로 생산의 변화가 이루어지고 있으며 장기적으로는 가공품의 생산으로 우인산업의 역량을 확대해 나갈 계획으로 있습니다』

우인산업 한인석 대표는 무리한 사업확장은 하지 않지만 현재에 만족하지 않고 꾸준한 발전을 지향해 나갈 것이라며 회사의 미래를 밝히고 있다. ☺