



바다는 해양자원의 보고로서 삼면이 바다로 둘러싸인 우리나라는 각 지역, 시기마다 풍부하고 다양한 어족자원이 생산되며 예로부터 우리 선조들은 이러한 수산물을 여러 가지 방법으로 가공하고 요리함으로써 건강을 유지하여 왔습니다.

수협중앙회는 이와 같이 몸에 좋은 양질의 수산물을 소비자들이 쉽게 접할 수 있도록 수산물 유통구조 개선 등 많은 노력을 하고 있으며, 1962년 창립 이래 수산물 가격안정과 어업인의 소득향상 등 국민 식생활 수준향상과 우리나라 수산업의 발전에 최선을 다하여 왔습니다.

수산물은 비타민 등 각종 영양소와 미네랄이 풍부한 다이어트 식품일 뿐 만 아니라, 특히 EPA는 혈관을 건강하게 하고 DHA는 두뇌 발달을 돕고 기억력을 높이는 기능이 있어 성장기 건강과 함께 활발한 두뇌작용이 필요한 학생들에게 꼭 필요한 자연식품이며 건강식품이라 하겠습니다.

수협중앙회는 자라나는 우리 청소년들에게 더 안전한 수산물을 공급할 수 있도록 식품의약품안전처로부터 HACCP(식품안전관리인증기준) 적용업체로 인증 받았고 국립수산물품질검사원으로부터 수산물품질인증증을 획득하였을뿐만 아니라, 자체실험실을 보유하여 학교 등 단체급식소에 대한 미생물검사 및 감마핵종분석기를 통한 엄격한 방사능 검사 등 보다 안전하고 우수한 품질의 수산물 식재료 공급에 최선을 다하고 있습니다.

앞으로도 저희 수협중앙회에서 공급하는 수산물을 통해 자라나는 우리 청소년들이 다음 세대의 주역으로 건강하게 성장할 수 있으리라 확신 합니다.

감사 합니다.

# 대한민국 수산물단체급식을 선도하는 수협중앙회

수산물이 산지에서 소비자의 식탁에 오르기까지 대한민국 수산물 유통을 선도하는 '수협중앙회'가 함께합니다.

수협중앙회는 91개 회원조합과 연계하여 유통단계를 축소하고, 전국에 대규모의 수산물 가공장을 설립하여 품질이 우수한 급식수산물을 학교 및 기업체 등에 공급하고 있습니다.

풍부한 수산물 노하우를 바탕으로 지속적인 신상품 개발, 위생적인 가공 및 처리 시설 확충을 통해 더욱 품질 좋고 믿을 수 있는 제품을 생산하기 위한 노력을 다하고 있습니다.



부산감천항 물류센터



천안 물류센터



서울강서 물류센터



호남권(전남 나주) 소비자분산물류센터



인천 소비자분산물류센터



## 수협중앙회 인천가공물류센터

대지 : 14,044㎡  
 건물 : 11,960㎡  
 1일 생산량 : 40t  
 연간 생산량 : 10,000t  
 HACCP, ISO22000인증

## History

1996. 03

학교급식 사업 개시

2002. 12

식약청 HACCP 적용업소 지정(강서가공공장)

2006. 08

식품안전관리팀 및 식품안전상담실 운영

2006. 09

단체급식 전용 브랜드 '어기여찬' 도입

2008. 01

부산감천항 수산물 가공공장 건립(HACCP 지정)

2011. 01

인천가공물류센터로 주 사업장 이전(HACCP 지정)

2011. 06

6개 품목 품질인증 획득(국립수산물품질검사원)

2012. 01

4개 품목 인천 농수특산물 품질인증 'FLY' 획득

2013. 01

ISO22000 인증획득, 4개 품목 수산물이력제 등록(국립수산물품질관리원)

2013. 07

식품의약품안전처와 안전한 수산물 생산 및 공급에 관한 MOU체결

2014. 05

중국수출용 가공장 시설 등록(국립수산물품질관리원)

2014. 05

 방사능 감마핵종분석기(인천) 도입 운영

2014. 06

EU수출용 HACCP지정(국립수산물품질관리원)

2014. 12

미국 FDA 식품시설 등록

2016. 07

갑각류 HACCP인증 취득(한국식품안전관리인증원)

2017. 11

양념젓갈 HACCP인증 취득(한국식품안전관리인증원)

2020. 04

기타 건포류 HACCP인증 취득(한국식품안전관리인증원)


2020. 06

7개 영업신고 완료(식품제조가공업, 집단급식소 식품판매업 등)

2020. 11

인천소비지분산물류센터 건립


2021. 06

 방사능 감마핵종분석기(서울) 추가 도입 운영

2021. 06

호남권 소비지분산물류센터 건립(나주)

2022. 12

 방사능 감마핵종분석기(부산) 추가 도입 운영

# FreSh

뿌리 깊은 전문성을 갖춘 글로벌 단체급식 서비스  
30여년간 단체급식에서 수협중앙회가 걸어온 길은  
국내 단체급식산업이 발전해 온 발자취이기도 합니다.  
새로운 단체급식문화를 창출해 온 역량과 경험을 밑거름으로  
국내를 넘어 세계의 건강과 행복에 앞장서는  
글로벌 급식서비스 전문기업으로 성장하겠습니다.

# 수산물의 품질제일주의 수협중앙회



안전하고 신선한  
급식품 공급으로  
우리 아이들의 건강증진을  
위해 노력합니다.

## 품질 차별화

산지수협 및 협력업체와의 직거래 공급체계를 구축하여 유통단계를 줄이고, 장기간 급식사업을 통한 노후와 국내 최대 수준 가공공장을 통해 보다 안전하고 위생적이며 정부의 품질인증 획득 등 고품질의 수산물을 공급하기 위해 노력하고 있습니다.

## 급식수산물 자체생산원칙

어업인의 생산자 단체로서 국내산 수산물 소비확대에 노력하고 있으며 수산급식품(냉동 선어류, 건어류, 패류, 갑각류, 젓갈류)의 작업장을 보유하고 직접 생산, 관리하므로 아이들 먹거리의 안전을 보장할 수 있습니다.

## 거래의 안전성과 투명성 보장

수협중앙회는 특별법에 의해 설립되어 소비자물가안정 등 공익을 우선 하며, 이를 바탕으로 명확한 원산지 표기, 철저한 HACCP관리, 방사능 측정을 위한 감마핵종방사능 정밀 분석기 도입 등 수산물급식업계의 선도적 역할을 수행하고 있습니다.

## 고객만족의 최우선화

전용 고객센터(T.1577-4113) 운영을 통한 고객 만족 실현에 최선을 다하고 있습니다.

## 정부의 수협지원

어업의 보호 육성과 어민의이익 보호를 위한  
정부의 지원아래 수협은 수산물의 수급균형과  
유통구조 개선을 위해 노력하고 있습니다.

### 「헌법」 제123조

- 1항 국가는 농업 및 어업을 보호육성하기 위하여 농·어촌 종합개발과 그 지원 등 필요한 계획을 수립·시행하여야 한다.
- 4항 국가는 농·수산물의 수급균형과 유통구조의 개선에 노력하여 가격 안정을 도모함으로써 농·어민의 이익을 보호한다.
- 5항 국가는 농·어민과 중소기업의 자조조직을 육성하여야 하며, 그 자율적 활동과 발전을 보장한다.

### 「수산업협동조합법」 제9조 국가·공공단체의 협력 등

- 1항 국가와 공공단체는 조합과 중앙회의 사업에 대하여 적극적으로 협력하여야 한다. 이 경우 국가와 공공단체는 조합과 중앙회의 사업에 필요한 경비를 보조 또는 융자할 수 있다.
- 2항 국가와 공공단체는 조합과 중앙회의 자율성을 침해하여서는 아니 된다.
- 3항 중앙회의 회장은 조합과 중앙회의 발전을 위하여 필요한 사항에 관하여 국가와 공공단체에 의견을 제출할 수 있다. 이 경우 국가와 공공단체는 그 의견이 반영되도록 노력하여야 한다.

# 생산과정

냉동선어·연체류



첨단 자동화 시설로 각종 수산물을  
직접 가공하며 위생적인 공정을 거쳐  
신선한 식품을 공급합니다.



## 원재료 입고

「COLD CHAIN SYSTEM」의 첫 번째 단계로써, 원재료는 도착하는 즉시  $-18^{\circ}\text{C}$ 이하의 냉동창고로 입고되고, 시료를 채취해서 위해물질을 검사하는 시험검사실로 보냅니다. 검사의 엄정한 객관성을 확보하기 위해 자체 검사 외 외부 식품위생검사기관을 통해 검증하며, 최종적으로 안전성이 확보된 원재료만을 사용하고 있습니다.



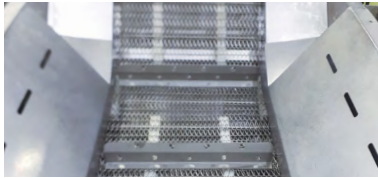
## 원재료 해동

해동실 안의 원재료는 위생적이며 품질을 최대한 유지할 수 있는 가온가습 해동시스템을 통해 신선도를 그대로 유지하면서 해동처리 됩니다.



## 불가식 부위 제거

제품생산의 전처리단계에서는 내장 등의 불가식 부위를 제거하며, 이때 나오는 부산물은 곧바로 자동이송장치로 흡수시켜 외부로 처리하여 위생적인 공정을 유지합니다.



## 세척

손질된 원재료는 1차 폭기세척조를 통과해 단순세척 과정을 거치고, 2차 세척기를 통과하여 이물질과 미생물이 안전하게 제거된 깨끗한 상태가 됩니다.



## 동결

최상의 신선도 유지를 위해  $-30^{\circ}\text{C}$ 이하에서 냉동하여 최적의 맛과 선도를 유지하고 있습니다.



## 사양작업

원재료는 학교의 요구사항에 따라 작업자를 통해 정확한 규격으로 작업됩니다.



## 이물선별 및 포장

절단된 제품은 발주수량에 맞게 내포장하여 실링한 후, 중요관리점으로 설정·관리하고 있는 금속 검출기기를 통과시켜 1차 금속 이물을 제거하며, 2차 X-Ray 이물선별기를 통과하여 돌, 유리, 세라믹 등의 이물을 선별하여 최종 외포장 전 제품의 이물 혼입을 차단합니다.

# 생산공정

건어류 · 패류 · 배송

첨단 자동화 시설로 각종 수산물을  
직접 가공하며 위생적인 공정을 거쳐  
신선한 식품을 공급합니다.



건어류



건어 작업장에서는 비닐, 금속, 돌 등의 이물질 선별을 위해 최신 진동크기선별기, 색채이물질선별기를 가동하고, 작업자의 3차 선별작업 후 자동소분 포장기를 통해 위생적으로 포장하고, 중량선별기, 금속검출기 및 X-Ray 이물질선별기를 통과시켜 이물 혼입여부를 확인합니다.



패류



패류 작업장을 자체 운영 · 관리하고 있으며, 해감 및 세척시 해수를 사용하고 자체 제빙시설을 갖추어 고유의 맛과 신선도 유지에 최선을 다하고 있습니다. 또한 작업자의 이물질선별작업을 거쳐 위생적으로 처리 · 포장됩니다. 참고로 패류작업장은 EU수출용 HACCP 작업장입니다.



배송



첨단 냉장 · 냉동 기능을 갖춘 배송장은 배송차량이 동시에 30여대가 접안 및 출고가 가능하며 실시간 온도체크 방식이 적용된 완벽한 「COLD CHAIN SYSTEM」을 구축하고 있습니다.

# 위생안전

콜드체인시스템 · 자체 실험실 보유

위생과 안전, 아이들의 건강을 위한  
안전 시스템을 갖추고  
신선한 급식품을 공급합니다.



실험실



최첨단 실험장비를 도입하여 수산물 유해검사와 과학적인 안전성 검사를 실시함으로써  
안전하고 믿을 수 있는 수산물을 공급할 수 있도록 노력합니다.

**검사항목** \_원재료입고검사, 표면오염도검사, 방사능검사, 부패도검사, 노로바이러스검사, 식중독균검사,  
가공공정별 공정검사, 작업장 공중낙하균검사, 완제품검사, 용수검사 등



위생설비



깨끗하고 철저한 위생시스템으로 식품 위해요소 중점 관리 및 신선하고 안전한 급식품 유통을  
위해 최선을 다합니다.

**현 황** \_에어샤워기, 손소독기, 손세정소독싱크조, 발판소독기, 칼소독기, 도마소독기, 앞치마소독장, 장화소독장,  
단화소독장, 고무장갑소독장, 청소도구소독장, 종합소독장 등



냉동창고



원재료는 3,602㎡ 규모의 냉동창고에서 -18℃이하의 온도에서 보관되며, 전처리된 원재료는  
최상의 신선도 유지를 위해 -30℃이하에서 냉동되어 최적의 맛과 선도를 유지하고 있습니다.

# 방사능검사강화

국가 공인 검사 기관과  
동등한 사양을 갖춘 방사능 검사 장비로  
신뢰도 높은 검사를 실시합니다.

1

## 방사능 기준 대폭 강화 (수협 학교급식)

수협 학교급식은 세슘 방사능 기준을

**70벵크렐(Bq/kg)미만으로 강화**



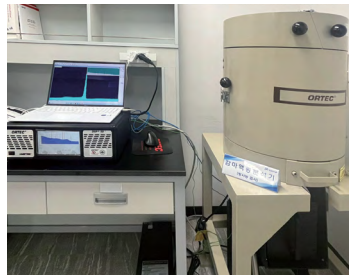
2

## 감마핵종 방사능 정밀 분석기 도입

정부부처 보유 동일 기종 (식품의약품안전처)



(인천) 2014년 5월 도입



(서울) 2021년 6월 도입



(부산) 2022년 12월 도입



# 공급시스템

## HACCP 지정시설을 통한 체계적인 공급시스템으로 우수한 수산물을 공급합니다.

### 각 지역별 회원조합(생산자)를 통한 직접 구매

1. 어업인이 수산물포획(생산) → 회원조합의 산지 위판장에 위탁판매 → 수협중앙회 직접 구매, 가공, 소분포장 → 학교 등 단체급식소 납품
2. '전일 생산 당일 납품' 으로 신선도 유지 및 투명하고 철저한 원산지 관리를 위해 노력하고 있습니다.

### HACCP 지정 시설을 통한 가공

단일급식 가공공장으로 국내 최대규모 수준인 12,897m<sup>2</sup> (3,908평), 연간 10,000톤(40톤/일)의 생산규모인 인천가공물류센터에서 직접 생산하여 공급합니다.



### 정부의 품질인증 획득을 통한 안전성 강화

정부(국립수산물품질관리원)의 수산물 품질인증 및 수산물이력제를 추진하였고, 인천광역시로 부터 농수특산물 품질인증을 획득하는 등 품질의 우수성을 입증받았습니다.

### 고객지원센터 운영으로 납품 후 철저한 A/S 지원

긴급발주 등 고객의 요구사항에 신속히 대응하고, 조치하기 위해 고객지원센터(1577-4113)를 운영중에 있으며, 고객만족 실현 및 식품안전성 강화에 역점을 두고 있습니다.

### 품질인증 획득 현황 (인천가공물류센터)

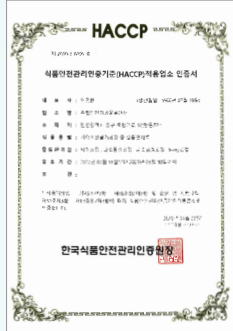
(2023. 6월말 현재)

구 분	수 량	품 목	인증기관
수산물 품질인증	6	냉동갈치, 냉동고등어, 냉동오징어, 냉동삼치, 굴비, 냉동꽃게	국립수산물 품질관리원
FLY마크 (인천 농수특산물 품질인증)	4	냉동고등어, 냉동삼치, 냉동갈치, 냉동오징어	인천광역시

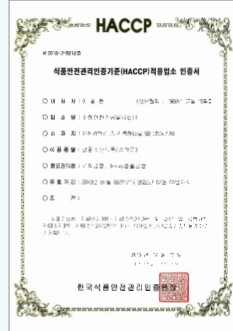
# 인증현황



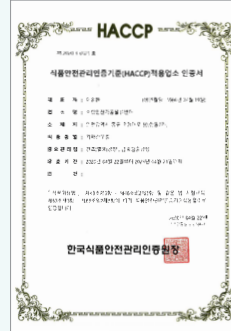
HACCP적용업소 지정서 (어류) (인천공장)



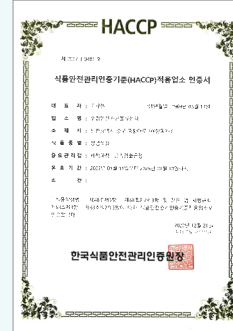
HACCP적용업소 지정서 (연체류) (인천공장)



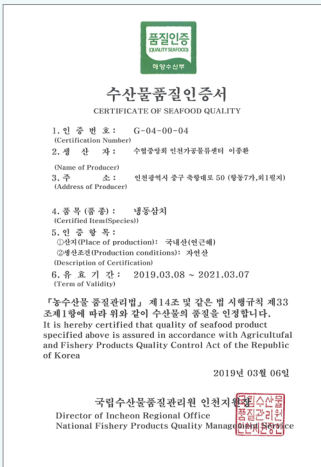
HACCP적용업소 지정서 (갑각류) (인천공장)



HACCP적용업소 지정서 (기타 건포류) (인천공장)



HACCP적용업소 지정서 (젓갈류) (인천공장)



수산물 품질인증서



EU 수출용 HACCP인증서



ISO22000 인증서



ISO22000 IQNET 인증서



생산물배상 책임공제 증권

## 배송 및 A/S



신속한 배송과 철저한 A/S를 담당합니다.

전국고객지원센터 Tel. 1577-4113

서울 | T. 032-890-4513~4

### 경기

고양 (고양, 파주)  
02-2663-7062

부천  
032-890-4514

안산 (안산, 광명)  
070-8257-9099

평택 (평택, 안성, 오산)  
031-658-9703

광주 (광주, 양평, 여주, 이천)  
032-543-0172

성남  
02-2682-4517

안양 (안양, 군포, 의왕, 과천)  
070-8289-4634

김포  
032-890-4515

용인  
032-890-4518

남양주 (구리, 남양주)  
031-563-6524

의정부  
(의정부, 포천, 양주, 동두천)  
031-521-1072

### 강원

춘천  
032-890-4515

원주  
032-890-4515

### 세종

032-890-4515

### 충청

당진  
032-890-4513

