

시간을 초월해 안전은 항시 확인 또 확인하며 작은 것에서부터 세심한 신경을 갖어야 합니다.

김평호

공 장 장
한국냉장주식회사
중부공장

안전은 노사가 함께하는 안전이야 말로 진정한 안전문화라고 여기는 한국냉장 중부공장에 김평호 공장장을 찾았다. 과거 한국냉장이 산업재해로 노동부로부터 적색사업장 관리대상에서 최근 무재해 사업장으로 탈바꿈시킨 김평호 공장장은 지난 10여년동안 해외건설현장에서 선진안전을 체험한 경험을 바탕으로 한국냉장 중부공장을 이끌고 있다. 안으로 근로자의 안전을 지키고 밖으로 시민의 먹거리 안전을 책임지며 안전지킴이로 그 역할을 수행하고 있는 김평호 공장장의 안전세계로 들어가 보자

회사에 대해 간략하게 소개바랍니다.

한국냉장주식회사는 국내 제일의 축산전문기업으로 37년의 역사를 자랑하고 있습니다. 2002년 민영화가 되면서 종합육류 유통회사로 새롭게 태어난 한국냉장주식회사는 엄선된 원료, 위생적인 공정과 제품 전과정을 HACCP 체계 관리로 보다 “안전한 고품질 식품, 정보화된 식품, 서비스가 동반된 식품”을 추구하고 있습니다. 오늘도 21세기 축산 르네상스를 목표로 달리고 있는 한국냉장주식회사 선두에 저희 중부공장이 근로자와 시민의 안전을 지키며 21세기를 맞이하고 있습니다.

금번 대한산업안전협회로부터 산업재해예방을 위한 그간 노고에 대해 감사패를 받으셨는데 소감 부탁드립니다.

우리 중부공장은 서서 작업하는 작업장으로 근골격 관련 재해 위험이 많이 있고, 지난 과거동안 산업재해는 끊이지 않았습다. 그러나 지금 우리 공장은 무재해 490일을 달성하였고 무재해 2배수를 눈앞에 두고 있습니다. 이는 어느 한사람이 잘해서 이룩한 것이 아니며, 몇 년에 걸쳐 우리 공장이 탈바꿈할 수 있도록 도와준 유관기관의 도움이 있었고, 특히 대한산업안전협회의 매월 지도 점검은 무재해의 중부공장이 되는데 큰 보탬이 되었습니다. 뿐만 아니라 그 동안 경영층을 믿고 따르고, 안전 활동에 적극 참여한 근로자와 안전관계자 모두가 이룩한 성과인 것입니다. 앞으로 여기에 만족하지 않고 더욱 정진하여 지속적인 무재해의 한국냉장주식회사 중부공장이 되겠습니다.



한국냉장주식회사 중부공장의 안전을 위해 어떤 부분에 중점관리하고 있으며, 무엇을 중요시 여기시는지요.



우리 한국냉장 중부공장은 최근 중점 안전관리를 하고 있는 사항은 근골격계질환 예방입니다. 손목을 많이 사용하는 작업특성상 손목관절에 손상을 입을 가능성이 높아 근골격계질환 예방에 집중관리를 하고 있는 것입니다. 이를 위해 시행하는 부분 중 징후가 있는 근로자에 대해 즉각적으로 작업교대 등으로 근무환경을 바꿔주고, 사내에 물리치료실을 설치하여 전신안마기, 파라핀기 등 물리치료장비 20대를 비치하여 필요로 하는 근로자가 언제나 쉽게 이용할 수 있도록 하고 있습니다. 앞으로도 물리치료 장비는 더욱 확보해 나갈 것입니다. 이렇게 근골격계 질환 예방으로 우리 공장의 안전은 정착되어가고 있습니다. 이러한 결과는 노사가 하나가 되었다는 점에서 우리 회사의 자랑거리입니다. 안전시설 설치 보완 및 구입에 있어 적극적인 협조가 있었던 노조와 이를 적극 반영한 관리의 조화가 오늘의 무재해 한국냉장 중부공장을 만들어 가고 있습니다.

최근 어린이 급식에 대한 문제점이 언론을 통해 가끔 보도되고 있는데, 이러한 일련의 사항을 어떻게 보시는지요. 아울러 올바른 급식문화에 대해 조언 부탁드립니다.

최근 학교 급식에서의 식중독 사고 등은 어른들이 관심과 성의를 가지면 미연에 방지할 수 있는 일이라고 볼 수 있습니다. 특히 식품을 제공하는 기업은 도덕적 경영이념으로 먹거리 공급에 있어서 생산, 가공, 유통단계 등 전부문에 보다 위생적인 시스템 구축이 필요하다고 생각합니다.

우리 한국냉장 중부공장은 급식가공 중 식품 위해요소를 사전 제거할 수 있는 국립수의과학 검역원에서 인증된 HACCP 시스템을 도입 실시하고 있습니다. 이러한 확실한 위생관리 제도로 우리 회사는 안전한 급식을 하고 있습니다.

국민의 건강과 관련된 먹거리를 제공하는 기업에서는 이러한 안전과 품질 관리시스템이 도입 적용될 때 최근 일련의 급식 및 음식에 대한 문제점은 없어 질 것입니다. 그러나 무엇보다 중요한 것은 우리가 만든 음식이 내 자신과 가족이 먹는 음식이라는 마음가짐으로 식재료 선택에서부터 최종 조리단계까지 청결하게 음식을 준비하는 것이어야 말로 진정한 급식문화가 아닐까 하는 생각입니다.

중소기업에서의 자율안전 조기 정착이 되기 위해 무엇이 선행되어야 한다고 생각되시는지요.

우리나라 중소기업에서의 안전은 아직 정착되지 못한 측면이 많이 있습니다. 산업재해의 온상이라고 할 정도로 안전에 있어서 다소 떨어지는 것이 사실입니다. 선진 안전국으로 가기 위해서는 보다 안전에 대한 투자가 이루어져야 할 것이며, 안전하게 근로자가 일할 수 있는 분위기가 조성되어야 합니다. 그러기 위해서는 안전전문기관의 역할이 크다고 보며 정부에서의 전문기관 지원 확대로 한층 높은 기술지원과 유기적인 협조체제가 구축될 때 중소기업에도 바람직한 안전문화가 뿌리내릴 것으로 사료됩니다. 

〈최중덕기자〉