

고객과 근로자의 안전, 두 마리 토끼를 잡는 매일식품

62년 전통의 장맛이 살아 있는 매일식품은 1945년 8월 장천동에서 김방장유양조장으로 시작한 국내 최고의 장맛을 자랑하는 기업이다.

장맛은 그 유명세를 타면서 INNO-BIZ, 보건복지부장관 표창, Klibo A+ member's, ISO 9001, KS, 국방 품질시스템 인증 등 자타가 공인하는 인증서와 표창을 수상한 것이 수차례, 이는 곧 B2B를 통해 국내 우수 대기업과 인연을 함께하면서, 국내 어디에서나 매일식품의 장맛을 손쉽게 접할 수 있게 했다. 매일식품이 여기까지 오기까지에는 구수한 장맛에서 느껴지는 어머니의 사랑 같은 근로자와 고객을 향한 사랑하는 마음이 있었고, 이는 곧 안전이었다.

머리말

매일식품은 국내 아미노산간장을 바탕으로 B2B 장류 식품 소재 및 MSG 대체 천연 조미료 아미노산 시리즈, 양조간장, 진간장, 태양초 고추장, 신고추장, 찰맛 고추장, 재래식된장, 쌈장 등 식품을 가공하는 기업이다.

장을 만들기 위한 공정은 콩 등의 원료를 투입·세척·분해, 여과 공정을 거쳐 배합하고, 숙성을 통해 최종 포장·출하로 이루어진다.

대부분의 공정은 자동화로 이루어져 중대 사고의 위험은 없으나 원료투입 공정과 포장공정 및 창고에서 소홀히 할 경우 재해 발생의 위험요소가 있다.

그러나 매일식품은 현재까지 무재해 1,300일을 달성하고 있고, 근로자 중심에서 설비개선 및 환경

개선 등 지속적인 관리로 중소기업 중 보기 드문 적극적인 무재해 사업장이다.

근로자를 위한 투자, 이것이 안전

매일식품은 모든 것이 고객과 근로자 중심에서 시작한다. 과거에 맛과 가격에 초점을 맞추었다면, 매일식품의 장을 안 먹는 사람이 없다 할 수 있을 정도로 보급률이 높은 요즘, 고객의 안전을 생각한 식품 안전에 대해 전사적으로 관심을 집중시키고 있다. 안전의 중요성을 서로 공감하고 맛의 설계단계에서부터 안전을 고려하는 매일식품은 근로자의 안전에 있어서도 격을 같이 하고 있다.

근로자의 안전을 위해서면 투자를 아끼지 않는다는 오무사장, 사업장 환경부터 바꿨다.



사업장 전체 공정 설비는 최신설비에 바닥은 확실한 배수구와 반듯한 구획선, 호스는 거치대에 가지런히 걸쳐 있어 근로자가 가는 길에 걸리는 것이 하나도 없다.

환경에서도 맛있는 식품을 만들면서도 비위를 거스르는 냄새가 사업장 전반에서 나는 여느 기업과는 달리 사업장 어느 곳이든 이러한 냄새는 찾을 수가 없다.

쾌적한 작업환경 조성에서 근로자의 안전을 만들어가는 매일식품의 안전은 중소기업에서 흔히 볼 수 있는 그런 안전이 아니었다.

지속적인 안전활동에서 무재해 이룩

매일식품에서 유일하게 수작업이 이루어지는 곳은 포장공정이다. 자주 있는 작업은 아니지만 명절을 앞두고 고객의 주문에 의해 가끔 발생하는 작업이다. 그러나 이러한 작업에 대해서도 반복작업에 의한 근골격계질환 등의 재해는 발생할 수 있다고 판단하고, 박스 설계변경, 안전교육, 아침 저녁으로 시행되는 보건체조 등을 통해 일말의 재해도 예방한다.

안전은 오늘로 끝나는 것이 아니고 앞으로의 지속적인 안전이 중요하다. 매일식품의 안전은 화려하지는 않지만 오래 숙성된 장에서 올라나는 깊은 장맛처럼 진국을 만들어낸다.

2년전 전직원이 동종업계 대기업을 찾아 그들의 안전관리 실태를 견학한 것도, 62년의 기나긴 세월 동안 크고 작은 안전사고로 다친 동료 선배를 교훈 삼아 오늘의 무재해 매일식품으로 굳건히 다져지는 것도 성숙된 매일식품의 안전을 위해 숙성시키고 있는 것이 아닌가 싶다.

맺음말

파트별로 매일매일 자율적으로 시행되는 안전교육, 생활화되어진 정리정돈, 꾸준한 안전활동, 대한산업안전협회 전남지회 정낙현 부장과 연계된 안전체계에서 오늘의 무재해 목표 1,300일을 넘어 더 높

은 목표를 향한다.

매일식품이 한창 도약하는 시기에서 발생한 사고의 대부분이 후진국형인 재래형 재해였으나, 지금은 이러한 사고는 찾아 볼 수 없다.

앞으로도 더욱 발전해 가는 매일식품, 증설까지 고려되고 있는 현시점에서 안전에 초점을 맞춘 공간 활용과 안전을 고려한 확장이전을 통해 고객의 안전, 근로자의 안전이라는 두 마리의 토끼를 잡아 명실상부한 안전한 매일식품이 되길 간절히 기원한다.



〈최종덕 기자〉

시대에 따라 달라져야하는 안전

사고는 예기치 못한 곳에서 일어나는 법입니다. 안전시설을 잘하고, 안전관리 체제가 잘 되어 있다고 하여도 한 순간의 방심은 곧 사고로 이어질 수 있는 것이 산업현장에서의 재해입니다.



▲ 오상호 상무이사

그래서 경영을 하는 사람 입장에서 나 혼자만의 안전이 아니라 직원 모두의 안전이 고려되어야 하기에 늘 어려운 것이 안전입니다.

그러나 무조건적인 안전은 유명무실한 안전이라고 생각 됩니다. 급변하는 사회와 가치관이 바뀌는 근로자에게 옛적 안전관리를 주입한다면 오히려 역효과를 보일 것입니다.

최근에는 근로자의 감성을 안전으로 연관시키는 안전관리가 사회적으로 관심을 받고 있습니다. 중소기업에서 시대에 따라 안전관리를 한다는 것은 어려움이 많은 것은 사실이나 우리 매일식품은 노력하고 있고, 노력해 나갈 것입니다.

근로여건도 장시간 근로조건, 반복적인 작업여건에서 오는 건강장애 요인을 없애기 위해 로봇을 도입한 것도 환경개선을 통해 안전성과 생산성을 높이는데 있었습니다. 예전과 비교할 때 우리 매일식품은 많이 변화를 해왔고, 근무여건도 많이 좋아졌다고 자신있게 이야기 할 수 있습니다. 그러나 여기서 우리는 멈추지 않고 지속적인 변화를 추구할 것입니다.

그리고 안전부분에 있어서는 대한산업안전협회 전남지회와 더불어 함께 무재해를 쫓아 나갈 것입니다.