

# 고객에 대한 식품 안전 끝까지 책임진다

## SPC그룹 식품안전센터

1945년 상미당이라는 작은 빵집에서 출발해 70여 년간 한국인의 사랑을 받은 SPC그룹은 (주)삼립식품, (주)파리크라상, 비알코리아(주)를 통해 국내 최고의 식품회사로 성장하였다. 빵, 베이커리, 아이스크림, 도너츠 부문에서 부동의 1위를 차지하고 있는 SPC그룹의 성장 비결은 고객에 대한 식품 안전을 끝까지 책임지고 있는 것이다.

글 | 이동천





연일 폭염이 내리찍는 6월의 마지막 날 양재동에 있는 국내 최고의 식품회사 SPC그룹을 찾았다. 지하철 양재역에서 5번 출구로 나오면 바로 SPC그룹 본사가 있다. 이곳 11층이 SPC그룹 식품안전의 메카라고 할 수 있는 식품안전센터가 있는 곳이다.

반갑게 맞이하는 조봉민 식품안전센터 상무는 지난 1981년에 입사하여 여러 보직을 거친 다음 2005년부터 식품안전센터에서 근무했다. 지난 10년간 식품 안전을 위해 밤낮으로 동분서주하다보니 아주 작은 것이라도 꼼꼼하게 챙기는 습관이 생겼다고 했다. 그래서 인상이 매서워졌는지 모르겠다고 했다.

SPC식품안전센터 조봉민 상무는 “우리 센터는 혁신과 신뢰를 바탕으로 식품안전관리시스템 정착을 위해 현장중심의 예방활동, 사업장 지원확대, 산업안전 체계 구축 등을 꾸준히 실행하고 있다. 식품업계의 식품안전센터가 제품 연구와 분석에 집중하고 있다면, 우리 센터는 그룹 전체의 안전을 관리하는 컨트롤 타워이자 체계화된 베테랑 요원들을 양성하고 있다.” 고 말하며 안전에 대한 확고한 신념을 나타냈다.

### 전문가 60여 명 24시간 안전 예방 활동

SPC그룹은 식품안전과 관련된 국내외 환경변화에 능동적으로 대처하고 식품안전관리체계의 효율적 운영을 위하여 2005년 기준에 계열사별 운영되던 식품안전 부서를 통합해 'SPC식품안전센터'를 설립, 운영하고 있다.

국내 동종업계 최대 규모인 SPC식품안전센터는 조봉민 상무를 중심으로 식품안전1팀, 식품안전2팀, 식품위해정책팀, 산업안전팀 총 4개팀으로 구성되어 있으며, 식품안전경영시스템인증심사원, 유기가공식품인증심사원 등의 전문성을 가진 60여 명의 전문가가 식품 안전에 대한 지도, 점검, 교육, 검사, 연구, 컨설팅 등의 다양한 활동을 수행하고 있다. 식품안전1팀에서는 점포에 대한 식품안전 예방 활동 및 지도, 종사자 위생교육 등을, 식품안전2팀은 공장 및 협력업체의 식품안전경영 시스템



진단 및 관련 예방 활동 등을, 식품위해정책팀은 식품안전 정책 분석 및 대응, 위해물질 등 분석 검증, 해외사업 지원 등을 중점적으로 수행하고 있다. 또한 산업안전팀은 안전, 환경 관리 지침 수립 및 표준화, 화재 등 예방 활동, 교육 훈련 등의 업무를 담당하고 있다.

이와 같은 활동을 통해 국내 6,000여 개의 직·가맹 점포, 60여 개의 공장 및 물류센터, 300여 개의 협력업체, 그리고 180여 개의 프랑스, 미국, 중국, 싱가포르, 베트남의 해외사업장까지 식품안전의 효율적 관리 및 실효성 확보에 기여하고 있다.

### 과학적인 시스템으로 식품 안전 이상무

식품위해정책팀 송효근 차장은 “식품접객업 프랜차이즈 최초로 ‘위해상품판매차단시스템’ 인증을 획득해 점포에서 판매 중인 제품이 위해식품으로 판정된 경우 신속한 판매차단 및 회수 등의 조치가 가능하도록 하고 있다”며 “식품안전을 끝까지 책임진다는 생각으로 일하고 있다”고 말했다.

이밖에 ‘사전검증시스템(Pre-Safety Board)’을 도입하여 원재료, 상품, 포장재, 소독제 등에 이르기까지 전 입고품에 대한 검증을 실시하여 안전성이 확인된 입고품만 사용하고, 점포 및 공장 등의 위생관리 상태 실시간 모니터링이 가능한 ‘위생관리시스템’을 운영하여 사업장의 위생관리 효율과 안전을 높이고 있다.

또한 ‘식품안전 전문가 육성 프로그램’의 일환으로 공장 및 직영·가맹점포 근무자를 대상으로 직무 특성에 맞는 맞춤형 ‘식품법규 및 위생교육’을 시행하고 있으며, 동시에 전직원을 대상으로 식품안전과 관련된 제반 사항, 법적 준수사항, 위생관리 항목 등을 학습하여 식품안전 전문성을 강화하고 있다.

식품안전2팀 이명심 부장은 “센터에서 매년 300여 협력업체를 대상으로 ‘식품안전협의회’를 운영하고 있다. 또한 매월 전국 직·가맹 점포 근무자에게 전달되는 ‘SPC Food News Letter’를 발간하여



최신 식품안전 정보, 월별 점포 집중 위생관리 사항, 위생관리 우수사례 등을 전파, 점포의 대표부터 아르바이트 직원까지 매월 식품안전 관련 정보를 습득하고 발 빠르게 대응, 실천할 수 있도록 하고 있으며, SPC 그룹의 임직원 및 가맹점주는 누구나 '식품안전위생관리 아이디어'를 자유롭게 제안하고 공유하여 식품안전관리의 향상을 주도하고 있다"며 식품안전센터의 중요성을 강조했다.

SPC그룹은 정부의 HACCP인증제도 강화에 발맞춘 전 식품제조가공업의 HACCP 적용에 따라 위해요소 분석, 검증 등의 지원을 지속하고 있다. 2012년에는 던킨도너츠, 파리바게뜨가 식품접객업 최초로 HACCP 인증을 받았으며, 2014년에는 삼립식품에서 운영하고 있는 고속도로휴게소 6개소까지 HACCP 인증을 완료하여 소비자화 최접점에 위치한 점포까지 안전한 먹거리를 제공하기 위해 노력하고 있다.

### **불량식품 제로화, 첨단 시스템으로 잡는다**

SPC그룹이 70여 년간 그룹을 이끌어 왔었던 주요한 요인 중 하나는 “빵을 수백만 개 만들어도 소비자는 빵 한 개를 산다. 한 개라도 좋지 못한 빵이 나오면 그것을 사먹는 사람은 우리를 불신하게 된다”는 품질과 안전에 대한 경영 철학 때문이었다. 70여 년의 전통을 이어서 다시 100년을 향해 가고 있는 SPC그룹.

가장 맛있고 건강한 빵으로 세상을 행복하게 만들겠다는 소중한 꿈, 최고의 빵을 위해 단 하나의 빵도 소홀히 하지 않겠다는 장인의 고집, 70여 년간 이어져온 상미당의 정신은 바로 SPC그룹 식품안전센터에서 나온다는 각오로 오늘도 열심히 뛰고 있는 센터 사람들. 그들이 있기에 소비자들은 오늘도 안심하고 먹을 수 있는 것이다. 제품 하나 하나에 열정과 정성을 다하는 센터의 모든 직원들은 폭염이 내리찍는 이 순간에도 불량품 제로화를 위해 뛰고 있었다. 그들의 열정은 내리찍는 폭염보다 더 강렬했고, 그들이 있기에 안심하고 먹을 수 있다는 생각에 감사함이 저절로 들었다. ①

