

글로벌 식품기업 농심의 안전 주춧돌 ‘농심연수원’

최상의 교육환경 제공 비결은 철저한 안전관리 안전과 건강, 생명을 중시하는 선진안전문화 구축

취재 김성대 기자 glshu002@safety.or.kr

식품기업 농심의 주요 제품들은 수십 년에 걸쳐 소비자들의 변함없는 사랑을 받아 오고 있다. 신라면, 안성탕면, 새우깡 등 대표 제품의 경우 우리 국민이라면 그 이름을 모르는 이가 없을 정도다.

이처럼 농심이 ‘국민 식품기업’의 반열에 올라설 수 있었던 비결은 무엇일까. 바로 ‘인재’다. 그동안 농심의 임직원들은 창의적인 기술과 독창적인 마케팅으로 장수식품을 육성하고 시장을 선도하는 신제품을 꾸준히 선보여 왔다. 시장의 흐름을 읽을 줄 알고 고객의 마음을 볼 줄 아는 수많은 인재들이 농심에 몸을 담고 있는 것이다. 이런 우수한 인재를 키워낼 수 있었던 배경에는 ‘농심연수원’이 있다.

충남 아산시 탕정면 농심 아산공장 내에 위치한 농심연수원은 1997년 건물을 신축한 이래 15년여 동안 농심그룹 임직원을 업계의 리더로 키워냈다. 실시되는 교육의 질도 우수하지만 이곳 연수원은 우수한 안전관리체제로 유명하다. 교육생들의 안전한 생활관리에서부터 건물 및 시설물 관리에 이르기까지 빈틈없는 안전관리가 이루어지고 있는 것이다. 때문에 이곳을 거쳐 간 농심 임직원들은 안전과 건강, 생명을 소중히 하는 우리나라의 전통 식문화를 각인하게 된다. 이것이 곧 농심에서 국민의 사랑을 받는 제품이 쏟아져 나오는 이유다.

글로벌 식품기업 농심의 안전 주춧돌 역할을 하고 있는 ‘농심연수원’을 찾아가봤다.



식품위생 안전관리의 완결판

연수원이 안전관리에 있어 가장 역점을 두는 부분은 식품회사 이니만큼 식품위생안전이라고 할 수 있다. 연수원 내 외부 음식 반입을 금지하는 등 모든 교육생에게 제공되는 식품들을 철저히 검증해 안전한 식품만을 제공하는 것은 물론 교육생 스스로

높은 위생관념을 가질 수 있도록 지속적으로 교육을 하고 있다. 특히 연수원은 매 교육시마다 교육생들에게 안전사항에 대해 오리엔테이션을 하고, 식품 및 위생에 안전사고가 발생하지 않도록 내부적으로도 위생교육을 실시하고 있다.

다음으로 연수원이 관심을 두는 부분은 연수생들의 안전

미니 인터뷰



“식품안전은 곧 생명안전과 직결됩니다”



아산 농심연수원 김영철 원장

우리가 먹는 식품은 생명과 직결되는 매우 중요한 요소임에 틀림없습니다. 이렇게 보면 식품이 얼마만큼의 안전성을 확보하고 있느냐는 곧 생명과 직접적인 관계가 있다는 것을 알 수 있습니다. 즉 사람들의 생명을 확보 하기 위해 반드시 필요한 것이 식품안전인 것이지요.

예를 들어 저희 회사에서는 하루 평균 30억 개의 라면이 판매되고 있습니다. 현대 이 중 단 한 개 제품에서 이상이 생긴다면 어떨겠습니까. 이를 섭취한 사람의 생명이 위협받게 될 것은 불을 보듯 뻔합니다. 그만큼 식품을 생산해 내는 근로자들에게는 식품안전에 대한 철저한 교육이 필요한 것입니다.

저희 연수원에서 입소자들에게 제일 먼저 안전교육을 진행하는 이유가 바로 여기에 있습니다. 식품 안전을 바탕으로 모든 이들의 생명을 지킨다는 신념을 확고히 하고, 계속 유지·발전시킨 것이 저희 회사가 발전할 수 있었던 원동력이라고 생각합니다.

사고를 예방하는 것이다. 이곳에선 연간 약 1만여 명에 달하는 교육생들이 리더십 교육, 직무교육 등 각종 교육과정을 학습하고 있다. 즉 연중 수많은 인원이 오고 가기 때문에 관리가 조금만 소홀해져도 여러 인적사고가 나기 쉬운 환경인 것이다. 따라서 연수원은 교육을 접수하는 순간부터 교육이 끝날 때까지 긴장의 끈을 놓지 않고 교육생의 생활프로그램을 꼼꼼히 관리하고 있다.

빈틈없는 시설물 안전관리

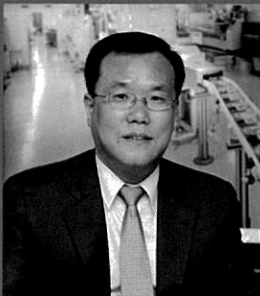
이곳 연수원은 시설물 안전관리에도 만전을 기하고 있다. 특히 역점을 두고 신경을 쓰는 것은 화재예방이다. 연수원의 경우 숙박시설을 운용하다 보니 항상 화재의 위험성이 상존한다. 때문에 이곳의 시설 및 안전담당자들은 각 호실별로 소화기를 배치해 놓는 한편 건물 내에 화재감지기, 소화전 등 방재설비를 항상 최우선으로 점검하고 있다. 이 과정에서는 작업자들의 안전도 세심하게 챙긴다. 대표적으로 전기적 요소를 점검하기 전에는 항상 절연장비를 착용하고 정비를 하도록 하고 있다.

또한, 이곳은 주기적으로 교육동, 숙소동, 식당, 기계실 등에 대해 맞춤형 체크리스트를 활용해 체계적인 점검을 실시하고 있다. 그 중에서도 교육동 및 숙소동의 경우는 3정 5S 기준표를 작성하여 항상 새것을 쓰고 있다는 느낌을 받을 수 있도록 더욱 철저하게 관리하고 있다. 이밖에 이곳은 내부적으로 소방설비점검, 가스 배관점검, 전기절연저항 측정, 기계실의 모터점검 등을 일별, 주별, 월별 등으로 나눠 진행하는 한편 정기적으로 외부 전문업체에 의뢰해 분야별로 세부점검도 실시하고 있다.

이런 안전을 향한 끊임없는 노력에 힘입어 이곳 농심연수원은 대내외적으로 최상의 교육환경을 갖추고 있다는 평을 듣고 있다. 실제로 교육생들의 이용만족도가 90% 이상으로 높게 나오고 있을 정도다. 지금과 같은 안전하고 쾌적한 연수원을 만들기 위한 이곳 직원들의 노력이 앞으로도 계속된다면 높은 안전의식을 갖춘 훌륭한 인재가 대거 배출되는 것은 물론 '글로벌 1등 식품기업'을 꿈꾸는 농심의 비전도 보다 가까운 시일 내에 이루어질 것이라고 확신한다. ☺



“철저한 교육으로 안전을 확보했습니다”



이산 농심연수원 양희문 차장

저희 농심은 식품회사인 만큼 식품위생안전을 최우선으로 생각하고 있습니다. 각종 사고로 인해 발생하는 비용과 브랜드 이미지 추락을 감안해 보면 안전을 경시한 채 얻은 성과는 한낱 모래성에 불과하기 때문입니다.

이에 연수원에서도 식품위생 안전관리는 물론 연수생 안전관리, 시설물 안전관리를 강조하고 있습니다. 1997년부터 연수교육을 실시한 이후 현재까지 커다란 안전사고가 없었을 정도로 철두철미하게 안전관리를 해나가고 있는 것입니다.

저는 그 핵심에 안전교육이 자리 잡고 있다고 생각합니다. 안전의 습관화를 위해서는 그 어떤 행동지침보다 교육을 통한 인식 제고가 필요합니다. 아무리 안전하고 좋은 설비를 갖추고 있더라도 그 설비를 사용하는 근로자들의 안전의식이 낮다면 절대로 안전은 확보될 수 없기 때문입니다.