

이달의 주.목.업.체.



“철저한 사후관리...원칙 입각한
운영이 중요”

앞서 가는 ‘HACCP’ 인증업체 탐방
【전북 남원시 (주)코리아더카드】



“안전한 축산물 생산을 위해서는 남들에게 보여주기 위한 HACCP 인증보다는 어떻게 운영하느냐가 더 중요하다”

청정지역인 전북 남원에 자리 잡고 있는 (주)코리아더

카드 박영진 대표의 말이다.

코리아더카드(대표 박영진·사진)는 전북 남원시 조산동에 위치해 있으며 8백여평의 도압장은 일일 3만수를 도압 할 수 있고 1만수의 가공능력을 갖추고 있다. 지난 2006년 70여억원을 투자해 최신설비를 갖춘 도압장을 완공했으며 올 2월 도압 및 가공시설에 대한 HACCP 인증을 획득했다.

시설측면에서는 HACCP 인증을 획득하기는 했지만 아직도 운영면에서는 완벽한 체계를 갖추지는 못하고 있다는 것이 박영진 대표의 말이다.

박 대표는 HACCP 인증도 중요하지만 직원들이

이를 얼마나 준수하고 운영해 나가는 것이 더 중요하다고 지적했다.

박 대표는 “수많은 가공장과 도축장들, 최근에는 농장에서도 HACCP 인증을 획득하고는 있지만 사후관리가 얼마나 철저히 이뤄지고 있는지 궁금하다”라며 “인증은 단순히 시설을 고치고 투자하면 충분히 획득할 수는 있지만 운영과정에서 이를 철저히 지켜는 것이 얼마나 힘든지 최근 절실히 느끼고 있다”고 말했다.

코리아더카드는 HACCP 인증 획득 후 안병목 부사장을 팀장으로 3명 전담 HACCP팀을 운영하고 있다. HACCP팀의 중요한 업무 중에 하나는 현장 직원들에게 HACCP에 대한 교육이다.

처음 HACCP 도입한 이후 가장 힘들었던 것이 바로 직원들 마인드를 변화시키는 것이었다.

과거 관행과 습관에 젖어있던 직원들을 변화시키는 것이 첫 번째 임무로 매일 아침 조회시간과 매월 1회 1~2시간씩 HACCP에 대한 교육을 실시했다.

이 같은 노력으로 처음에 HACCP에 대한 이해도가 낮았던 직원들도 이제는 당연히 해야 할 일이라고 받아들이고 있다.

코리아더카드 HACCP팀의 최기호 과장은 “아무리 말로 설명하고 교육을 시켜도 실제 현장에서 지켜지지 않으면 아무런 의미가 없다”며 “직원들 스

스르가 왜 HACCP를 운영해야 하는지 일깨워 주는 것이 중요하다”고 지적했다.

이를 위해 HACCP팀이 선택한 것이 바로 눈으로 직접 확인시켜주는 것이었다.

HACCP 도입 초기에 관행과 습관에 젖어있던 직원들에게 휴대용 미생물 측정기를 가지고 다니면서 손을 씻기 전과 씻은 후에 손에 남아있는 미생물을 직접 보여준 이후에는 직원들의 행동에 변화가 생기기 시작했다.

귀찮지만 내가 먹고 우리 가족이 먹는 음식을 만든다는 마음가짐을 갖게 됐으며 직원들 스스로 어디를 가든지 자부심을 갖게 됐다는 것이다.

뿐만 아니라 도입 초기 HACCP에 대해 이해도가 낮았던 직원들조차 지금은 반드시 HACCP인증마크가 있는 제품들만 구입하고 있다는 점이다.

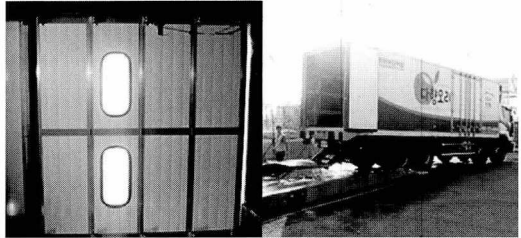
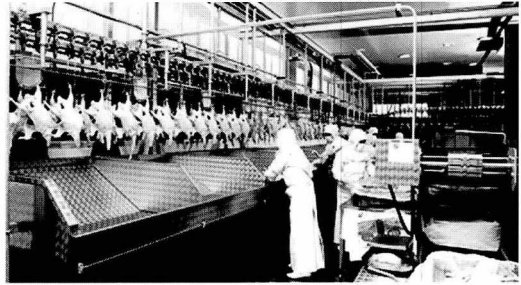
이와 함께 코리아더커드는 HACCP 인증 획득 이후에도 수시로 시설을 고쳐나가고 있다. HACCP 기준에 맞게 설계됐지만 운영과정에서 드러나는 문제점을 고쳐나고 있다.

더욱이 자동화에 익숙한 직원들에게 오히려 HACCP 운영에는 도움이 안된다는 점을 발견하고 쉽게 지나치기 쉬운부분은 수동화시켜 직원들이 한번이라도 더 확인할 수 있도록 하고 있다.

특히 HACCP는 누구에게 보여주기 위한 것이 아니라 내 가족이 먹는 음식을 생산한다는 마음가짐도 중요하다는 것이 박 대표의 지론이다.

박 대표는 “최근에는 단체급식을 비롯해 대형마트에 납품하기 위해서는 HACCP가 선택이 아닌 필수가 돼버렸다”며 “하지만 단순히 제품을 팔아먹고 남들에게 보여주기 위해 HACCP를 도입한 것이 아니라 내 가족들이 먹는 음식을 만든다는 사명감이 중요하다”는 지적이다.

코리아더커드는 이제 HACCP 인증을 획득한 도업장은 물론 최근 완공한 2차 육가공공장, 경기도 광



- <사진 위> HACCP전담팀은 주기적인 직원교육을 통해 HACCP에 대한 이해도를 높이고 원칙을 지키도록 노력하고 있다.
- <사진 아래 왼쪽> HACCP 운영측면에서 자동화는 직원들이 쉽게 지나칠 수 있다는 점을 감안 최근 출하장의 자동 셔터문을 수동으로 교체했다.
- <사진 아래 오른쪽> HACCP통해 생산된 오리고기를 소비자들에게까지 안전하게 전달될 수 있도록 수송차량도 출하전 세차를 통해 청결함을 유지하고 있다.

주의 물류센터에도 HACCP 인증을 추진하고 있으며 직영농장인 (주)팜덕 역시 아직까지 오리농장에 대한 기준은 없지만 HACCP 인증 기준에 맞도록 설계, 건축 중에 있어 생산에서부터 소비자들에게 까지 완벽한 시스템을 구축한다는 계획이다.

▶이희영, Lhyoung@chuksannews.co.kr

[최종편집 : 2007년 11월 21일]

㉠ 중국산 저가공세 맞서 역수출 '괘거'

오리산업을 이끄는 사람들(5)

【(주)정다운】

(주)정다운은 오리털을 수거, 세척, 건조 과정만을



거치는 단순 공정을 통한 원가절감으로 저가 중국산과 경쟁하고 있다. 사진은 정다운의 이영대표.

오리털은 가볍고 뛰어난 보온력을 가지고 있어 겨울옷이나 이불 등으로 널리 사용되고 있다. 특히 80

년대 중반부터 폭발적인 인기를 누리면서 오리털 산업이 큰 호황을 누리며 가공업체만 해도 3~4개 정도 성업을 이뤄왔다.

그러나 지금은 국내 유일의 오리털 가공업체인 (주)정다운(대표 이영)만이 살아남아 국내에서 생산되는 오리털을 모두 처리하고 있다. 특히 오리털은 주거문화의 변화와 함께 저가의 중국산 오리털의 수입으로 경쟁력을 잃어가며 겨우 명맥만을 유지해 오다가 2000년대 초반부터 스포츠용 의류에 많이 사용되면서 오리털제품의 인기가 다시 높아지고 있고 있다.

국내 유일 오리털 가공업체 '고군분투'
진천·나주 공장서 하루 400톤 생산

▶ 오리털가공 독점 아닌 독점기업

과거 오리털 산업이 호황기를 누리던 시기에 국내에는 3~4개의 오리털 가공업체가 있었으나 오리털 수요 감소와 저가 중국산 수입으로 인해 현재는 유일하게 정다운이 독점 아닌 독점체제를 유지하고 있다.

정다운은 현재 전남 나주와 충북 음성에 2개 공장으로 운영되고 있다. 정다운이 취급하는 오리털은 하루에 400톤 가량, 나주공장에서 300톤, 진천공장에서 100톤에 오리털을 생산하고 있다.

사실 정다운이 하는 일은 매우 단순하지만 오리 산업이 안정적으로 발전하기 위해서는 반드시 필요

한 사업이다.

▶ 중국·대만으로 전량 역수출

정다운은 저가 중국산 오리털과 경쟁에서 살아남아 역수출하는 쾌거를 이뤘다.

도입장에서 생산된 오리털을 수거해 세척과 건조 과정을 거치는 단순한 공정을 거쳐 반 가공 상태의 오리털을 중국과 대만으로 전량 수출하고 있다. 이렇게 수출된 오리털은 중국 현지에서 2차 가공을 거쳐 다시 국내로 수입해 가공업체에 공급하고 있다.

정다운은 인건비 상승으로 인해 국내에서 완제품까지 생산하며 결코 살아남을 수 없다는 판단아래 이 같은 방법을 택해 경쟁력을 확보해 나가고 있다.

▶ 오리 산업의 영원한 동반자

오리털은 오리생산과정에서 생산되는 부산물로 수익측면에서 큰 비중을 차지하지는 못하지만 그래도 폐기하는 것보다 활용한다는 측면에서 매우 중요한 사업으로 자리잡고 있다.

때문에 오리털 가공 사업은 오리 산업과 뿔레야 뿔 수 없는 관계이다. 또한 오리 산업이 성장할수록 오리털의 생산량은 늘어날 수밖에 없기 때문에 가공업체의 노력 여하에 따라 오리털의 수요가 달려 있어 공존관계를 유지해 나가고 있다.

때문에 이영 대표는 올해 처음 실시되는 오리자조금에 자조금 2천만원을 선뜻 내놓았다.

정다운 이영 대표는 "오리업계가 불황을 겪으면 털 가공사업도 따라 불황을 겪고 있다"며 "2000년 사업을 시작할 당시 오리업계에서 많은 도움을 줬을 뿐만 아니라 산업의 발전돼야 사업도 번창하기 때문에 동반자로서 당연히 해야 할 일을 했다"고 말했다.

▶축산신문 : 이희영 기자, Lhyoung@chuksannews.co.kr

[최종편집 : 2007년 11월 14일]