

(주)우성사료 천안공장, 축산물HACCP 운용 우수 작업장 선정

편집부

(주)우성사료(대표이사 지평은 부회장)의 제3사업본부(천안공장)가 최근 축산물위해요소중점관리기준원으로부터 ‘2011년 축산물HACCP 운용 우수작업장’으로 선정됐다.

이번 선정은 최근 2~3년간의 정기심사 결과를 바탕으로 학계·소비자단체·축산관련 연구원 등으로 구성된 심사단과 심의위원회의 엄정한 심사를 거쳤다.

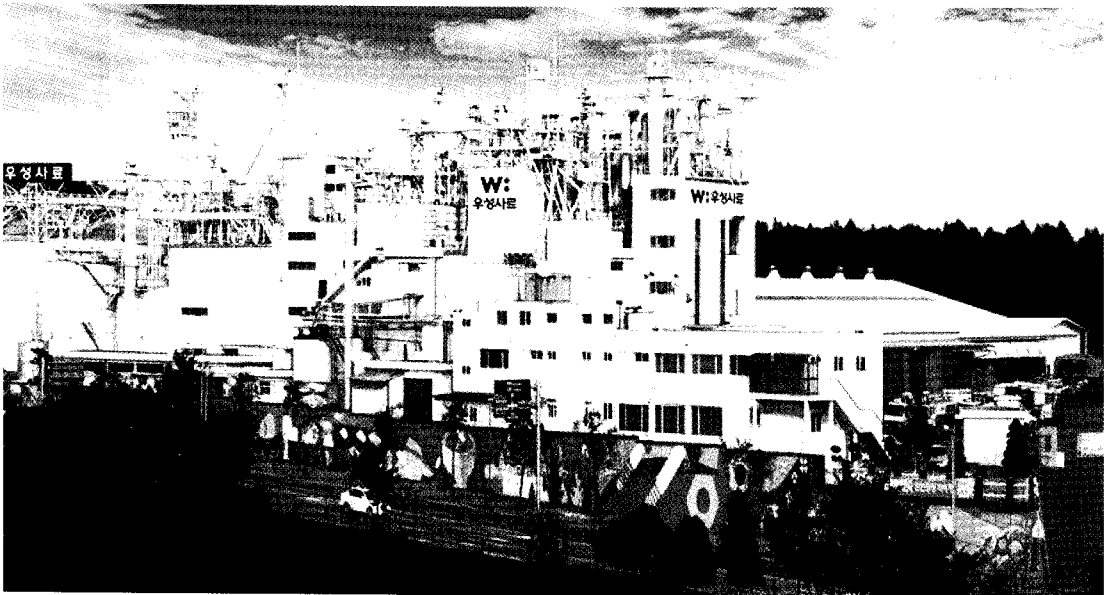
(주)우성사료는 지난 10월 4일 축산물위해요소중점관리기준원 대강당에서 가진 시상식에서 축산물HACCP 운용 우수 작업장 인증패를 받았다.

국내 최초 하이 후레이크 사료 생산

(주)우성사료 내에는 3개의 사업본부가 있다. 제1사업본부는 논산공장, 제2사업본부는 경산공장, 제3사업본부는 천안공장을 거점으로 한다.

이중 천안공장은 경기, 강원, 충청 사양가들에게 신선한 사료와 신속한 서비스를 제공하기 위해 1981년 설립됐다.

1983년에 국내 최초로 첨단 가공사료인 하이 후레이크 사료를 생산해 한국 사료산업 역사에 새로운 이정표를 세웠다.



천안공장 전경

HACCP 시스템 정착을 위한 '직원교육'

배합사료공장에서 HACCP 시스템을 정착 시키는데 가장 중요한 요소로 꼽히는 것이 직원들에 대한 반복 교육이다. 관련 내용을 직원들이 충분히 숙지할 때 그제야 실천의지와 책임감이 생겨나는 것이다.

천안공장은 이를 위해 매월 1일 본부장이 전체 조회를 실시하며, 매일 분임토의를 통해 그날 확인해야 할 사항들에 대해 공유한다. 이는 작업의 능률을 한층 올리는 것은 물론 위험 발생 요소를 사전에 차단하는데 큰 도움이 되고 있다.

고품질 사료 생산에 역량 집중

국내 배합사료 업체들이 사료의 고품질 및 안전성에 대해 큰 비중을 두지 않던 시절부



축산물위해요소중점관리기준원으로부터 받은 인증패

터 (주)우성사료는 일찍 안전한 고품질 사료 생산을 생존의 필수조건으로 인식하고, 이를 착실히 준비해 왔다. 이는 타 사료업체에도 많은 영향을 주면서 새로운 제품 안전 경영 실현을 선도했다.


정부가 사료공장의 HACCP 인증을 의무화 하기 이전인 1996년에 ISO 9002 품질 시스템 인증을 받는 등 고품질 사료 생산을 위해

끊임없이 노력하면서 1999년에는 한국능률협회로부터 기업가치 경영 최우수기업상을 수상하기도 했다.

정부가 사료공장 HACCP 인증을 의무화 한 이후에는 2005년 12월 27일 경산공장을 시작으로, 2006년 3월 13일 논산공장, 두 달 후인 5월 9일 천안공장이 차례로 인증을 획득했다.

(주)우성사료는 이외에도 지난 7월 1일부터

시행된 사료 내 항생제 첨가 전면 금지에 따라 모든 제품을 환경 친화적이고 안전 축산물 생산을 위한 제품으로 구성했다.

또 ‘친환경 축산, 행복한 미래’라는 캐츠프레이즈 아래 한 차원 앞선 신제품 개발과 최신의 사양기술을 개발해 차별화한 경영전략과 기술 서비스를 제공하고 있다. 

〈미니인터뷰〉

(주)우성사료 제3사업본부장 김동운 이사



“31년 된 공장을 31개월 된 것 같이 깨끗하게 만들자!”

이는 김동운 우성사료 제3사업본부장이 내건 슬로건이다.

김 본부장은 “HACCP 심사를 받으려면 제대로 받아야 한다고 생각했다”며 “우수직업장으로 선정된 것은 직원들의 남다른 노력이 있었기에 가능했다”고 모든 공로를 직원들에게 돌렸다.

김 본부장은 매월 1일이면 전체 조회를 실시한다. 이 조회시간에는 지난 한 달 동안 공장 안팎에서 발생한 현안들과 제품에 관한 모니터링 결과에 대해 공유하고, 업무와 관련해 중요한 사항들을 공지한다. 또 우수 작업자 시상 등을 통해 HACCP 실천을 위한 동기 부여와 함께 책임감을 높일 수 있도록 하고

있다.

김 본부장은 HACCP 운용과 관련해 “HACCP는 ‘사료는 식품’이라는 대전제에서 시작한다. 따라서 사료가 식품이면 사료공장은 주방이다. 제품원료는 음식재료가 된다. HACCP는 음식재료나 주방, 조리과정에서 위해소를 없애기 위한 노력이다. 모든 변화의 시작과 정착은 지속적인 직원교육을 통해 이뤄질 수 있다”고 설명했다.

그는 또 “HACCP를 지속 유지하는데 직원들의 의식전환이 가장 중요하다. HACCP 기준에 따라 일할 때는 그렇지 않을 때보다 직원들이 더 힘들다. 청소도 한 번 더 해야 하고 공정과정을 더 살펴야 하기 때문이다. 이러한 어려움 속에서도 묵묵히 자신의 일을 잘 감당해주고 있는 직원들에게 고마움 따름이다”라고 전했다.

또한 “우성사료는 인천 부두에 직원이 상주하며 보다 좋은 원료를 확보하기 위해 노력하고 있다. 앞으로도 변함 없는 고품질 사료 생산에 지속적으로 노력해 나갈 것이다. 연초에 세운 목표에 대한 결실을 하나 둘씩 이루어 나가면서 다시금 국내 사료업계를 선도하며 신화를 만들어 나갈 수 있도록 하겠다”고 밝혔다.