

# 근로자와 고객의 안전을 먼저 생각하고 실천하는 대상FNF

배추를 자르고 절이고, 세척을 하여 그 속에 입맛 돋우는 붉은 고추가루와 갖가지 야채를 버무려 속을 만들고 감칠맛 나는 어머니의 손맛으로 비벼 넣으면 우리나라 전통의 김치가 탄생된다. 어머니의 손맛까지 재연하면서 국내에서 뿐만 아니라 세계적으로도 그 유명세를 높이고 있는 종가집 김치는 대상FNF 황성공장에서 생산된다.

한정식 25년의 외길 고집은 앞으로 더 중요한 시간을 위해 차별화된 맛, 차별화된 서비스로 종가의 자존심을 이어가는 대상FNF 황성공장은 안전이 기반이 되어 맛과 서비스를 지켜간다. 근로자와 고객의 안전을 최우선으로 한국의 전통음식 김치를 세계로 수출하는 대상FNF를 찾아가 보았다.

취재 | 최중덕 기자

## 김치 만드는데 안전사고 가능성 있는가?

집에서 어머니가 맛깔스럽게 만드는 배추김치를 생각해 보면 무엇이 위험하겠는가라고 생각할 수 있다. 그러나 320여명의 근로자가 수 천통의 배추를 김치로 만들려면 사람의 손으로는 어려울 터, 당연히 기계의 힘을 빌릴 수밖에 없다.

사람과 기계가 만나면 언제든 발생할 수 있는 것이 안전사고, 김치 만드는 공정에서도 안전사고의 개연성은 항상 존재하고 있다.

대량의 배추가 입고되고 이를 자르고 절이며 세척·탈수 하는 공정은 기계자동화로 이루어진다. 또한 계근·절단하고 양념을 만드는 과정까지 기계에 의해 이루어진다.

그러나 이러한 과정에서도 안전사고 위험성은 있다. 배추 자동 절단 시 발생할 수 있는 손가락 절상 사고 위험, 양념 혼합 배합 기에서의 협착사고 위험, 원재료 박스 탈피 작업을 하기 위해 도입된 산업용로봇에서의 협착사고 위험 등 위험요소는 다양하다. 현장이 기계화 자동화가 되어 있다고 하지만 안전사고는 전혀 예측하지 못한 부분에서 발생한다는 특성을 볼 때 안전사고의 관리와 감독은 항상 필요하다.

특히 속 넣는 공정은 자동화가 될 수 없는 공정 특성 상 200여명의 근로자가 서서 속을 넣는 작업에서는 근골격계질환 위험



또한 항상 내재되어 있다.

## 안전관리 체제 유지로 안전 선행

김치를 생산하는 공정에 협력업체 직원까지 포함하면 320여명이 넘는다. 보다 전문적이고 담당자가 놓일 수 있는 부분을 보완 자적인 자리에서 함께하는 안전의 동반자인 대한산업안전협회 강원지회는 황성공장에 있을 수 있는 안전사고를 미연에 예방하는 협조자이다.

또한 2개사의 협력업체와 매월 협의회를 구성하여 분기 1회 현장안전보건 점검과 1일 3회 김대현 공장장의 현장 점검 등 경영자의 적극적인 자세는 근로자의 안전의식을 높이고 위험예지 활동에 능동적인 참여를 유도한다.

## 관리와 실천으로 확보되는 안전

공장을 항상 정리, 정돈되어 있도록 하고 정해진 규칙에 의해 작업을 할 수 있도록 하는 3정 5S운동은 식품회사에서 청결확보를 위한 기본 사항인 것과 동시에 안전에 있어서도 없어서는 안 될 사항, 대상FNF 황성공장이 안전의 근간으로 3정 5S운동을 꼽는 이유다.

안전은 잘 관리되고 실천할 때 제대로 된 안전이 확보되는 법,



320명 모든 근로자에게 매일 안전 교육을 시키고, 안전사고와 정보 전파를 통해 근로자의 의식을 관리하고 모든 공정별 위험예지활동을 통해 안전한 대상FNF 황성공장으로 만든다.

또한 안전에 있어서는 어떤 비용도 감수하고 우선 투자를 결정하는 이곳 경영자의 의지는 세계 속의

식품전문기업 담게 안전에 대한 투자도 과감하다. 이러한 사례로는 여러 곳에서 볼 수 있는데 대표적인 것이 지게차 면허취득자에 대한 전액 경비지원과 근골격계질환 유발 우려공정에 산업용로봇 설치, 소음발생공정과 인근 공정의 차음벽 설치, 호이스트 설치 등이다.

### 근로자의 제안으로 형성되는 대상FNF의 안전

사고가 발생되면 공정에 대한 별도의 사고발생경위서 작성과 사진을 포함한 사고원인 분석 및 구체적인 현실 가능한 대책 수립이 원칙이다. 그러나 이는 사후에 대한 조치이며 절대 사고는 발생되어서는 안될 것이다.

대상FNF 황성공장에서는 매일 제안제도 활동을 통해 재해예방에 적극적이다.

파렛트 세척공정 시 불시 전도에 의한 발 합착사고를 예방하기 위해 고무제안전화 지급, 세척공정 바닥면을 미끄러지지 않는 구조의 바닥으로 개선은 직원들의 제안을 통해 개선되었다.

원재료 운반차량이 공장 내 진입 시 지게차와 충돌위험에 대해 운행경로 구획표시 그리고 배추 1/2 자동절단기와 양념 혼합 배합기에 협착, 절상 사고 예방을 위한 접근방지 센서도 근로자의 제안을 통해 설치되었다.

근로자의 안전을 먼저 생각하고 고객의 건강을 생각하는 대상FNF 황성공장은 지금까지 종가집 김치의 맛으로 세계에 알려졌지만 앞으로 근로자와 고객의 안전을 먼저 생각하는 글로벌 기업으로



김대현 공장장

### 회사의 미래를 만들어가는 근로자와 고객은 안전으로 보호되어야 합니다

회사 구성원은 회사에서 자기의 미래를 만들어 가는 것이라 생각합니다. 이를 위해서는 가장 우선적으로 고려되어야 하는 것은 근로자의 안전입니다. 안전한 작업장, 안전한 작업 방법이 기반 되는 회사는 근로자의 행복도 보장하지만 나아가 회사의 발전도 뒤따른다고 생각합니다.

안전은 근로자의 안전뿐만 아니라 기업 이미지와 기업 발전까지 가져다주는 21세기 경쟁도구이지요.

그리고 저희와 같은 식품 전문기업은 근로자의 안전과 더불어 반드시 지켜야하고 우선 시 되어야 하는 것은 고객의 안전입니다.

대중매체가 발달되고 있는 현대사회에서 작은 부주의에 의한 식품안전사고는 국민의 건강을 해칠 뿐만 아니라 사회적으로 이슈화되면서 안전하지 못한 기업으로 혼순간에 도태되고 맙니다.

따라서 안전에 있어서는 근로자나 고객 어느 하나 소홀히 할 수 없는 부분이며 가장 우선 시 되어야 하는 사항입니다.

그래서 우리 황성공장에서의 경영방침을 TPM으로 대변되는 5S에서 출발합니다. 모든 것은 정리 정돈되어 있는 상태를 유지하고, 정해진 작업 수칙을 습관화 하는 것입니다. 이는 안전의 기본 원칙과도 상통하는 부분입니다.

또한 5S와 더불어 HACCP의 시설기준 및 작업 기준이 고객의 식품안전과 근로자의 작업안전을 보장한다고 생각하며 공장의 모든 작업이 항상 정해진 기준에 의해 이루어지도록 관리하고 있습니다.

앞으로도 근로자 개별 작업에 대한 세부적인 분석을 통해 기계를 지속적으로 추진하여 안전을 확보함으로써 안전한 종가집, 안전한 대상FNF가 되도록 최선을 다할 것입니다.