

<美 國 篇>

보던品質管理研究所

밀크와 아이스크림을 主製品으로하고 치이즈나 스낵食品, 塗料, 플라스틱제품을 生産하는 化學會社로서 보던이 알려져 있으며 보던品質管理研究所는 이 보던會社의 所屬研究所이다.

보던은 121年前에 콘던스 밀크의 發明者인 케일 보던이 創立하여 酪農物의 購入에서부터 모든 生産過程에 關與하였다. 품질관리연구소는 同社의 品質保證에 集中研究하는 機關이며 國際市場에서의 市場安全性과 規格化에도 直接責任을 진다. 연구소의 責任限界는 全製品 및 제품프로세스가 世界市場에서 要求되는 基準을 上廻해야 한다.

보던社 全從業員은 제품의 제조, 貯藏, 輸送에 最善을 對해야 하며 商品이 世界시장의 기준을 밑돌거나 不良商品을 내놓아 自社의 商標에 信賴性을 잃게 해서는 안된다는 것이 연구소의 所是이기도 하다.

所長은 C·리빙스턴이고 研究員은 約 600名인데 오하이오州 콜롬버스에 있는 本部研究所에는 約 50名이 있으며 나머지는 世界 各處의 同社 製造施設에 派遣되어 있다.

콜롬버스연구소에는 高度한 分析研究가 可能한 設備과 優秀한 研究員, 그리고 實驗室이 있다. 微生物등을 연구하는 分野로는 미생물에서 安全性을 確保하기 위하여 年間 約20,000種의 食品생물이 檢査되고 있다. 특히 살모넬라菌이나 葡萄狀球菌등 食品中毒의 原因이 되는 微生物, 毒性黑곰팡이등의 有無에 對하여도 細心히 注意한다.

실질심에서는 食品, 특히 乳製品이나 罐飲料水에 對하여 폴리염화비페닐(PCB), 폴리브

로미네트 비페닐(PBB), 클로르호르몬, 其他에 類似한 化學汚染에 對하여 嚴重한 モニ터가 實施된다.

이같은 檢査研究에는 原子吸光分析裝置나 液相 및 氣狀크로메트그래프, 質量分析裝置등 고도한 理科學機器를 使用하는 高能力專門家들이 從事하고 있다.

제품이나 그 成分에 對한 活動의 結實을 위해서 연구소의 專門檢査員이 製造工場과 倉庫에 年 2回정도를 不時訪問하여 檢査하고 있다. 이같은 檢査結果는 모두 A·R·마루시會長에게 報告됨으로써 圓滑한 操業의 重要한 要素口實을 하고 있다.

또한 연구소에는 食品의 質이나 安全基準, 그리고 政府規制에 適合한 安全研究部門이 있다.

또 提案된 食品이나 제조프로세스에 對하여는 모두 연구소에서 檢討하여 認容된 제품만을 製造販賣하는 方針을 取하고 있다.

연구소의 調查研究로서 얻어진 龐大한 資料는 컴퓨터에 入力함으로써 政府機關이나 去來先의 要求가 있을 때는 언제 든지 即時檢索이 가능한 體制를 갖추고 있다.

한편 거래선에 對하여 食品에 對한 情報나 各種規制에 合致된다는 점을 라벨이나 모든 廣告物에 表示하여 強調하고 있다. 이러한 정보를 保證하기 위하여 라벨의 複寫 혹은 廣告에 反映시키는 技術資料를 연구소의 責任下에 검토한 다음 容認하고 있다.

따라서 同社製品은 政府가 要求하는 基準値以上の 營養値製品을 생산할뿐 아니라 라벨등에 自發的으로 明示하고 있다는 定評이다.