

제28호 (주)크라운베이커리 파주공장 황성일 주임



시대의 변화에 따라 안전관리도 변화되어야

고소한 빵굽는 냄새가 저 멀리서부터 코를 자극하고, 상큼한 레몬라임향의 부드러운 쉬폰케익은 보는 것만으로도 사르르 군침이 돌게 한다.

그 빵내를, 그윽하고 부드러운 맛을 이땅에 처음으로 선보인 (주)크라운 베이커리를 찾아가 그곳을 안전베이커리로 만드는 데 앞장서는 황성일 주임을 만나보았다.

■ 노무업무와의 겸직이 오히려 큰 도움


1947년 영일당제과를 시작으로 우리나라 베이커리 역사의 한 획을 그은 (주)크라운 베이커리는 1958년 크라운제과로 상호를 변경하고, 1988년 (주)크라운 베이커리 공장 완공을 출발점으로 현재 1사2공장 2센터 등에서 총 1,200여명의 임직원이 신선하고 맛있는 빵 공급을 위해 최선의 노력을 다하고 있다.

현재 이곳의 안전관리를 담당하고 있는 황성일 주임은 인사·노무 업무도 함께 병행하고 있지만 이러한 업무가 안전관리를 함에 있어 큰 도움이 되었다고 한다. 안전관리 업무가 근로자들의 마음과 만나는 업무임을 고려해 볼 때 근로자들의 고충과 애로사항을 함께 나누고 고민하는 노무업무는 근로자들과의 인간적인 유대관계를 마련해 주는 발판이 되어 준 것이다. 이를 토대로 수시로 현장을 둘러보며 작업환경을 체크·보완하여 안전 환경 조성에 매진하고 있다.

■ 시대의 흐름에 따른 맞춤 안전관리

시대의 변화에 따라 안전관리도 변화되어야 한다. 과학과 기술이 발달함에 따라 기계나 설비로 인한 사고보다는 근로자의 실수 등 인적 오류로 인한 사고가 많이 발생하는 점을 고려하여 근로자의 건강과 컨디션 관리에 특히 신경쓴다. 건강한 신체와 정신에서 안전한 작업, 보다 양질의 제품생산이 가능하다는 그의 지론인 것이다. 이에 사내 보건관리자에게 자문과 협조를 구하여, 보다 효율적이고 전문적인 관리를 꾀한다. 또한 근골격계 질환 예방에 초점을 맞추어 각종 보호구를 지급·착용토록 하고 작업 전·중·후 체조 및 스트레칭 등으로 인적 사고의 확률을 제로화시킨다.

근로자의 과실 100%로 인해 발생한 사고라 하더라도 그러한 과실을 잡아주지 못한 사업장의 관리 소홀을 지적하며, 전 근로자가 이곳에서 근무하면서 보람을 느끼고, 주인의식을 가지고 생활할 수 있도록 뒷받침해 주고 싶다는 그의 바람에서 근로자들을 향한 무한한 사랑을 느낄 수 있었다.

책상 위에 놓인 사진 속 3살박이 딸아이의 환한 웃음처럼 그의 일터에서도 밝은 웃음이 영원토록 계속되기를 진심으로 기원한다. 

〈성호연 기자〉