

방사성동위원소가 함께 하는 롯데칠성의

# 참 맑고 깨끗한 세상

글 | 김현상(자유기고가)

커피를 두고 그 쓴 걸 왜 마시냐고 하시던 어머니께서는 커피를 타실 때면 항상 커피에 설탕과 함께 프리마를 가져오라고 하셨다. 커피에 들어가는 건 프리마가 아니라 프림이고 프리마는 제품 이름이라고 몇 번씩이나 말씀을 드려도 어머니에겐 커피에 들어가는 건 언제나 프리마였다. 조미료를 넣어라 하면 으레 미원을 들고 오던 며느리가 그랬고, 크레용을 크레파스로 알고 자란 적이 있었다. 타의 추종을 불허하고 오랜 시간 동안 사람들의 사랑을 받는 제품들만 받을 수 있는 영광스러운 ‘오해’ 임에 틀림없다.

1956년, 롯데칠성이 ‘칠성사이다’라는 음료를 처음 만든 이래 지금까지 사이다는 모두 칠성사이다가 전부라고 알고 지냈던 시간이다. 그 시간 동안 우리는 100억 병이 훨씬 넘게 사

이다를 마셨다. 소풍 때 빠져서는 안 되는 준비 물 두 가지가 김밥과 사이다였던 시절이 있었다. 기차를 타고 시골에 내려갈 때는 멀든 가깝든 늘 삶은 달걀과 사이다를 챙겼다.

이제 서울에서 부산을 2시간 40분 만에 갈 수 있는 시대를 맞이했지만 아직도 심심찮게 그 광경을 목격할 수 있다.

영화『왕의 남자』의 히로인 이준기를 모델로 내세워 폭발적인 판매고를 기록하고 있는 ‘미녀는 석류를 좋아해’가 한창 인기지만 롯데칠성에서 50여 년 동안 한시도 쉬지 않고 생산된 대표 음료라고 한다면 역시 ‘칠성사이다’다.

‘맑고 깨끗한 자연, 맑고 깨끗한 이미지, 맑고 깨끗한 맛’으로 대변되는 롯데칠성의 확고한 기업 이념을 되짚어 보면 원자력발전이 추구하는 이 땅의 에너지 개발 정신과 비슷한 면

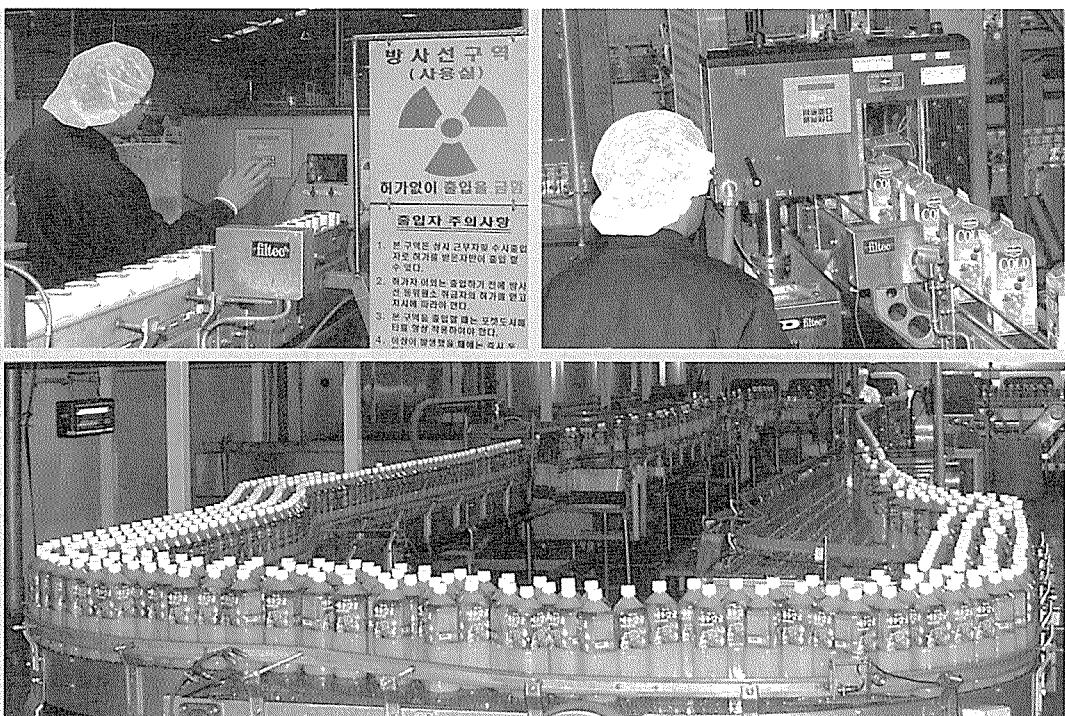
이 있음을 알 수 있다. 하늘과 땅, 물과 공기를 오염시키지 않으면서 많은 사람들이 보다 좋은 환경에서 즐겁고 행복하게 살 수 있는 것, 이것이 바로 롯데칠성의 기업 이념이자 에너지를 개발하는 목표인 셈이다.

### 우리 곁에 가까이, 방사성동위원소

원자력발전이 국내 전력생산량의 40% 정도를 담당하고 있다는 사실, 원가 대비 생산량이 국내 어느 발전 형태보다 우수하다는 사실, 화석원료를 이용한 발전 방식으로 인해 지구온난화, 이러한 불투명한 미래를 위해 대체에너지의 더딘 개발 상황은 원자력발전이 필요가 아닌 필수가 되었음을 반증하고 있다. ‘원자력’이라고 하면 그 즉시 ‘안전’을 염려하는 경우가 많다. 원자력발전소가 위치한 근처에 가

면 금방이라도 방사능에 오염될지 모른다는 오해도 있다. 하지만 우리가 원자력발전소 옆에 24시간을 서 있다 하더라도 그 양은 시내 한복판에서 햇볕을 쬐었을 때 받는 방사선 양보다 적으며, 병원에서 X-ray를 한 번 촬영할 때 받는 것보다도 훨씬 더 적다. 이쯤 되면 방사선에 대해 한시름 놓을 수 있겠는가? 우리가 생각하는 것 이상으로 방사선은 우리의 곁에 늘 존재하는 친숙한 존재이다. 못 믿겠다면 오늘 우리가 들여다 볼 롯데칠성 오포공장에서 어떻게 방사선, 정확히 얘기하면 방사성동위원소가 쓰이는가를 보면 쉽게 이해될 것이다.

“오포공장 설립 시기인 1979년 독일에서 처음 도입된 이후 현재 X-ray 방식이 4대, 감마 방식이 6대로 총 10대의 레벨 체커(level checker)가 운영 중입니다. 눈으로 식별 가능한 투명 PET병의 경우를 제외하고 주스류와



탄산음료 등 전 음료가 방사성동위원소를 이용한 검사를 거칩니다.”

롯데칠성에서 레벨 체커를 관리하고 있는 이석부 계장은 레벨 체커야말로 음료 생산에서 없어서는 안 될 중요한 검수라고 말한다.

### 방사선이 우리 음료를 체크해?

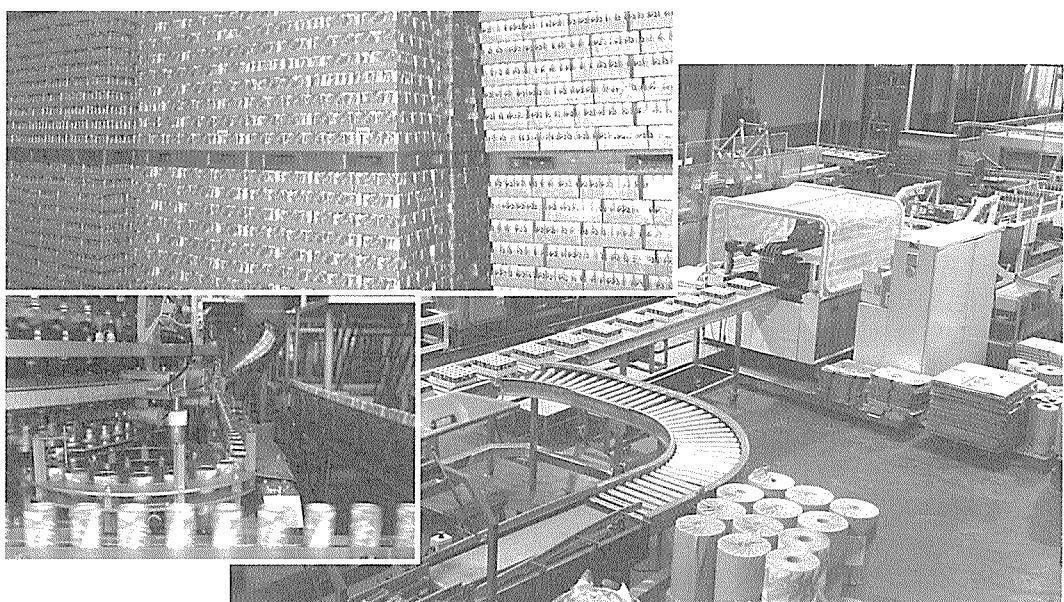
음료 생산 과정 중 하나인 레벨 체커는 말 그대로 음료의 양을 측정하는 일이다. 사이다나 각종 주스 등이 캔이나 종이팩 등에 담겨 완성되었을 때 과연 그 안에 적정량이 들어갔는지 여부를 검사하는 것이다.

“방사선은 대부분의 물체를 투과할 수 있습니다. 이러한 원리를 이용한 것이 바로 FT-50(Fill Level Inspector-50)입니다. 여기에 이용되는 방사성동위원소는 아메리슘-241(Am-241)로 캔이나 팩 등을 통과하면서 발생하는 방사선의 변화를 이용합니다.” 레벨

체커는 음료가 담겨진 용기가 지나보내면서 용기에 차 있는 음료의 높이를 계산하고 양을 유추해낸다. FT-50은 분당 1,000~1,200개의 캔이 자동으로 검사된다. 눈에 보이지 않을 정도로 지나가는 수많은 캔 가운데 용량이 기준치를 미달했을 경우 가차 없이 생산라인에서 제외되어 따로 수거된다.

“투명한 병이나 PET병은 눈으로 식별 가능하지만 한 번 캔이나 팩 속에 담겨진 음료는 외관으로는 확인할 방법이 없잖아요. 방사선을 이용한 레벨 체커가 없다면 아마 매일 아침 음료의 양이 적다고 따지러 오는 소비자들을 상대하느라 애 좀 먹었을 겁니다. 물론 기업이 이미지에도 막대한 영향을 미쳤겠죠.”

최근 감마선을 이용한 신형 FT-70이 들어오면서 검사는 한층 더 강화되었다. 소비자에게 한 치의 오차도 없는 제품을 보다 많이 공급하겠다는 롯데칠성의 의지라고 할 수 있다.



### 우리가 안심하는 이유

우리는 캔 음료를 하나 먹으면서 음료의 양을 의심하지는 않는다. 양이 부족한 음료를 거의 만날 수 없기 때문이다. 이러한 공로는 아마도 첫째는 우리 생활 가까이에서 이로움을 안겨주는 방사성동위원회의 활약이 있기 때문일 것이고, 둘째는 이중, 삼중으로 불량품을 걸러내겠다는 확고한 의지를 지닌 롯데칠성 생산

자들의 노력 덕분이다.

병원이나 원자력연구소 등에서나 쓰이는 줄 알았던 방사선이 우리가 마시는 음료를 검사하는 일에 쓰인다는 것은 실로 놀라운 일이다. 사람의 편견이 또 얼마나 위험한가를 다시금 느끼게 되는 부분이다. 이제 경계와 의심의 끈을 놓고 우리 삶을 보다 윤택하고 푸르게 만드는 조력자로서 방사선을 받아들일 때가 아닌가 한번 더 생각해본다. **KRIA**

### mini interview



#### 오포공장 유기범 공장장

“올해로 창립 56주년을 맞는 롯데칠성과 그 안에서 27년 역사를 자랑하는 오포공장은 양산 공장과 더불어 가장 유서 깊은 공장이라 할 수 있습니다. 롯데칠성에서 생산되는 음료의 36% 정도를 담당하고 있으니 그 비중이 매우 크다고 할 수 있죠.” 순환근무제에 따라 대전공장에서 한 달 전 오포공장으로 자리를 옮긴 유기범 이사는 이곳이야말로 또 한 번 큰 변화를 이끌어 낼 수 있는 최적의 장소라고 자신한다.

“깊은 역사를 가진 만큼 최근 확장된 다른 공장에 비해 낙후된 시설을 가지고 있는 것은 사실이지만 아직까지 단일 음료 생산 공장으로서는 동양 최대를 자랑합니다. 이런 자부심이 생산 현장에까지 이어져 활기찬 근무 환경을 만들어가고 있습니다.” 유기범 이사가 가장 강조하는 것은 일에 대한 열정, 삶에 대한 열정이다. 이것은 개인이 만들어가는 것이 아니라 롯데칠성에서 일하는 모든 이들이 팀워크를 발휘해야 가능한 일이라고 말한다.

“일에 대한 열정, 남을 배려하는 마음이 없다면 완벽한 제품을 만들어낼 수 없고 언젠가 소비자는 등을 돌리게 되어 있습니다. 내가 최고가 되면 팀이 최고가 되고, 그러면 자연스럽게 회사가 최고가 된다는 생각을 갖고 일에 임해야 할 것입니다.”

변화와 발전을 동시에 강조하는 유기범 이사가 말하는 롯데칠성의 50여 년의 역사에는 고객의 사랑도 있었지만 그와 더불어 보이지 않는 곳에서 늘 한결같이 생산현장을 지키고 있는 방사성동위원회가 있음을 강조했다.

“간단해 보이지만 누구도 대신 할 수 없는 일을 방사성동위원회가 하고 있는 것이죠. 레벨체커는 그야말로 기업의 이미지와 직결되는 부분이기 때문에 없어서는 안 될 부분입니다. 롯데칠성과 50년을 함께 보냈듯 앞으로 50년, 500년도 함께 발전할 수 있었으면 합니다.”

음료 업계 최고의 자리에 서 있어도 만족하지 않고 세계로 뻗어나가기 위해 더 큰 변화를 이끌고 있는 롯데칠성의 큰 날개짓을 기대해 본다.