



**Meat Masters**

고기를 잘 만드는 사람들

(주)청산식품  
근로조건 및 직무



[www.choungsan.com](http://www.choungsan.com)

# 육가공 전문기업



**Meat Masters**

고기를 잘 만드는 사람들

## 목차



회사소개



근로시간/휴일



임금/복지



직무



복무수칙 및 준수



**Meat Masters**

고기를 잘 만드는 사람들

1

# 회사소개





**Meat Masters**

고기를 잘 만드는 사람들

## 회사소개

# 식육가공품 제조업체

### 생산한 식육가공품을

- 리테일 (슈퍼마켓, 편의점 등)
- 케터링 기업 (현대그린푸드 등)
- 홈쇼핑 (NS / 롯데 / 현대 홈쇼핑 등)
- 전문점 (오리고기 음식점)
- 온라인 (오픈마켓 / 소셜커머스 등)

등의 다양한 유통채널에 공급



**Meat Masters**  
고기를 잘 만드는 사람들

# 생산제품



<포장육(신선육)>

<양념육(비가열)>



<닭가슴살 가공품>

<훈제 삼겹살 바베큐>



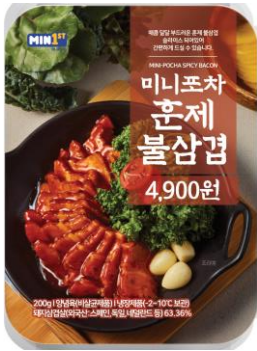
**Meat Masters**  
고기를 잘 만드는 사람들

# 생산제품



<훈제 오리>

<폭립>



<간편안주>

<로스팅 가공품>

<보쌈수육>



**Meat Masters**  
고기를 잘 만드는 사람들

## 공급업체



현대그린푸드

<현대그린푸드 등 케터링기업>



<NH 하나로마트>



<NS홈쇼핑>



<롯데 슈퍼>



<써브큐 등 식재기업>



<GS 슈퍼 / GS25>



<미니스톱>



<장수촌 등 대형식당>



**Meat Masters**

고기를 잘 만드는 사람들

2

**근로시간/휴일**







**Meat Masters**

고기를 잘 만드는 사람들

## 생산직 조업일 / 조업시간

### 1. 조업일 및 조업시간

조업시간					
소정근로	오전	7:30	~	11:30	8시간
	휴게시간	11:30		12:30	
	오후	12:30		16:30	
시간외 근로	1일 평균 2시간				
	시간외 근무는 물량상황에 따라 변동성 있음				



# Meat Masters

고기를 잘 만드는 사람들

## 생산직 조업일 / 조업시간

### 1. 조업일 및 조업시간

조업일								
구분	1일	2일	3일	4일	5일	6일	7일	계
	월요일	화요일	수요일	목요일	금요일	토요일	일요일	
전일제	근무	근무	근무	근무	근무	무급휴일	주휴일	
(실)근로시간	8시간	8시간	8시간	8시간	8시간		만근 시 주휴 수당 발생	40시간
1일 연장근로	2시간 / 일 평균							
	물량상황에 따라 변동							
휴일근로(토요일)	월 평균 0.5회 발생					월 평균 0.5회		



**Meat Masters**

고기를 잘 만드는 사람들

**휴일**

## 2. 휴일 운영

구분	휴무 시	근무 시
유급휴일	소정근로 근무 처리 (기본급 보장)	소정근로 + 근무시간 가산임금 지급
무급휴일	휴무 시 무급 처리 (기본급 차감 또는 연차사용)	기본급에서 소정근로 차감 + 근무시간 가산임금 지급



**Meat Masters**

고기를 잘 만드는 사람들

**휴일**

## 2. 휴일 운영

2022년 부터	
<b>유급휴일</b>	
신정(1월 1일)	
설날 당일(음력 1월1일) 및 전후 이틀 3일간	
삼일절(3월 1일)	석가탄신일(음력 4월 8일)
근로자의 날(5월 1일)	어린이날(5월 5일)
현충일(6월 6일)	광복절(8월 15일)
추석 당일(음력 8월15일) 및 전후 이틀 3일간	
개천절(10월 3일)	한글날(10월 9일)
성탄절(12월 25일)	기타 국가 지정 임시공휴일



**Meat Masters**

고기를 잘 만드는 사람들

**3**

**임금 및 복지**





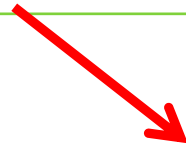
**Meat Masters**  
고기를 잘 만드는 사람들

## [생산직] 근로시간 및 임금

기준년도 : 2024년

### 월 근로시간

소정	연장/휴일	소계
209	@	209 + @



통상시급(원)	기본급	연장/휴일수당	계
10,530	2,200,770	@	2,200,770+ @

- ◆ 1일 평균 2시간 시간외 근로 근무 / 한 달 22일 조업 가정 시 급여 (소득세/지방소득세/4대보험 근로자부담분 공제 전)

통상시급(원)	기본급	연장/휴일수당	계
10,530	2,200,770	694,980	2,895,750



**Meat Masters**  
고기를 잘 만드는 사람들

## 복지 (기숙사 또는 원룸 제공)

기숙사 제공	
유/무상	무상제공
기숙사	2인/1실
면적	15m <sup>2</sup> (4.5평)
기본옵션	소형 냉장고/에어컨/보일러
조리시설	별도 공용주방 사용가능
화장실	별도 구역에 공용 사용
샤워실	
근무자 구비	침구류 / 세면도구 등 개인준비



**Meat Masters**

고기를 잘 만드는 사람들

## 복지 (식사)

식사 제공	
식사제공 및 장소	회사 맞은편(도보 1분) 한식뷔페
조업일(월-금요일)	아침 / 점심 회사 제공
조업일 석식	근로자 부담
	19시 이후까지 시간외 근무 시 석식 회사 제공
토요일	근로자 부담
	휴일 근무 시 회사 점심 제공
일요일	식당 휴무
	공용주방에서 근로자 개인식사 또는 외식





**Meat Masters**  
고기를 잘 만드는 사람들

## 복지 (식사)





**Meat Masters**

고기를 잘 만드는 사람들

4

직무





**Meat Masters**  
고기를 잘 만드는 사람들

## 생산직 직무 내용 [포장육팀 / 훈연팀]

### 원료육 입고 하역 - 불출

<원료육 전처리>



<원료육 해동>





**Meat Masters**  
고기를 잘 만드는 사람들

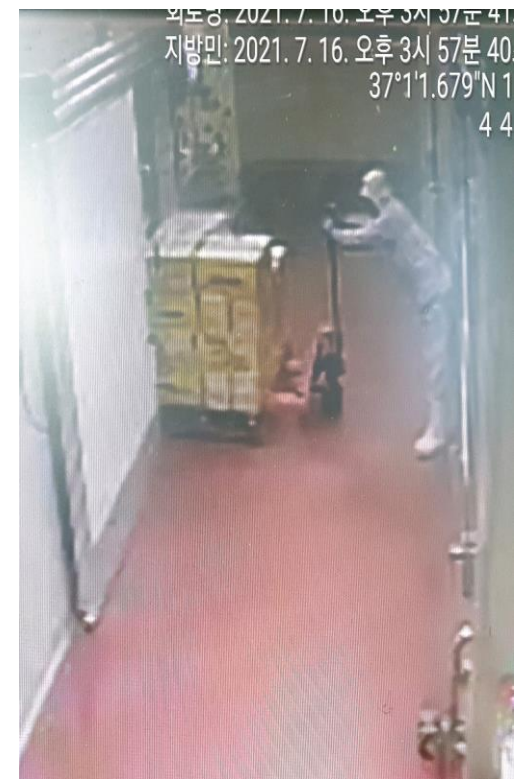
## 생산직 직무 내용 [포장육팀 / 훈연팀]

### 원료육 입고 하역

<원료육>



<원료육 하역 및 입고>





**Meat Masters**  
고기를 잘 만드는 사람들

## 생산직 직무 내용 [포장육팀 / 훈연팀]

### 원료육 불출 - 박스 개봉 - 해동

<원료육 불출 - 박스 개봉>

<원료육 박스개포 - 해동 작업>





**Meat Masters**  
고기를 잘 만드는 사람들

## 생산직 직무 내용 [포장육팀 / 훈연팀]

### 원료육 정선 - 정형





**Meat Masters**  
고기를 잘 만드는 사람들

## 생산직 직무 내용 [포장육팀 / 훈연팀]

### 원료육 정선 - 정형





**Meat Masters**  
고기를 잘 만드는 사람들

## 생산직 직무 내용 [포장육팀 / 훈연팀]

### 원료육 염지 - 스틱/채반 작업







**Meat Masters**  
고기를 잘 만드는 사람들

## 생산직 직무 내용 [포장육팀 / 훈연팀]

### 가열공정품 이송





**Meat Masters**  
고기를 잘 만드는 사람들

## 생산직 직무 내용 [포장육팀 / 훈연팀]

### 포장육 세절 - 계량 - 포장

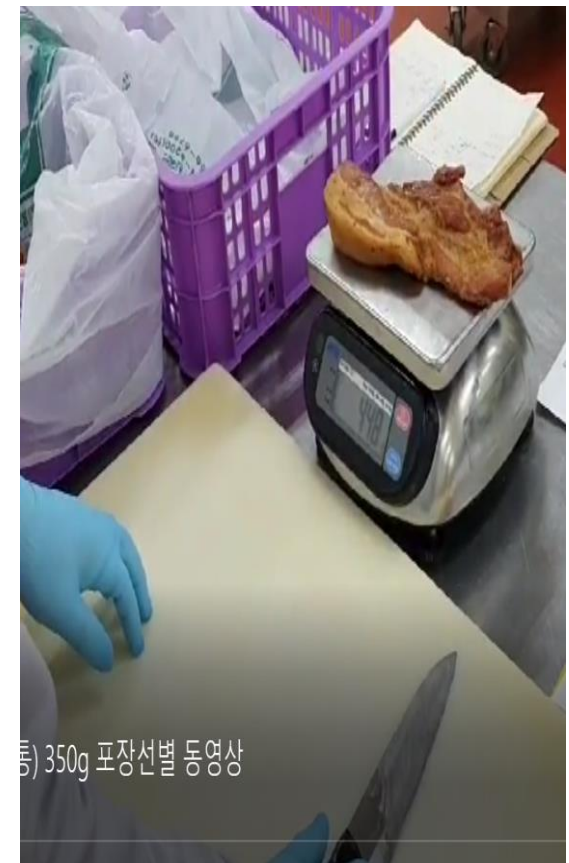
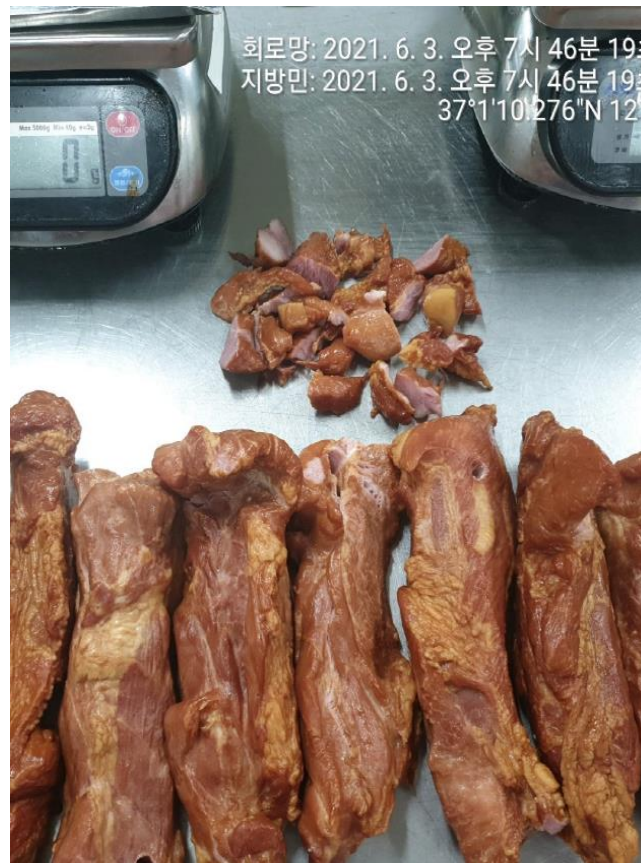




**Meat Masters**  
고기를 잘 만드는 사람들

## 생산직 직무 내용 [가공 포장팀]

### 선별 및 분류 작업





**Meat Masters**  
고기를 잘 만드는 사람들

## 생산직 직무 내용 [가공 포장팀]

### 세절 - 계량 - 포장





**Meat Masters**  
고기를 잘 만드는 사람들

# 생산직 직무 내용 [가공 포장팀]

## 외포장 (셀링 / 트레이 / 지케이스 / 카튼박스)





**Meat Masters**  
고기를 잘 만드는 사람들

## 생산직 직무 내용 [공통 - 세척/청소]





**Meat Masters**

고기를 잘 만드는 사람들

5

준수사항





**Meat Masters**

고기를 잘 만드는 사람들

**준수사항**

**내 가족이 먹을 수 있는  
안전하고 위생적인 제품을 만든다는 마음이 제1의 원칙**

**규정하는**

- **작업장 입/퇴실 절차**
- **위생의복 착용**
- **기본 위생 수칙**
- **표준작업절차**

**의 준수가 반드시 필요**





**Meat Masters**

고기를 잘 만드는 사람들

## 준수사항 {위생모 착용}



1. 착용전



2. 일회용부직포위  
생모 착용

3. 헤어네트캡 착용



4. 헤어밴드  
착용



**Meat Masters**

고기를 잘 만드는 사람들

## 준수사항 {위생모 착용}



5. 위생모(장)  
착용



6. 마스크 착용



7. 상하 위생복  
착용



**Meat Masters**

고기를 잘 만드는 사람들

## 준수사항 {이물제거 롤리 사용}



1. 머리(위생모전체)

2. 상체(위생상의전체)

※롤러를 들고 다음의 순서대로 먼지 및 이물을 제거한다.



**Meat Masters**  
고기를 잘 만드는 사람들

## 준수사항 {이물제거 롤러 사용}



3. 팔

4. 등(손닿는곳 까지만)

5. 다리 및 하체

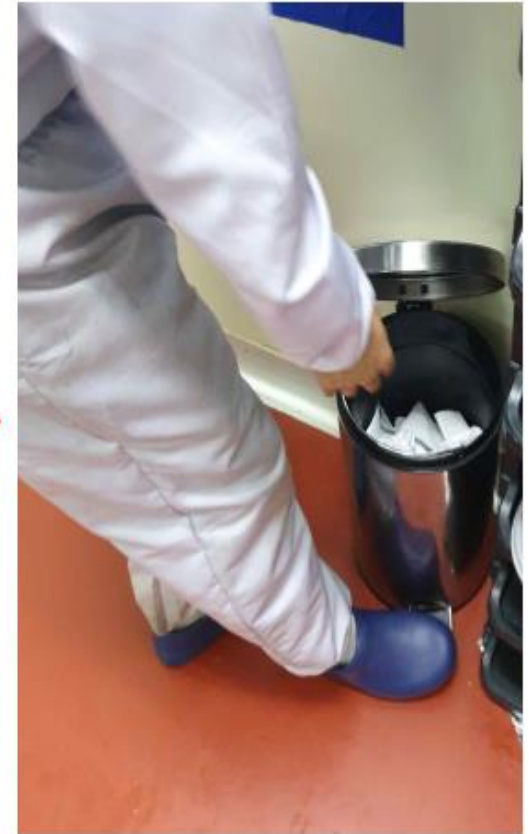
※롤러를 들고 다음의 순서대로 먼지 및 이물을 제거한다.



**Meat Masters**

고기를 잘 만드는 사람들

## 준수사항 {이물제거 롤러 사용}



6. 스티키매트를 이용하여 등전체

7. 사용한 롤러는 바로 제거하여 버림

※롤러를 들고 다음의 순서대로 먼지 및 이물을 제거한다.



**Meat Masters**  
고기를 잘 만드는 사람들

## 준수사항 {위생의복 착용}



< 1층 >



< 2층 >



# Meat Masters

고기를 잘 만드는 사람들

# THANK YOU