

구수하고 부드러운 맛!

순청포크

광주전남지소 과장 백종식



구수하고 부드러운 맛

순청포크

철마다 빛깔을 바꾸는 조계사와 끝없이 펼쳐진 은빛갈다밭의 순청만어 날아드는 철새 도시 중심으로 1급수의 하천이 흐르는 환경상타도시인 순청은 예로부터 산자수려(山紫水麗)하는 자못 빛으로 선명하고 맑은 깨끗하다는 뜻으로, 경치가 아름다움을 이르는

맑하고 아름다운 풍속이 있어 감남으로 불려진 살기 좋은 고장이다. 2003년 전국에서 가장 살기 좋은 도시로 선정된 고장 순청 자락에 동부권의 대표 브랜드로 자리 잡고 있는 순청포크가 있다.

순청포크는 2009년 8월 브랜드혁명을 발족시켜 소비자로부터 신뢰를 구축할 수 있는 우수브랜드를 육성하고, 브랜드 개발 및 품질고급화 등 시장차별화를 통한 안정적 판로확 보를 위해 순청축협과 순청시의 노력으로 만들어졌다. 차별화된돈육을 공급하여 신뢰를 주고 조합과 양돈농가의 안정적인 발전을 위해 개발한 순청포크는 8개 양돈 농가가 모두 20,000두를 확보하며 조합에 전량 브랜드돈육으로 출하하고 있다.

브랜드활성화를 위한 4단계

순청포크는 브랜드 활성화를 위해 브랜드참여 예정 농가를 조사하고, 출하계획 수립 및 시험도축 등으로 출하두수를 증대시키는 1단계, 브랜드 출하농가를 주축화하고, 사료·종돈·사양관리 등을 통일하는 3개소로써 규밀한 고품질돈육을 생산하는 2단계의 농장단계 HACCP 인증을 유지하고, 육가공장 HACCP 인증을 추진하여 순청포크의 위생과 안전성을 제고하는 3단계, 축산물브랜드전 및 상품설명회·신문판매처 확보를 위한 영업활동을 강화시키는 홍보·마케팅인 4단계로 분류하고 단계별로 철저하게 진행시킨 결과 소비자로부터 좋은 이미지와 호응을 얻고 있다.

순청포크 브랜드 관리

우수브랜드의 요건인 고품질의 규밀성 확보를 위해서는 3개소(종돈통인, 사료통인, 사

소재지
전남 순천시 연합동 1335-2
대표자
황금영
상표등록번호
41-00829C200C0
상표/브랜드등록명
순청포크

양관리통일이 필수이다. 순천포크는 종돈장을 지정해 품질을 균일화 하고 품종은 상위교잡으로서 F1에 Dmix를 사용하고 있으며, 비육후기사육과 무항생제 사육로 통일시켰다 또한 단계별 사양관리프로그램을 적용하고 전사관리를 통해 사양을 통일시켜 철저한 브랜드의 3요소를 구성하였다.

이시대의 중심은 품질과 위생

순천포크의 가장 큰 포커스는 품질의 고급화 및 균일성 확보 철저한 위생에 맞춰져 있다. 고품질의 균 일한 도육을 생산하고, 대형마트와 학교급식납품에서도 뒤지지 않을만큼의 품질과 위생관리를 철저하게 함으로써 안전축산물 생산으로 소비자 신뢰 및 브랜드 인지도를 높이고 있다.

사육단계에서의 안전한 농장위생관리(HACCP)

순천축협에서는 현재 인인 80두 규모의 돼지를 농가에서 출하하도록 하여 조합판매장과 삼성홈플러스, 학교급식이 납품하고 있으며, 순천포크 축사 들을 차별화 하기 위해 사육관리, 상품관리, 표준화, 규격화 등으로 소비자에게 위생적이 고 안전한 축산물 공급을 위한 농장 HACCP 인증을 획득하였다. 농장은 유해날진 유입차 단, 항생제 잔류 및 주사바늘 잔류예방 System 체계를 확립하여 위생안전성을 제 고 하였다. 농장직원의 안전숙이 확보되고 질병예방을 통한 생산 성조, 향상될 수 있 도록 농장경영을 규모화 하여 농장경영 System의 안정성을 확보하여야한다는 입장 이다.

농장위생관리(HACCP)체크리스트

구분	● 양호 ● 양호 ○ 양호 ○ 양호					
	청소, 관리, 평온	쓰레기통 설치관리수거	소외기 비치	차단망어 스톱설치	약물잔류 위험분류	분시 식별표시
순천포크	●	●	●	●	●	●
축협사	●	●	●	●	●	●
대흥농장	●	○	●	●	●	●
농협축산	●	○	●	●	●	●
영양농장	○	○	●	●	○	●
한일농장	○	○	●	●	○	●
대덕농장	○	●	●	●	○	●
전남양돈	○	●	●	●	●	●

가공단계에서의 안전한 육가공장위생관리(HACCP)

투명한 유통경로와 공정거래 확보 및 축산물 수입자유화에 대응하기 위한 양축가 권익을 보호하고 위생 적인 축산물 가공 유통으로 소비자의 건강증진 등에 기여할 수 있도록 육가공장을 준공했다. 대지 2,900평 이 건물 150평으로 학교급식 및 납품을 위한 1차 가공실과 포장육, 양념육, 편육 등 제품생산의 2차가공실 및 저장, 포장시설을 갖추고 있어 소비자에게 한차원 높은 수준의 위생적이고 안전한 축산물을 공급하게 되었다.

순천포크는 지금 이순간에도 소비자에게 구수하고 부드러운 맛의 차별화된 도육을 공급하기 위해 '전국 제일의 브랜드'로 성장·발전시키겠다는 의지로 최 선을 다하고 있다.



순천 SPC 농장 전경