# 남양유업 식품안전 조직 소개

대한민국 낙농 · 유가공 선도기업인 남양유업 주식회사에서는 영유아 제품을 생산하며 식품안전의 중요 가치를 1순위로 함에 따라 이를 효율적으로 수행할 수 있는 공격적 조직개편을 진행한 바 있다. 기존 중앙연구소 산하 식품안전센터에서 이를 식품안전보증센터로 개편하고 본사 조직에 편재함으로써 예하 조직과의 원활한 의사소통과 신속한 문제해결을 1순위로 할 수 있도록 한 것이다. 5개 공장과 30여개의 OEM 제조처에서 생산되는 분유 · 우유 · 치즈 · 발효유 · 커피 · 음료 등의 식품안전과 품질에 관해 모든 공정의 엄격한 관리로 고객의 신뢰를 위해 노력하고 있다.

### 식품안전은 절대적인 가치관이자 식품안전보증센터 존재의 이유

식품안전보증센터는 기존보다 좀 더 효율적이고 체계적인 방법으로 식품안전에 관한 모든 부분들을 관리하고자 조직된 본사 소속 부서이다. 식품안전보증센터 신현정 센터장의 경우 공장 QA, 연구소 등에서 30년간 근무를 하는 등 다양한 분야의 경험과 전문성을 확보를 하고 있다. 이를 바탕으로한 식품 안전 선진시스템 구축을 하였으며 구성원들도 일정기간동안 공장과 협력업체에서 교육 완료후 업무를 수행할수 있도록 하고 있다. 이렇듯 최첨단 시설과 풍부한 전문 인력 구성을 바탕으로 한 식품안전보증센터에서 신설 이후 식품안전사고나 이슈가 없이 안전한 제품을 생산할 수 있었던 것은 해당 조직 강화 및 철저한 사전예방관리인 것으로 인정받고 있다.

식품안전보증센터는 총 6명으로 구성되어 있으며 정확하고 신속한 식품안전 정보 수집을 위해 식품 안전정보시스템을 효율적으로 구축 · 운영하고 있다. 수집된 식품안전정보를 활용하여 원부자재, 제품의 적합성 및 안전성을 검증하고 발견된 리스크는 보완 · 개선을 통해서 안전한 식품 생산에 기여하고 있다. 최근에는 신속한 정보 수집 및 상호 공유를 위해 학계, 정부기관, 식품업체들과의 안전성 정보 교류 활성화를 통해서 식품안전정보 수집 능력을 한층 업그레이드화 했다. 당사 모든 원부자재 및 제품은 안전성 검증 체크리스트를 활용하여 품질과 안전성 검증하고 있으며 지속적인 안전성 확보를 위해 정기적으로 평가를 하고 있다. 각 공장 QA와 연계하여 중요 품질정책을 수립 · 추진함으로써 신속한 문제해결 및 사후관리에도 힘쓰고 있다.

또한, 식품관련 제개정 법령의 신속한 확인을 통해 대책마련 및 운영 중인 기준규격의 유효성 검토하여 발생될 수 있는 식품안전 리스크를 사전 예방하는데 중추적

인 역할을 하고 있다. 당사와 관련된 모든 법적사항에 대해서 관련 부서 의견을 수렴하고 의견서를 작성하여 협회 또는 행정기관에 의견 및 대안을 제시할 수 있도록 주도적인 역할을 수행하고 있다.

남양유업에서 생산 · 판매하는 제품은 약 300 여종 이상이며, 원 · 부자재까지 합치면 안전관리 대상은 2,000 여종에 이를 정도로 관리 범위가 매우 넓고 다양하다. 관리 대상이 넓고 다양하다는 것은 원부자재, 제품에 대한 식품안전 리스크 및 이슈화 될 가능성도 그만큼 비례적으로 증가한다는 것을 의미한다. 식품안전에 대한 소비자의 니즈(needs)가 다양해지고 전문화되고 있으며, 아무리 영양가가 높고 맛이 좋은 식품이라고 하더라도 안전하지 않은 식품은 도태되기 마련이다. 이와 같이 식품안전은 무엇과도 바꿀 수 없고 변할 수 없는 회사 고유의 가치관이자 식품안전보증센터의 가장 중요한 존재 이유이기도 하다.

### 최첨단 검사장비와 신뢰성 높은 시험검사 시스템을 갖춘 식품분석실

남양유업 식품분석실은 남양유업에서 생산된 모든 제품의 안전성과 기능성을 검증하기 위해 최첨단 분석장비와 우수한 연구인력으로 구성되어 있다. 세계적인 분석역량을 갖춘 13명의 연구원들은 회사에서 사용 중인 원료와 최종 제품을 검사하여 단 하나의 품질 부적합 제품도 소비자들에게 도달하지 않도록 철저히 관리하고 있다.

2001년 9월 KOLAS 국제공인시험기관으로 인정받아 식품 및 농축산물 분야의 영양성분 및 안전성 항목에 정확한 결과를 도출할 수 있는 역량을 확인하였다. 공인분석 항목 이외에도 크로마토그래프 분야, 생명공학 분야 및 핵물리학 분야에 이르기까지 식품분석에서 응용 가능한 광범위한 분야의 약 1000여 항목 이상을 검사할 수 있는 능력을 보유하고 있다. 분석 불가능한 물질이 거의 없을 정도로 다양한 항목에 대해 검사를 실시하고 있다.

식품분석실은 수억원대의 최첨단 분석장비의 효과적인 운영과 국내 최고 수준으로 꾸며진 쾌적한 환경의 실험실을 지속적으로 발전시키기 위해 국내 우수대학의 실력 있는 연구원들로 구성되어 있다. 구성원 개개인의 검사능력과 장비운영능력 향상을 위해 수준 높은 국 · 내외 교육을 이수하고, 꾸준히 자기계발에 앞장서고 있다. 모든 연구원들은 년 1회 이상 영국식품환경연구청(The Food and Environment Research Agency)이 주관하는 세계 최고 수준의 분석능력평가인 FAPAS(Food Analysis Preformance Assessment Scheme)에 참여하여 분석역량을 평가받고 있다. 최근 2년 동안 45종의 시험항목에 참가해 5차례에 걸쳐 최우수 기관으로 평가받은 것을 포함하여, 2001년을 시작으로 총 50종 이상의 분석항목에 대해 우수 기관으로 평가 받았다. 특히 총 아플라톡신 검사분야에서 전 세계 115개 분석기관 중 1위를 차지함으로써 명실공히 세계 최고 수준의 분석기관으로 인정받았다. 20년 동안 모든 연구원들이 분석 검증 프로그램을 꾸준히 참가함으로써 지속적인 신뢰도 유지 관리에 만전을 기하고 있다.

이와 같이 끊임없는 노력과 우수한 분석역량을 바탕으로 많은 연구 성과를 이룩하였다. 40여 편의 논문을 저명한 국내 · 외 저널에 게재하였으며, 국내 식품 분야의 최고 학술행사인 한국식품과학회 및 한국축산식품학회에 매년 참석하여 전문적 발표를 해오고 있다. 미국의 대표적인 식품기술박람회인 IFT(Institute of Food Technologists), 유가공분야 국제기구인 IDF(International Dairy Federation), 한 · 중 · 일 3국 분석과학기술 국제심포지움 등 외국의 유명 학술행사에서도 연구 성과를 발표하고 있다. 또한, 농림수산검역검사본부, 식품의약품안전청, 대학교 등 산학 및 정부출연 공공기관과 연계한 시험법 개발 연구활동도 꾸준히 수행하고 있는데, 특히 2009년에 수행한 비타민 시험법 개발 연구는 당해 우수과제로 선정되었다. 이때 개발된 비타민 D,K 분석법은 2011년 6월 국가공인시험법(식품공전)으로 등재되는 성과를 이루기도 하였다. 2014년에는 한국표준과학연구원과 공동으로 조제분유 영양성분 분석용 '인증표준물질(CRM)' 개발에 성공해 국내 최고의 기술력을 확보했으며, 2019년부터 농촌진흥청 '국가표준식품성분 데이터베이스 구축 사업 중 하나인 비타민 D 분석에 참여하고 있다. 식품성분표는 국내에서 소비되는 식품의 영양 성분 정보를 담고 있어 식품 수급표, 식품의 영양 표시, 국민 건강 영양 조사, 한국인 영양 섭취 기준 설정 등 식품 · 영양 정책에 활용될 뿐 아니라 개인 건강관리, 식단 작성, 영양 교육 등의 기초자료로 활용되고 있다. 정확한 결과가 핵심인 정부주도의 민관 합동 식품분석체계에 참여한 10개 기관 중 유일한 기업연구소로 참여하고 있다.

식품분석실은 단 하나의 품질 부적합 식품도 용인할 수 없다는 신념을 바탕으로 신속하고 정확한 검사를 통하여 소비자의 건강과 안전을 위해 최선을 다하고 있다. 연구원들의 꾸준한 노력과 회사의 전폭적인 지원은 남양유업 식품분석실이 명실공히 세계 수준의 분석 역량을 보유한 국제공인시험기관이 되도록 하는데 견인차가 되었다. 앞으로도 대한민국뿐만 아니라 전 세계 사람들의 건강한 식생활을 위해 남양유업 식품분석실의 역량이 기대된다.