



# 안전의 기본에서 거듭난 초일류 제빵회사



- (주)호남샤니 -



▲ 이봉수 대표이사

라는 경영이념 아래 국민 식생활 개선에 많은 기여를 하고 있는 제빵업계 선두 (주) 호남샤니(이봉수 대표이사)는 오늘도 국민의 건강증진을 위해 숙(熟)식빵을 내놓았고, 가장 맛있고, 건강한 제빵을 만들기 위해 연구의 연구를 거듭하고 있다.

광주광역시 하남공단 5번도로내에 위치하고 있는 (주)호남샤니는 '98년 ISO 9002 인증 획득과 함께 고품질의 건강한 제빵을 생산하고 있고, 적극적인 안전활동에서도 두드러진 활약을 보여주고 있다.

**현**대인들에게 아침시간은 1분 1초가 아쉬울 만큼 급하고 분주하다. 그러다 보니 아침을 거르는 현대인이 늘어나고 이는 곧 건강에 해를 준다.

1985년부터 국민복리기여

“재해 제로화로 안전문화 정착, 안전일터 확립”이라는 이봉수 대표이사의 안전경영 방침에서 안전을 얼마만큼 최우선으로 생각하는지 엿볼 수 있다.

2001년 2월에 명예산업안전감독관으로 정명철 감독관이 위촉받아 활동하고 있는 (주)호남샤니는 수범 사례 발표 대회를 통해 장려상 수상하였고, 안전보건



▲ 안전보건 11대 기본수칙 지키기 경연대회 장려상 수상

관리책임자인 윤영선 공장장을 필두로 안전보건 11대 기본수칙 지키기 경진대회에 참가해 수많은 대기업을 제치고 장려상을 수상하였다.

이밖에도 광주지방노동청, 대한산업안전협회 등 기관단체 및 각계 저명인사를 초청하여 제67차 안전점검의 날 행사 실시와 노동부가 주

최한 안전가요 경연대회에서 은상 수상 등 안전활동 실적이 화려하다.

**안전을 지키기 위한 분위기 조성이 우선**



## 집중안전 포커스



▲ 안전을 향상하기 위해서는 철저하게 하고, 확인은 반드시 뒤따라야 합니다. 또한 준비되지 않은 안전은 오히려 생산성 효율을 떨어뜨리고, 품질을 저하시키는 요인이 됩니다. 그래서 더욱 안전이 중요합니다. 라는 운영선 공장장의 말에서 항상 안전이 준비되어 있는 (주)호남사니를 느끼게 한다.

“눈가리고 아웅” 식의 안전에서 탈피하기 위해 운영선 공장장은 『안전을 지킬 수 있는 조건을 만들어 주고 안전을 지키도록 하라. 수칙을 가지적인 것보다 실질적인 활동이 표준화가 되어 모든 현장에 적용될 수 있도록 극대화하여 준수하게 하라』며, 『안전하게 작업할 수 있는 분위기가 조성되면 좋겠습니다』라고 강조한다.

### 5S/TPM과 안전보건11대기본수칙

원재료 배합, 정형작업, 라운딩, 포장·출하 작업 등 모든 공정의 주요 설비가 혼합기, 분할기, 컨베이어 등으로 유해·위험 기계기구가 많다. 그만큼 협착, 화재, 분진, 감전, 요통 등 재래형 재해가 발생할 가능성이 높다.

이러한 위험 공정속에서도 지난해는 전년도 대비 재해율이 50%나 감소하는 성과를 올렸다.

2000년도 7월부터 식품업계에서 처음으로 추진

한 5S&TPM과 안전보건11대기본수칙의 정리·정돈을 접목시켜 (주)호남사니에 맞는 새로운 안전관리 기법이 주요 활동기법 중 하나이다.

불필요, 불합리 요소를 제거·개선하여 쾌적한 환경을 조성하는 「5S」와 재제로, 불량제로, 고장제로 손실을 미연에 방지하는 「TPM」, 안전보건 11대 기본수칙이 이것이다.

또한 자주보전(청소, 점검, 급유) 기준서를 각 설비에 부착하여 기계 사용자로 하여금 강한 운영자가 되도록 하는 교육시스템도 이 중 하나이다.

작업자는 본인이 담당하는 설비·기기의 구조·점검방법·운전방법·보수방법 등의 1개의 항목을 한 장의 시트에 자신들이 정리하여 사무국에 제출하면 사무국에서 파워포인트로 수정 보완하여 5~10분간 자주적 학습자료를 만든다.

이는 One Point Lesson으로 여기서 만들어진 자료는 신규직원 OJT 교육 교안으로 활용하고, 팀별 분임 조토의, 근로자 안전교육 등 다양하게 활용된다.

### 앞으로의 (주)호남사니는

금년 7월부터 시행될 제조물책임법(PJ법) 시행에



▲ 명예산업안전 감독관(정명철)의 안전지도



따라 품질의 안전을 도모하고,고객의 안전을 책임지기 위해 OSHAS 18001, KOSHA 2000 등의 인증을 획득할 예정이다.

그러기 위해서는 자체적으로 항상 준비가 되어 있어야 하는데,그동안 운영해온 여러 관리 기법들을 조기 정착시키고,이 중 좋은 활동 기법들은 영구적으로 추진 정착시킨다.

가시적인 것보다 실질적인 활동이 표준화가 되어 현장에서 활성화시킨다는 계획이다.

### 중점관리 사항으로는

공정의 불합리한 사항(안전,고장,불량등)은 우선적으로 적출하여 조속히 개선조치하고,개선조치를 담당하는 개선팀,활용팀의 개선결과를 모든 직원이 정보를 공유 할수 있도록 할 계획이다.

이밖에 부장, 생산팀장,안전담당자 등이 팀이 되어 패트롤 점검을 한다.이 때 지적된 사항을 운영선 공장장 직속의 개선팀으로 하여금 개선조치 토록하고,개선 완료된 사항에 대해서는 반드시 확인을 한다.

매주 수요일은 유해·위험 설비 안전점검의 날



▲ 감독관과 함께 점검에 나선 운영선 공장장



▲ 정명철 명예산업안전감독관

로 정해 전사적으로 추진하고 있으며,대한산업안전협회와 보건협회로부터 안전보건의 기술지원을 받는 유기적인 관계를 유지하고 있다.

끝으로, 항상 앞서가는 제빵업계의 선두답게 근로자와 제품의 안전에서도 선두의 자리를 고수함으로써 영원한국민의 건강지킴이가 되길 기원한다.



(취재,사진 :최종덕)