

우수

HACCP 운영 도압장을 가다 (2)

2000년 국내 최초로 도축장 HACCP 인증 제도가 도입된 이후 10여년이 지나 갔으며 현재는 도축장 HACCP는 선택이 아닌 의무사항으로 국내 모든 도축장에 HACCP 인증을 받았다.

하지만 오리도압장의 경우 지난 2002년도에 처음 HACCP 인증 작업장이 탄생한 이후 2009년 현재 12개의 오리도압장이 HACCP 인증을 획득했다.

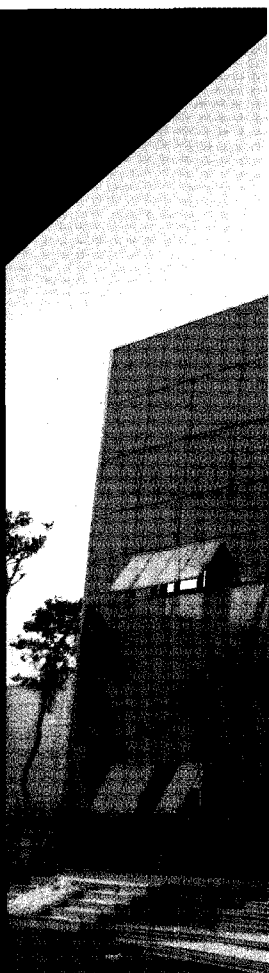
HACCP는 가축의 사육·도축·가공·포장·유통의 전과정에서 축산식품의 위생에 해로운 영향을 미칠 수 있는 위해요소를 분석하고, 이러한 위해 요소를 사전에 방지하거나 제거함으로써 보다 안전한 축산물을 생산할 수 있는 기틀을 마련하고 있다. 특히 HACCP 최초 인증을 획득하는 것도 어렵지만 이를 실제 운영과정에서 적용, 유지시켜나가는 것이 더욱 힘들기 때문에 소비자단체에서는 매년 도축장의 HACCP 운영수준을 평가하고 있다.

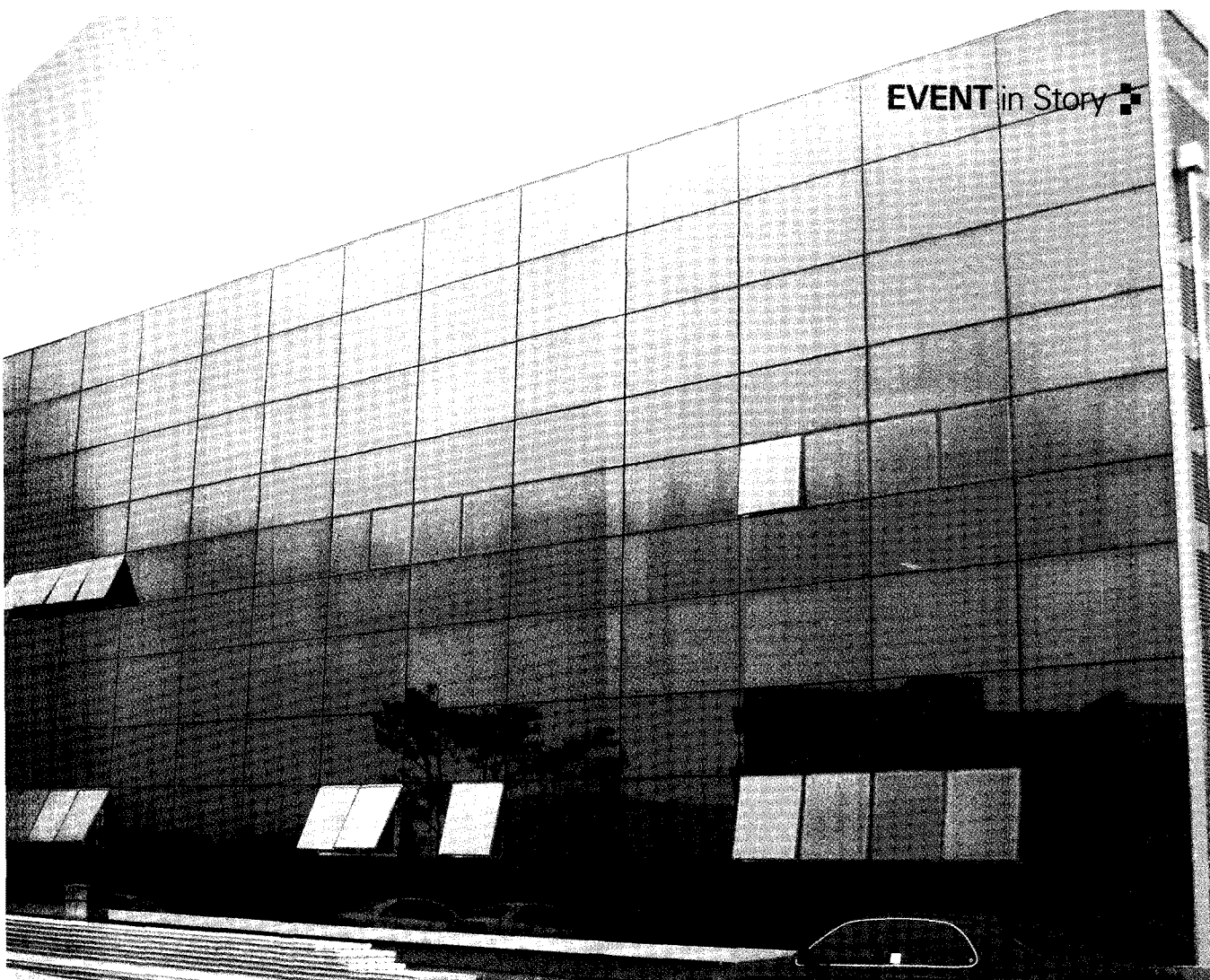
한국소비자연맹은 지난 12월 5일 전국 130개 도축장에 대한 '도축장 HACCP 운용수준 평가' 결과를 발표했다. 특히 이번 결과에서는 매년 도계장과 함께 평가를 받았던 도압장이 별도의 평가 결과를 발표했다.

오리도압장에 대한 평가 결과 전국 12개 도압장 중에서 (주)모란식품, (주)코리아더카드, (주)화인코리아 3개 업체가 우수한 점수로 상위 등급을 받았다.

평가는 실무평가단이 도축장을 직접 방문해 평가지에 의거 인프라, 시설위생, HACCP 등에 대한 평가와 함께 미생물 검사 결과를 합쳐 평가했다. 이에 매월 HACCP 운용수준 우수 도압장 탐방, HACCP 운영에 대한 노하우를 살펴볼 예정이다.

1. 코리아더카드
2. 모란식품
3. 화인코리아





2.

글·사진: 축산신문 이희영 기자

오리산업과 함께 성장해 나가는 오리전문기업 모.란.식.품

1991년 성남 모란시장에서 출발한 모란식품은 충북 음성군 대소면에 최신식 설비를 갖춘 국내 최고의 오리전문기업으로 자리 잡고 있다.

특히 지난 2008년 HPAI 발생으로 인해 오리업계 전체가 큰 곤혹을 치르는 상황에서도 자본금 15억원을 증자해 도압장을 비롯해 가공장, 부화장, 창고 등을 신축하는 등 공격적인 투자를 아끼지 않았다.

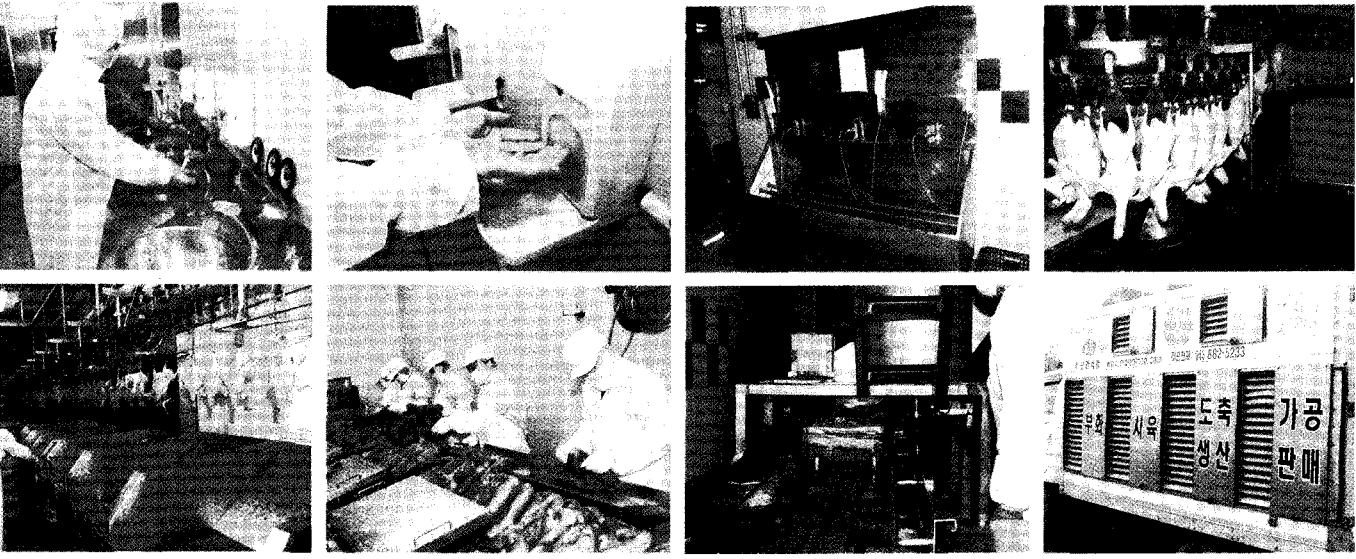
또한 모란식품의 대표 브랜드 '셀닥'은 셀레늄이 다량 함유된 특수사료를 오리에 급여해 생산한 고품질 제품

으로 시장에서도 차별화하고 있다.

뿐만 아니라 지난해에는 농협 목우촌과 전략적 제휴를 맺음으로써 국내 최고의 유통파트너를 만나 시장 점유율을 높여나가고 있다.

☞ HACCP를 통해 전 제품 안전성 확보

지난 2003년 현재의 위치에 제 1공장을 완공한 이후 2004년도 오리도축업으로 최초 HACCP 인증을 획득했다. 특히 지난 2008년부터 초부터 도축라인 증설과 2차, 3차 가공장 신축, 부화장 신축 등을 추진해 왔다.



그러나 2008년도 HPAI 발생으로 인해 오리고기 소비가 크게 위축되면서 오리 산업이 큰 어려움을 겪는 상황에서도 공격적인 투자를 통해 현재의 라인업을 구축하게 됐다.

이를 통해 모란식품은 시간당 5천수를 도입할 수 있는 능력을 갖추게 됐으며 기존의 에어칠링 시설과 함께 워터칠링 시설도 추가됨에 따라 최상의 제품을 품질을 생산할 수 있게 됐다. 뿐만 아니라 계류장 시설도 개선함으로써 외부오염으로부터 완전히 차단할 수 있

도록 했다. 또 종오리 농장과 부화장을 신축해 직접 운영해 월 40만수의 부화능력을 통해 원가절감 효과를 높일 수 있게 됐다.

이처럼 시간당 5천수를 도입할 수 있는 도입라인과 연결된 1차 가공장은 기존의 단순한 통오리 및 발골제품을 생산에서 벗어나 오리 신선제품을 비롯해 오리훈제 등 1차 육가공 제품은 물론 햄, 소시지 등 가공제품까지 오리관련 전 제품을 안정적으로 생산할 수 능력을 갖추게 됐다. 또 2차 가공장에서는 떡갈비를 비롯해 너비아니, 소시지 등도 생산하고 있다.

☞ **프리미엄 오리고기 '셀덕'과 '참덕'**

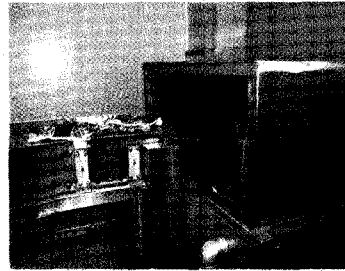
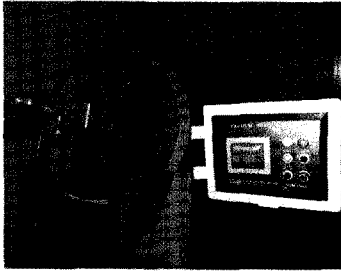
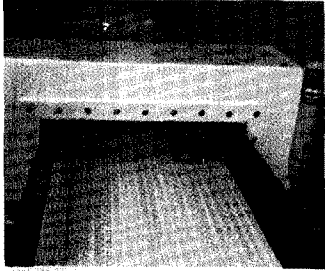
모란식품은 지난 2006년 5월 아심차게 준비한 명품 오리고기 '셀덕' 브랜드를 발표했다.

이후 모란식품의 오리제품 라인업은 셀덕 신선오리, 셀덕 삼겹살 등 다양한 셀덕 제품을 내놓으면서 시장에서 차별화에 주력했다.

모란식품의 '셀덕'은 기능성 오리고기로 셀레늄이 다량 함유된 특수사료를 급여해 생산한 제품으로 오리고기내 셀레늄이 다량 함유돼 있는 것이 특징이다. 더욱이 오리고기 웰빙 식품으로 각광받고 있는 실정에서 모란식품의 오리고기는 다른 오리고기와 차별화에 주력



전략적 제휴 조인식



해 왔다. 모란식품은 지난해 '셀닥'에 제 2브랜드로 '참닥'을 내놓았다. '참닥'은 노화와 생활습관성 질병의 원인이 되는 활성산소 제거 효과가 있는 참나뭇을 이용해 생산한 제품으로 알칼리성 식품인 오리고기를 중화시키는 제품을 개발했다.

모란식품은 '셀닥'과 함께 '참닥'을 통해 시장에서 더욱 차별화된 전략을 통해 오리고기 소비를 늘려 나간다는 방침이다.

⊗ 농협목우촌과 전략적 제휴를 통한 시장 확대

지난해 모란식품은 농협중앙회의 자회사인 목우촌과 손을 잡고 전략적 파트너로 만났다.

모란식품은 국내 축산물 대표 브랜드인 농협 목우촌과 만남으로써 보다 다양한 유통라인을 구축할 수 있게 됐으며 친환경사로 개발, 마케팅, 친환경 오리 사육기반 조성, 가공, 도축 등 협력 가능한 모든 분야에 대해 공동으로 대응해 나간다는 방침이다. 특히 이를 통해 모란식품은 전국적인 유통라인을 확보해 안정적인 판로를 확보하는 기틀을 마련하게 됐으며 농협목우촌은 대규모 투자 없이 오리시장에 뛰어 들 수 있는 기반을 구축하게 됐다. 더욱이 목우촌을 통해 농협유통의 '하나로 클럽'은 물론 홈플러스, GS마트 등 대형유통매장에도

모란식품에서 생산된 오리제품들이 입점하게 됐다.

⊗ 오리고기 소비기반 확대를 위한 프랜차이즈 사업 진출

모란식품은 단순히 오리제품을 생산하는 오리기업에서 탈피 프랜차이즈 사업도 진출, 보다 부가가치 높은 산업으로 육성해 나간다는 방침이다. 이를 위해 전국 최초로 오리튀김 프랜차이즈 제품을 개발해 올해 본격적으로 프랜차이즈 사업을 시작한다는 방침이다.

튀김요리를 위주한 대중적인 프랜차이즈와 함께 패밀리레스토랑 프랜차이즈도 추진하고 있다.

⊗ 지역사회에 공헌하며 오리 산업의 이미지 개선을 위한 노력도 적극적

모란식품 김만섭 대표는 오리를 통해 지역사회와도 함께 가려고 노력하며 오리 산업에 대한 이미지 개선에도 적극 노력하고 있다. 2004년부터 1억원 상당의 오리고기를 지역사회에 기증한데 이어 매년 1억원 상당의 오리고기를 기증함으로써 지역사회에 공헌하고 있다.

2008년도에는 공장 신축 등으로 어려움이 많았음에도 불구하고 지역 종교단체와 함께 푸드뱅크 공동사업을 벌였으며 2009년도에도 2억원 상당의 푸드뱅크 사업을 벌인바 있다.