

경영자 의지 · 소신있는 사업추진 · 종업원동반

삼박자의 결합 - HACCP 문화 정착상



한국의 육계산업을 대표하는 기업이자 선두주자로 군림하고 있는 (주)하림(대표 김홍국). 그 이름에 걸맞게 지난해 9월20일 동종업계

에서는 제일 먼저 정부로부터 HACCP(식품위해요소 중점관리) 인증을 획득했다.

그렇다면 이같은 하림의 HACCP 문화는 어떻게 실현돼 가고 있는 것일까.

이 회사에서 관련 업무를 총괄하고 있는 이명우 HACCP팀장은 "경영자의 확고한 의지와 실무자의 소신, 그리고 종업원들의 동참이 하림에서 HACCP를 뿌리내리게 하는 원동력"이라고 자신있게 말한다.

우선 하림의 경우 경영자인 김홍국 사장부터가 소매를 걷어 부쳤다. 지난 '99년부터 회사운영의 중요 사안을 다루는 임원회의에 특별히 HACCP 팀장을 참석, 문제점을 지적토록 하고 이에따른 개선작업을 김 사장이 직접 해당부서 임원에게 지시토록 함으로써 임원진들은 물론 회사 전체에 HACCP에 대한 강한 의지를 드러냈다.

이명우 팀장이 "임원들 보기가 참 민망했다. 때문에 얼마후 부터는 사전에 지적사항을 귀뜸해 주고 문제점을 개선토록 했다"고 회상할 정도. 지금도 헛수는 줄었지만 월1회는 꼭 임원회의에 참석한다.

그러다 보니 부서간 이견이나 비협조에 따른 어려움은 없었다는게 이명우 팀장의 전언. 경영자의 의지가 HACCP 시행에 얼마나 중요한 영향을 주는지 알

수 있는 대목이다.

이와함께 HACCP 시행을 위한 하드웨어라고 할 수 있는 각종 시설의 설치와 개선외에도 기존의 작업장 특성에 적합한 소프트웨어의 개발 및 접목 노력도 이어졌다.

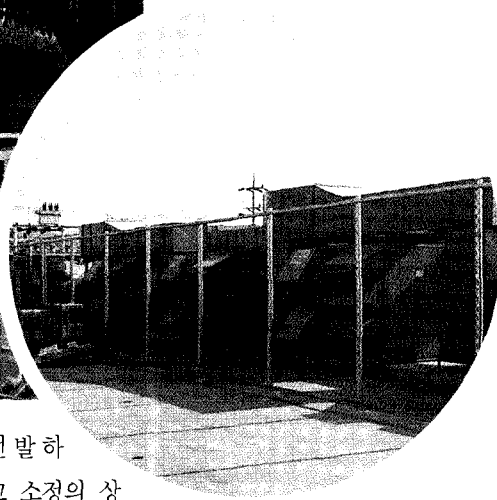
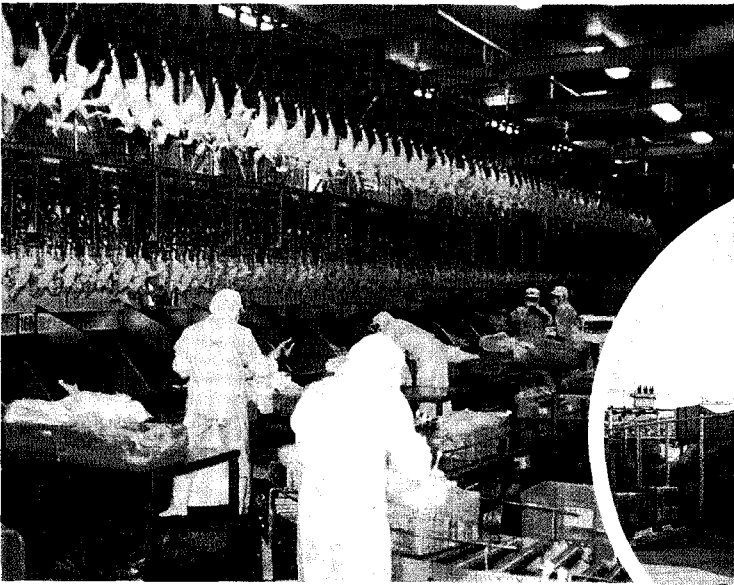
실제로 하림은 도축장의 적정제조기준(GMP)에 따른 시설 강화를 위해 1억여원을 투입, 전 작업장을 항균성 신소재 페인트로 도색함으로써 벽과 천정의 곰팡이균을 제로화하고 작업장 출입시 위생샤워기 강화 세척 및 소독기 손소독기 등 작업장 출입시 위생시설을 설치했다. 특히 HACCP의 핵심시설이라고 할 수 있는 공조시설 가동으로 작업장 온도저하 및 응축수 발생을 억제하고 칼소독기와 거품세척기 및 낙하세균 방지기를 설치한 것은 물론 작업장 구획을 실시했다.

그러나 이들 하드웨어를 효율적으로 운영하기 위한 소프트웨어가 없다면 모두 무용지물이 될 수 밖에 없을 것이다.

이를 위해 하림은 기존에 이미 인증을 획득한 KS와 ISO 9001에 HACCP를 접목시킨 통합메뉴얼을 마련, 하림만의 통합 품질시스템을 완전 정착시켰다.

더욱이 작업장 종사자들의 의식개선을 위한 위생교육 훈련을 대폭 강화, 99년 3월 이후 한국식품개발연구원, 보건산업진흥연구원, SGS KOREA 등 전문교육기관에 단기 교육 참가를 비롯, 이들 기관의 전문가를 초빙해 교육을 실시하고 현장 근무자들에 대해서는 매일 아침마다 10분씩을 할애해 파트별로 위생 및 안전교육을 실시하고 있다.

◀ 동종업계 최초로 HACCP인증을 획득한 (주)하림의 도계장내부 전경
 ↓ HACCP 하드웨어의 핵심인 공조 시설



물론 어려움이 없었던 것은 아니었다. 처음 공장설계시부터 HACCP를 감안한 것이 아닌 만큼 그 기준이 요구하는데로의 시설에는 많은 애로가 뒤따랐다. 작업장 구획에서부터 심지어 칼소독기 설치까지도 상당한 아이디어와 시간을 요구했다.

여기에 작업장 곳곳에 HACCP 시행의 효율을 떨어뜨리는 요소가 빈번히 출현하면서 이를 해결하기 위한 노력도 뒤따라야 했다.

그 대표적인것이 하림의 각 작업장 곳곳 걸려져 있는 100여개에 달하는 호수걸이. 긴호수 끝이 바닥에 닿으면서 발생할 수 있는 각종 오염원의 확산을 방지하기 위한 HACCP팀의 아이디어. 종업원들에게 각별한 주의 요망에도 개선되지 않던 문제가 해결된 것이다. 또 바닥에 물기를 없애기 위해 만들어 놓은 구멍이 방충 방서에 걸림돌이 된다는 판단에 따라 이 구멍들을 메우기 위해 거의 1년여의 시간이 소요됐다. 또 제품상자가 파레트가 아닌 맨 바닥에서 쌓여짐으로써 이들 상자에 의한 2차오염을 방지키 위해 박스마다 색상을 구분해 제일 아래 박스가 이동과정중 상위로 올라가지 않도록 조치한 점도 좋은 사례일 것이다.

하림은 또 종업원들의 자발적인 동참을 위해 지난해 5월부터 개인위생과 복장 작업장 위생체크리스트를 마련, 1일 점검결과를 기초로 매월 최우수 직원을

선발하고 소정의 상품을 주는 시상제를 도입해 실시하고 있다.

주목할 것은 시상품의 규모를 떠나 개개인간의 경쟁심을 유발 해 HACCP에 대한 종업원들의 인식제고와 동참에 큰 효과를 거둔 것으로 평가되고 있다.

그러나 하림은 여기서 멈추지 않고 지속적인 교육과 체크를 통해 시간이 경과되면서 나타날 수 있는 HACCP에 대한 종업원들의 해이를 방지하는데 소홀히 하지 않고 있다.

이명우 팀장이 국가기관의 간섭을 기피하던 그동안의 기업관행과는 반대로 "현재 2년에 1회씩 실시키로 돼 있는 국가기관의 정기점검을 HACCP가 완전히 정착되기 전까지는 ISO와 마찬가지로 6개월에 1회씩 확대 실시해야 한다"고 주장하는 것도 이 때문이다. 물론 여기에는 하림의 HACCP 시스템에 대한 확신도 감추어져 있음은 물론이다.

이러한 하림의 노력이 앞으로도 지속됨으로써 소비자 지향적 산업으로의 구조개선을 요구하고 있는 현 시대에 소비자들의 양계산업에 대한 신뢰제고와 함께 HACCP 도입에 나서고 있는 여타 동종업체들의 좋은 본보기 역할을 할 수 있을 것을 기대해 본다. C

객원기자 이일호