

365일 식품안전 예방, 우리가 책임진다

오뚜기 식품안전센터

식품안전에 대한 전 국민적 관심이 집중되고 있다. 오뚜기 식품은 '보다 좋은 품질, 보다 높은 영양, 보다 앞선 식품'으로 인류 식생활 향상에 최선을 다하고 있다. 그 중심에는 최고의 품질을 향해 전진하는 식품안전센터가 있다.

글 | 이동천



글로벌 탑클래스를 향한 식품안전센터

완연한 가을 분위기다. 아침저녁으로 선선한 바람이 불어오고 하늘은 더 없이 높기만 하다. 결실의 계절 가을. 가을처럼 알토란같은 기업을 방문하는 것은 참으로 기분 좋은 일이다. 그 중에서도 소비자들과 가장 밀접한 식품안전센터를 찾아가는 길은 뺨 뚫린 외곽순환도로처럼 상쾌하고 기분이 좋았다. 그것은 아마도 우리 식생활과 밀접한 관계를 가지고 있는 오투기 식품이라 더욱 그런지 모르겠다.

오투기 중앙연구소는 안양시 동안구에 자리 잡고 있었다. 작고 아담한 연구소는 외부인의 출입이 엄격히 관리되고 있었으며, 보완이 철저했다.

연구소 특유의 화학 냄새와 고소한 음식냄새가 연구소 입을 말해주는 것 같았다. 바쁜 와중에도 시간을 내 주신 김영준 센터장이 반갑게 맞이해 주었다.

“실험 하다 나왔기 때문에 옷이 조금 더럽습니다. 이해해 주세요.”

김영준 센터장은 사람 좋은 미소로 밝게 웃으며 이렇게 말했다. 김 센터장은 지난 1998년 오투기에 입사하여 지금까지 연구분야 업무를 담당하고 있는 베테랑 연구원이었다.

“저희 식품안전센터는 식품안전정보 수집팀을 위주로 화학분석팀과 미생물분석팀이 있고, 각 팀의 팀장이 연구원 들을 관리하고 있습니다. 윤충인 과장, 이해순 과장, 김봉균 과장, 김진현 과장 등이 저와 함께 센터를 이끌어 가고 있다고 보시면 됩니다. 네 명의 팀장들은 평균 10년 이 넘는 베테랑들로 오투기에서 만들어 내는 제품들의 숨은 공신들이라고 보시면 됩니다.”

식품안전센터의 구성에 대해 말해 달라는 말에 김 센터장은 이렇게 말했다. 그는 아침에 출근 하여 4명의 각 분야 팀장들과 회의를 시작으로 하루를 시작한다고 했다. 아침 회의에서는 수집된 정보를 분석하고, 식품안전에 대한 의견을 교환한 다음 각자 업무를 진행하는 것으로 하루를 시작한다고 한다.

센터의 팀원들은 ‘맛만 좋으면 됐지’라는 생각을 가장 경계한다고 했다. 물론 식품이기에 좋은 맛의 기준을 충족시키는 것도 중요하지만, 그보다는 식품의 안전이 우선되어야 한다는 생각 때문이다. 김영준 센터장이 식품안전센터를 ‘오투기의 식약처’이라고 소개하는 데에도 다 이유가 있었다.

“국내 식약처 기준은 물론 미국 FDA, 일본 후생성, EU RASFF 등 세계 각국의 기관은 물론이고 소비자단체들이 내세우는 국외기준까지 빠짐없이 수집하고 확인하고 있습니다. 설령 국내에서 문제가 되지 않는 사항이라도 어딘가에서 한 번이라도 논란이 났다면 즉시 확인에 나섭니다.”

과거에는 연구소 소속으로 분석실이라는 이름으로 존재했지만, 현재는 품질보증실 소속으로 식품안전센터로 활약하고 있다는 연구원들. 식품안전센터의 모든 연구원들은 식품안전예방을 입에 달고 다닐 정도로 식품안전예방을 몸소 실천하고 있었다.

국민 식생활의 안전, 우리가 지킨다

식품안전센터의 주요 업무는 크게 네 가지로 분류된다. 가장 중점적으로 하는 것은 분석업무이다. 분석업무는 위해성분을 분석하는 업무로 예를 들면 잔류농약, 중금속, 항생제, 곰팡이



독소, 병원성미생물, GMO 등을 분석하는 것과 더불어 유용성분 분석이다. 유용성분이란 영양성분, 기능성분, 맛성분을 말한다. 또한 품질관리 분석기술 교육 및 전파, 비교시험을 실시한다.

두 번째로 하는 업무는 연구 업무로 분석기술 연구개발과 클레임 발생원 규명 및 재발방지이고, 세 번째로는 품질보증 업무로 미생물 공정검사, 공장 수질 안전성 검사, 정기 또는 수시 제품점검·원료점검, 수출용 Nutrition 관리이며, 마지막으로 KOLAS(국제공인시험기관), 쌀·현미 품질종합검사기관 업무를 담당하고 있다.

이런 노력의 결과 식품안전센터는 다양한 표창을 수상했다. 2002년 국제공인시험기관(KOLAS) 인증을 시작으로 한국능률협회주관 식품안전경영대상 수상, 한국식품과학회 학술대회 우수포스터상 수상, KOLAS 최우수 시험기관 표창(산업자원부 기술표준원), 쌀·현미 품질종합검사기관 지정, 제6회 세계인정의 날 기술표준원장상 표창(기술표준원) 등 수많은 수상의 영예를 안았다.

“올해 식품안전센터의 미션은 식품안전예방을 기본으로 하여 최신 성분(유해, 기능성) 경쟁력 강화, 품질보증, KOLAS를 중심으로 매출 2조 시대에 맞춰 국내 최고, 세계 Top Class의 식품안전센터로 도약한다는 목표를 가지고 있습니다. 이를 위해 고객감동, 전문지식, 도전의식의 핵심가치를 가지고 ‘안전하고 안심할 수 있는 식품으로 국민 식생활 향상을 위해 사명을 다한다.’는 각오입니다.”

식품안전센터의 미션에 대해 묻자 김영준 센터장은 이렇게 말했다.

사전예방과 식품안전에 최선

국제공인시험기관(KOLAS) 이기도 한 오투기 식품안전센터는 분석 경쟁력 강화를 위해 LC/MS/MS, GC/MS/MS, LC-ICP/MS, HPGc 등 다양한 최첨단 기기를 도입하였으며, 분석수준도 한 단계 도약했다. 과거에는 ppm 수준의 분석에 그쳤다면 이제는 ppm의 1000분의 1 수준인 ppb로 검출하고 있는 것이다. 이처럼 고급분석기술 체계를 구축한 식품안전센터의 분석요원들의 실력 또한 업계 최고 수준을 자랑하고 있다.

최고와 최상을 지향하는 식품안전센터의 최우선과제는 ‘사전예방적 식품안전업무’이다. 연구원들의 활동 중에서 가장 비중을 차지하고 있는 분야도 사전예방과 식품안전이다. 규격적합성 평가는 물론 자·타사제품 공히 품질을 비교하며, 사내규격 강화를 비롯한 전산시스템 연계 확대, 식품안전 위기대처까지 연구원들의 관심이 미치지 않는 곳이 거의 없을

만큼 다양하고 세분화된 활동을 펼치고 있는 곳이 바로 식품안전센터이다.

“위해성분 프로파일링 활동으로 데이터베이스를 구축해서 오투기 전 공장에 전달하고 있습니다. 이와 함께 식품안전센터는 직원들의 식품안전 아카데미 역할도 하고 있어요. 품질관리 직원들의 품질분석교육을 병행해 공장 자체적으로도 실험을 할 수 있도록 지원하는 거지요.”

오투기 제품인 카레, 스프, 케찹, 마요네스 등은 시장에서 오랫동안 1위를 차지하고 있다. 그 비결은 고객 욕구를 충실히 반영한 결과이기도 하지만





그 보다는 자동화된 첨단설비와 위생적인 환경, 사전예방에 중점을 두고 있는 식품안전센터의 역할이 크다고 할 수 있다.

법규보다 건강한 식품안전이 우선

매년 국내외에서 식품안전사고가 증가하고 있지만, 오푸기는 식품안전 문제로 소비자들에게 회자된 적이 없다. 그 이유는 하루도 빼놓지 않고 식품안전에 방에 심혈을 기울이고 있는 오푸기 경영진의 노력과 더불어 김영준 센터장 이하 연구원들의 노력이 있기 때문에 가능한 일이었다. 실제로도 식품안전센터는 규정법규만을 생각하지 않고, 보다 넓은 관점으로 미래를 바라보고 조치를 취한다. 과거에는 국내 규격만 준수해도 괜찮았지만 최근에는 식품안전정보가 다양한 채널을 통해 나오기 때문에 품질에 앞서 위해요소 위주의 관리가 요구되고 있어서다. 따라서 원료를 수입할 때에도 어느 국가에서 위해요소가 많이 발생하는지 확인하고 안전한 국가에서만 원료가 들어올 수 있도록 돕는다.

“센터 내에서도 품질회의를 거치고, 이를 각 공장에서 ‘어떻게 추진할 것인가’까지 고민합니다. 매일 우리가 진행했던 사항들을 보고할 뿐만 아니라, 매주 센터에서 시행했던 검증활동을 전 사에 공유하고 있습니다. 서로 소통하는 가운데 안전한 오푸기 식품이 만들어지는 거지요.”

이처럼 전문성은 기본이요, 도전의식과 사명감까지 충만한 식품안전센터. 그들의 중심에는 무엇보다 경영층의 신뢰와 믿음이 자리 잡고 있었다.

최고 경영층에서 믿고 의지하기 때문에 더욱 힘이 솟는다는 김 센터장은 “비록 하는 일이 눈에 띄지 않지만, 겸손한 자세로 주어진 일에 최선을 다할 것”이라며, 밝게 말했다. ‘No Pain, No gain’이 좌우명이라는 김영준 센터장은 소비자들의 눈높이가 높아진 만큼 더욱더 분발하여 식품안전예방에 최선을 다하겠다고 다짐했다.

그의 굳은 다짐이 믿음직스러웠다. 그가 있는 한 오푸기 식품을 안전하게 먹을 수 있다는 믿음 또한 저절로 들었다. 이 가을, 우리의 식탁을 책임지고 있는 오푸기 식품이 있기에 더욱 풍성한 가을이 될 것 같다. ①