

건강도 만점, 환경도 만점



젖은 도화지위에 물감이 스며들듯 그렇게 가을이 익어가는 들녁을 따라 이 달의 현장은 지난 '69년 '건강 사회건설'이라는 기업이념으로 설립된 국내유산균 발효유 업계의 선두주자 한국야쿠르트 유업(株)(대표이사·이은선) 평택공장(공장장·김순무 이사)을 찾았다.

따사로운 햇살에 질푸른 녹음마저 휙휙 거리는 이곳, 차라리 학교 교정과도 같은 분위기를 연출하고 있는 평택공장은 만여평의 대지위에 1백 65명의 가족들이 본사의 많은 제품 중에서 '야쿠르트' 한 품목만을 생산하고 있다. 일년중 휴가철을 제외한 대부분의 날엔 관광버스 2대분의 견학차량이 끊이지 않는 현장이다.

효모폭발의 가능성성이 있기 때문에 위생관리는 '필수'. 종균의 접종배양, 발효액과 시럽의 조합, 폴리스칠렌용기 성형사출, 충진시설 등 과학적인 시스템에 의한 제품 생산과정을 한눈에 볼수 있는 견학홀이 그것을 뒷받침하기에 충분하다. 우리가 흔히 마실수 있는 조그만 야쿠르트병 1병엔 65억마리의 유산균인 락토바시러스카제이균(L.Casei)이 들어있으며, 내산성이 강한

이균주는 대장에까지 도달해 정장작용에 탁월한 효능이 있다는 제품 P.R까지 들은 후 폐수처리장으로 달려갔다.

'건강백세'를 추구하는 기업답게 환경관리에 쏟는 정성도 크다.

올해 5월 환경보호과가 정식으로 설치 되었고 현재 8명의 환경관리인이 업무를 전담하고 있다.

본사의 폐수처리는 <그림>에도 나타나있듯 화장품제조

◆ 처리 전·후 수질비교 DATA

(단위 : ppm)

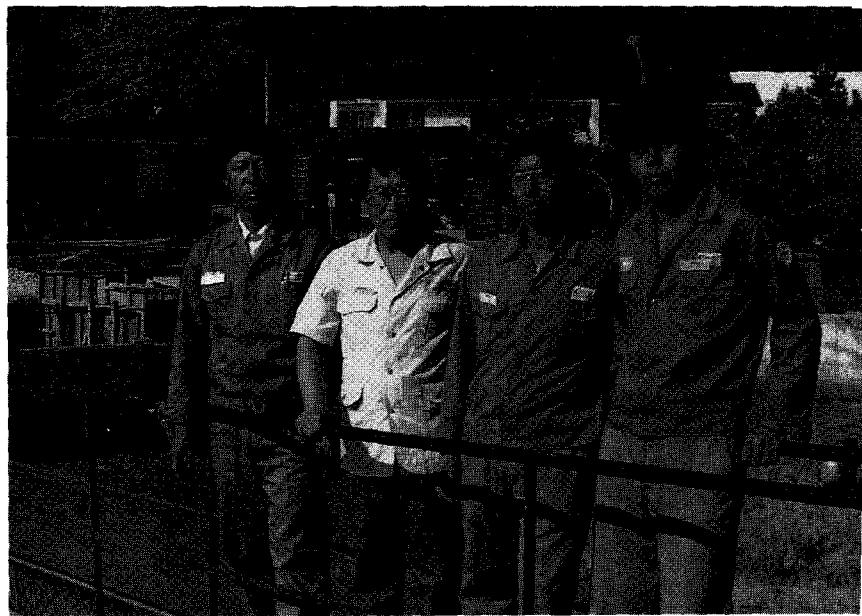
구분 항목	개 선 전		개 선 후		관 리 기 준	
	유입수	처리수	유입수	처리수	법정	당사
PH	4.5~9.6	6.8~7.1			5.8~8.6	6.5~7.2
BOD	250~2,500	5~20	개선전과 동일	2.7~10.8	100이하	10이하
COD	230~1,900	3~18		2.3~8.3	"	"
SS	50~390	30~50		8~13	"	"
N-H	5~30	3~7		1~3	5이하	1이하

업체인 자매회사(株)가양과 공동처리하고 있다.

지난 '77년 표준활성오니법으로 처리했으나 용량 부하율이 높아 '79년엔 라군법으로 전환했다. 이역시 잉여오니발 생량이 많아 '86년도에 침전조를 설치하기도 했다.

한편 생산공정과의 연계를 중시, 공장장 직속으로 매월 간부조회시 각 부서별로 물사 용량을 체크하고 있다. 물론 유입수부하감소를 위해서다. 특히 폐수처리에 있어 본사는 정수실에서 폐기한 여과기를 재활용해 $30m^3/hr$ 처리능력의 활성탄여과기를 설치, 15~23%의 처리효율을 가져왔다. 이와함께 기존방류조에는 폐자재인 야쿠르트공병 30만병으로 접촉시간 1.9hr의 접촉산화조를 만들어 설치했는데 이는 23~31%의 처리효율을 보였다.

여기에는 들어간 공병 30만개의 바닥을 절단하느라 환경팀들의 손이 부르를 정도였다는 이종은(제장)의 말이다.



▲ 좌로부터 이종은(제장) · 백경수(차장) · 김유백 · 최창진환경관리인

한편 대기분야로는 현장에서 볼 수 있도록 굴뚝 감시장치를 자체적으로 제작하고 있다. 이들 방지시설의 운영비로는 총 1억 2천만원이 소요됐고, 올해의 예산은 3억이다.

이렇게 최종 처리된 물을 잔디밭 가운데로 끌어내 만들어놓은 연못에는 잉어 뿐 아니라 오염에 민감한 파라미와 모래무지가 서식하고 있을 정도.

이밖에도 폐기물 중 일부를 발효시켜 정원의 퇴비로 사용해 좋은 효과를 거두기도 했다. 요즘엔 처리된 물을 그대로 방류하기가 아까워 세차장이나 화장실, 잡용수로 재사용할 수 있는 방안을 검토하고 있다고 한다.

근무년수가 평택공장의 연륜과 같다는 이계장은 본사의 경우 환경관리인이 소신껏 업무를 처리할 수 있는 업무상의 융통성이 많다면 다른 회사도 그랬으면 좋겠다는 말을 강조했다. 덧붙여 그는 본사를 포함한 평택지역의 4종이상 규모의 50개 업체들은 매달 아산만자연보호캠페인을 실시하는 것을 비롯, 빈번한 정보교환을 하고 있다며, 지역환경보전을 위한 환경관리인들의 활발한 활동상도 들려주었다. 이러한 건강한 환경의식들이 바로 건강사회 건설의 씨앗이 아닐까. ◀

◆ 폐수처리공정도

