

# HACCP 기업다운

취재·사진 | 최종덕 기자(safeeng@safety.or.kr)



수준이 높은 편입니다. 그래서 안전한 식자재가 고객 식탁에 오를 수 있도록  
기업도 생각하고 있습니다. 그러나 이러한 과정에서 우리 직원들이 다치는 일이 없어야 합니  
하기 위해서는 고품질 식자재를 생산하고 매출을 높이는 것도 중요하지만 이로 인한 직원들의 상해  
만 발생하면 결국 그 기업은 성장하지 못합니다.  
이 안성공장이 2009년 가동 이후 지금까지 단 한 건의 재해가 없었던 것도 이러한 기준을 철저히 지켰기  
라고 생각합니다. 그렇다고 자만하거나 자신하지는 않습니다.  
항상 것처럼 우리 직원 모두의 안전과 건강이 지켜질 수 있도록 최선을 다할 것이고 이것이 제가 할 수 있는 책  
임이라고 생각합니다.

수산물 제조와 가공만 전문으로 한 지엔에프는 수년간의 노하우와 정도경영으로 고객과의 신뢰를 유지하고 있다. 제품에  
대한 안전성을 높이기 위해 위해요소중점관리기준(HACCP)에 맞게 모든 시설을 보완하여 구룡포공장은 2005년부터, 오늘  
방문한 안성공장은 가동시기인 2009년부터 HACCP 인증을 받았다.

이처럼 안전한 수산물 식자재를 가공 생산하는 지엔에프는 직원들에 대한 안전과 건강에도 HACCP를 적용시켜 철저히 지  
켜가고 있다.

## HACCP 기업답게 청결은 으뜸

바다에 살고 있는 수많은 수산물을 단순 가공하는 것이 이곳의 주 공정이다. 바다에서 잡힌 수산물을 냉동상태로 입고하여  
해동을 거쳐 주문에 따라 가공하고 절단해서 재냉동상태로 출하하는 단순한 공정이다.

2009년 HACCP 인증을 받은 터라 작업장 안으로 들어가려면 3단계의 철저한 소독과정을 거쳐야 하고 눈만 뺀 모두는 위  
생복으로 감싸야 출입이 가능하다. 한마디로 이곳은 청결에 있어 빈틈이 없다.

깨끗하기는 작업장 내 뿐만 아니다. 탈위실에도 HACCP기준에 따라 먼지가 있을 틈하나 허용하지 않고, 사무실 또한 청결  
하기는 말할 필요가 없다.

## 위험공정에 대한 이들의 노력

이곳은 말 그대로 단순 가공 공정이다. 그러나 100% 주문 생산이다보니 세척공정 외에는 모두가 수작업이 필요한 공정들  
로 이루어져 있다. 특히 냉동된 수산물을 적당한 g수로 절단하는 공정은 이곳에서도 가장 위험한 공정으로 분류하고 세심한  
관리를 하고 있다.

작업 특성상 작업자 손의 감촉으로 주문 g에 따라 절단을 하는 기술적인 작업은 어쩔 수 없이 수작업으로 이뤄진다. 아직  
국내에 이러한 기술을 대신할 기계가 없다보니 위험한 줄 알면서도 수작업을 한다.

그래서 이들 담당자들에게 절단용 안전장갑을 착용도 고려했다. 그러나 국내에 시판되고 있는 대부분의 절단방지방갑은  
철망구조로 되어 있어 톱날에 감길 위험 때문에 사용을 못한다. 한국산업안전보건공단에도 기술적 지원을 요청했지만 답을  
주지 못하는 상황이다. 지금은 베임방지용 장갑과 안전바가 전부이지만 외국에서라도 이러한 안전사례를 찾아 해결한다는  
것이 지엔에프의 의지다.



### 안전교육은 외국인도 안전하게 한다

그래서 이곳은 안전교육에 있어서 더욱 철저하다. 안전교육담당자를 지정하여 안전교육을 전담하게 하고 있는 것. 한달에 2회는 필수 안전교육 코스이고 작업시작 전 모든 공정을 휘젓고 다니며 안전점검과 현장 안전교육이 진행된다.

가장 먼저가는 곳도 절단공정, 이곳은 8명의 외국인 근로자들이 일을 하고 있다. 타국에 와서 다치는 일은 없어야 한다는 것이 이곳 조영희 대표의 뜻. 안전교육도 가장 먼저시키고 다른 근로자들보다 더 자주 들려 단 한순간의 긴장도 놓지 않도록 가장 신경을 쓰는 이유다.

그래서인지 지엔에프에서 일하는 외국인 근로자들은 4년 정도의 근무 경력을 가지고 있다. 외국인 근로자 대부분은 이직률이 높고, 국내 취업기간이 6년임을 감할 때 상당한 장기근속기간이다. 외국인 근로자들을 친동생, 친 가족처럼 여기는 지엔에프 사람들의 따뜻한 마음이 이들의 마음과 발을 붙들고 있는 것이 아닌가 생각된다.

### 직원 건강은 지엔에프가 지킨다

안성공장이 있는 지역은 주거지에서 떨어져 있어 인력을 구하기가 쉽지 않다. 그래서 지금 종사하고 있는 직원들은 40세 이상의 고령 근로자들이 대부분이다.

HACCP 기준에 따라 의자를 작업장 안으로 들일 수 없는 상황이라 모든 시간을 서서 일해야 하는 반복작업 등 작업이 매우 힘들어 하는 약조건이지만 근골격계질환 예방에서는 철저하다.

작업시작 전, 점심시간에는 충분한 휴식 뒤에 제조와 함께 작업을 하도록 하는 것. 오전과 오후 작업시간을 나눠서 하는 것. 이 같은 예방 조치를 통해 근골격계질환을 예방한다.

그리고 고령근로자에게 있어 건강은 최고의 가치로 본다. 정기건강검진 외에도 6개월마다 한번씩 건강검진, 건강검진 결과에 따라 필요한 의료기관으로 이관도 아픈 직원이 있으면 지정된 병원에서 바로 진찰을 받도록 하고 있다.

이렇게 시스템적으로 직원의 건강과 안전을 챙기는 지엔에프는 안전한 기업으로 거듭나고 있다.

