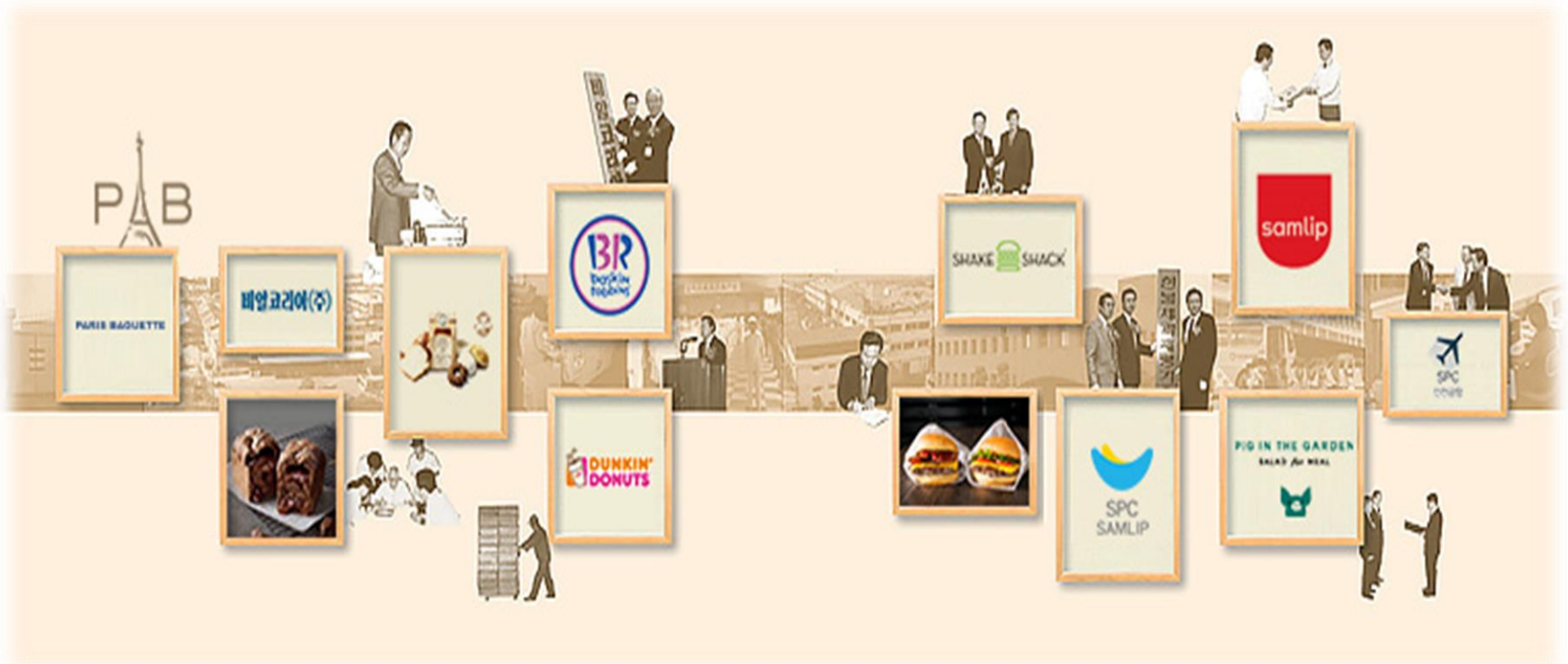


(주)호남샤니

HACCP 운영사례 발표(19년 식물성크림 연장심사 결과)



INDEX

01 그룹(회사)소개

02 제조공정(휘핑크림)

03 식물성크림 HACCP 연장심사 리뷰

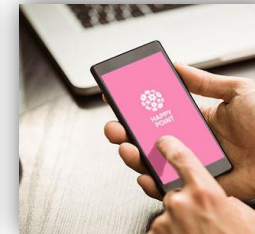
- 최초인증일 : 2016. 11. 04(금)



행복한 세상을 만드는
최고 수준의 식품생명공학기업
(주)SPC삼립

프랑스 정통의 베이커리 프랜차이즈 We Make People Happy!
시스템을 운영하고 있는 비알코리아
국내 정상 of 베이커리 파리크라상

글로벌 식품 식자재유통 전문 기업
SPC GFS



아시아 최대 규모의 휴면반죽 메이커
SPL

고품질 연포장재 생산업체
SPC PACK

Total IT Service 전문기업

동반성장을 실현하는 금융회사
SPC캐피탈

해피포인트 기반의 마케팅 컴퍼니
SPC클라우드

땅과 인간에 대한 존중,
프랑스 와인 전문 수입사
(주)타이거인터내셔널

PARIS BAGUETTE



파리바게뜨

베스킨라빈스

DUNKIN'

던킨



그릭슈바인

passions

패션5



퀸즈파크

PARIS CROISSANT



파리크라상

SPC삼립



쉐이크쉑



베라



리나스

COFFEE@WORKS

커피앤웍스

CAFFÈ PASCUCCI



파스쿠찌

잠바주스

PIG IN THE GARDEN
SALAD for MEAL



피그인더가든

D.QUEENS CATERING

디.퀸즈



SPC라운지

빛은

빛은

teatra:



티트라

피자업

LAGRILLIA

라그릴리아

strEAT

스트릿

SHANY.
we bake goodness!

샤니

Latelier

라플리에

L'abri

Wine & Dine

라브리



베이커리팩토리

THE
WORLD
Vine

더월드바인



해피포인트



밀다원

개요

- ▶ 설립년도 : 1985. 07. 22
- ▶ 주요생산품목
 - 1공장 : 빵, 화과자, 약과, 쿠키, 스넵, 도너츠, 젤리
 - 2공장 : 잼, 기타잼, 기타가공품, 가공유크림, 식물성크림, 아이스크림믹스
- ▶ 자본금 : 53억
- ▶ 자산총액 : 345억
- ▶ 매출액 : 635억

□ 호남샤니(SPC삼립 호남생산센터)

1공장



<광주광역시 광산구 하남산단5번로 67(장덕동)>

2공장



<광주광역시 북구 하서로 290-30(양산동)>

구분	제품	판매처
병 잼		SPC삼립, 파리크라상 E마트, GS리테일 등
베이커리	<p style="text-align: center; border: 1px solid black; padding: 5px;">0.8 ~ 20 kg 제품군</p>	SPC삼립, 파리크라상, SPL 롯데푸드, 해태제과 등
호상용 잼		서울우유, 자연드림 매일유업, 빙그레 등
휘핑크림 아이스믹스		SPC삼립, 파리크라상 요거프레소, 메가커피 매일유업, 푸드코아 등

제조공정 (휘핑크림)

제조과정(휘핑크림)



유크림



식물성유지



CIP



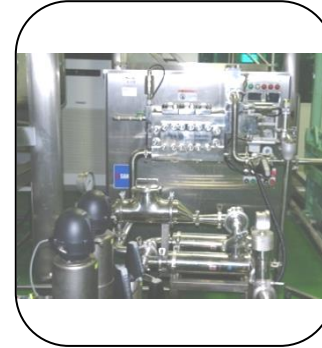
배합



여과

CCP-1P

· 여과망 : 40 mesh



1차균질



멸균

CCP-1B

· 온도 : 145°C
· 유량 : 3000±100 L/H



2차균질



냉각



숙성



포장

식물성크림 HACCP 연장심사 리뷰

식물성크림 HACCP 연장심사 결과

※ 평가점수 : **적합** [96점(선행요건), 190점(HACCP)]

선행요건

[위생관리] : 3건

- 방충방서 점검표 내 포획량 실측치 기재 필요
 - ☞ 실측치로 기재
- 설비 외부 청소에 대한 내용 기준서 반영 필요
 - ☞ 제조시설 청소·소독 기준표에 반영
- 작업장 위생설비 구비 보완(이물 롤러)
 - ☞ 추가 구매 후 비치 예정

[검사관리] : 1건

- 미생물 실험 후 사진 보관 권고
 - ☞ 미생물 실험 결과를 사진으로 저장(컴퓨터 파일)

HACCP

[HACCP] : 2건

- 자체 심각성 기준 수립 필요
 - ☞ FAO, CODEX, NACMCF 자료를 참고하여 자체 심각성 평가기준 수립
- 여과망(CCP-1B)을 압력계로 관리가능한지 검토
 - ☞ 현재, 작업 전/후 파손, 이물 확인 (교체주기 : 1회/2년)
 - ☞ 압력계를 이용하여 관리할 수 있는지 여부 확인

[HACCP] 기준 심각성자료(FAO, CODEX, NACMCF)를 참고하여 자체 기준을 수립하고 기준서에 반영 권고

개선 전

	HACCP 관리기준서	문서번호	CP-HA-01
		제정일	2014.07.14
		개정번호	9
	I. HACCP 개요	제정일	2019.10.29
	페이지	14	

	HACCP 관리기준서	문서번호	CP-HA-01
		제정일	2014.07.14
		개정번호	8
	I. HACCP 개요	제정일	2019.03.04
	페이지	15	

• 결과의 심각성

- ① 결과의 심각성은 해당 위해요소가 최종 소비자에게 영향을 주는 정도에 따라 평가한다.
- ② 결과의 심각성 평가기준은 객관적인 자료를 인용한다.
- ③ 결과의 심각성 평가기준(CODEX) : 국제식량규격위원회)

구분	세부내용
높음 (3점)	생물학적 Clostridium botulinum toxin, Salmonella typhi, Shigella dysenteriae, Vibrio cholerae, Vibrio vulnificus, hepatitis A, E virus, Listeria monocytogenes(일부), Escherichia coli O157:H7
	화학적 화학오염물질, 식품첨가물, 중금속 등에 의한 직접적인 오염
	물리적 금속, 유리조각 등
보통 (2점)	생물학적 장내병원성 Escherichia coli, Salmonella spp., Shigella spp., Vibrio parahaemolyticus, Listeria monocytogenes, Rotavirus, Norwalk virus, 대장균군
	화학적 타르색소, 잔류농약, 잔류용제(톨루엔, 프탈레이트 등), 잔류훈증 약제 등, 나무조각, 플라스틱 등 경질이물
	물리적
낮음 (1점)	생물학적 Bacillus cereus, Clostridium perfringens, Campylobacter jejuni, Yersinia enterocolitica, Staphylococcus aureus toxin
	화학적 Somnolence, transitory allergies 등의 증상을 수반하는 화학오염물질
	물리적 머리카락, 비닐, 실, 종이 등 연질이물

③ 결과의 심각성 평가기준(FAO) : 세계식량농업기구

구분	세부내용
높음 (3점)	생물학적 Clostridium botulinum, Salmonella typhi, Listeria monocytogenes, Escherichia coli O157:H7, Vibrio cholerae, Vibrio vulnificus
	화학적 paralytic shellfish poisoning, amnesic shellfish poisoning
	물리적 유리조각, 금속성 이물
보통 (2점)	생물학적 Brucella spp., Campylobacter spp., Salmonella spp., Shigella spp., Streptococcus type A, Yersinia enterocolitica, hepatitis A virus
	화학적 Mycotoxins, ciguatera toxin, 잔류농약, 중금속
	물리적 돌, 플라스틱 등 경질이물
낮음 (1점)	생물학적 Bacillus spp., Clostridium perfringens, Staphylococcus aureus, Norwalk virus, 대부분의 기생충, 일반세균, 곰팡이
	화학적 Histamine-like substances, 식품첨가물
	물리적 머리카락, 비닐, 실, 종이 등 연질이물

④ 결과의 심각성 평가기준(NACMCF) : 미국미생물기준자문위원회

구분	세부내용
높음 (3점)	생물학적 Clostridium botulinum type A, B, E 및 F, Salmonella typhi, paratyphi A, B, Shigella dysenteriae, Vibrio cholerae, Vibrio vulnificus, Listeria monocytogenes, Escherichia coli O157:H7, Hepatitis A 및 B, Brucella abortus B, Brucella suis, Trichinella spiralis, Eimeria montana, E. coli
	화학적 자연독(패록, 독버섯, 복어독, botulinum toxin 등), 유해 중금속, 유해 화학물질의 오염, 아플라톡신, 환경호르몬 등
	물리적 소비자에게 치명적 위해나 상처를 입힐 수 있는 것(금속, 유리조각 등)
보통 (2점)	생물학적 병원성 Escherichia coli, Salmonella spp., Shigella spp., Cryptosporidium parvum, Rotavirus, Norwalk virus, 대장균군
	화학적 식품 첨가물 오남용, 제조 공정 중 생성되는 화학반응물질, Solarine, 돌, 플라스틱 등 경질이물
	물리적
낮음 (1점)	생물학적 Bacillus cereus, Vibrio parahaemolyticus, Clostridium perfringens, Campylobacter jejuni, Yersinia enterocolitica, Staphylococcus aureus, Giardia lamblia
	화학적 toxin(enterotoxin), 줄음 또는 일시적인 allergy를 수반하는 화학오염물질
	물리적 머리카락, 비닐, 실, 종이 등 연질이물

• 위험물 평가표의 작성

	결과 심각성		
	낮음(1점)	보통(2점)	높음(3점)
발생가능성	낮음(1점)	2	3
	보통(2점)	1	4
	높음(3점)	3	6

• 발생가능성과 결과의 심각성을 고려하여 최종 위험물 평가결과 3점 이상으로 판정된 해당 위해요소에 대하여 중요관리점 설정도 평가

개선 후

⑤ 결과의 심각성 평가기준(자체)

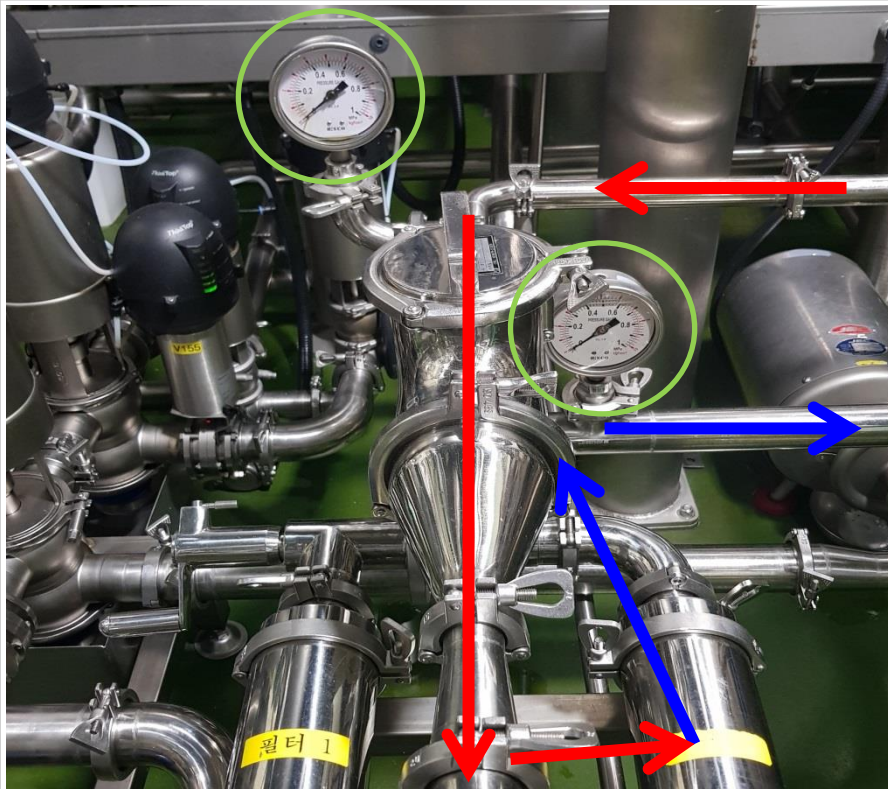
구분	세부내용
높음 (3점)	생물학적 Listeria monocytogenes 장출혈성 대장균
	화학적 자연독(패록, 독버섯, 복어독, botulinum toxin 등) 환경호르몬 등
	물리적 금속(볼트, 너트 등)
보통 (2점)	생물학적 Salmonella spp., E.coli, 대장균군
	화학적 중금속, 타르색소, 항생물질, 잔류용제(톨루엔, 벤조페논 등) 허용량 이상의 식품첨가물(멜라민, 보존료, 산화방지제, 사카린나트륨, 이산화황 등) 제조 공정 중 생성되는 화학반응물질(벤조피렌 등), Mycotoxins
	물리적 돌, 플라스틱 등 경질이물
낮음 (1점)	생물학적 Clostridium perfringens, Staphylococcus aureus, 일반세균, 곰팡이
	화학적 Toxin(enterotoxin), 줄음 또는 일시적인 allergy를 수반하는 화학오염물질 Histamine-like substances
	물리적 머리카락, 비닐, 실, 종이 등 연질이물

• FAO, CODEX, NACMCF 자료 첨부

• 위해요소분석표에 기재된 위해요소와 위 기준을 비교하여 자체 심각성 기준 수립

[HACCP] 여과망 관리(CCP-1P) 시, 압력계를 이용하여 관리가 가능한지 검토 필요

개선 전



- 작업 전/후 파손, 이물 여부 확인
- 교체주기 : 1회/2년

개선 후



- 검토 결과, 파손에 의해 압력이 변하지 않기 때문에, 현행유지(작업 전, 후 여과망 파손 여부 직접 확인)

[위생관리] 위생전실에 롤러 추가 구매 권고

개선 전



개선 후

추가 구매 후 비치 예정

· 롤러 추가 구매 권고

· 추가 구매 후 비치 예정

개선필요사항 - 위생관리

[위생관리] 방충방서 점검표 내에 실측치로 기록 필요

개선 전

방충방서 점검표										재	안주리 (20)			
부서 : 품질팀		점검(책임)자 : 안주리		점검일 : 2019년 11월 24일		관리 항목		판정						
NO	관리 항목									판정				
1	* 쓰레기통 내에 해충의 흔적이 있는가?									○				
2	* 벽이나 천장의 연결 부분 등 모서리나 구석진 곳에 해충의 흔적이 발견 되는가?									○				
3	* 벽의 아랫부분, 파렛트 밑, 기타 시설물 주위에 쥐 등의 배설물의 흔적이 발견 되는가?									○				
4	* 어두운 지역에 해발레나 나방의 흔적이 있는가?									○				
5	* 쥐 등이 앉아 먹어 포장재의 파손 흔적이 있는가?									○				
6	* 벽이나 바닥 연결 부위에 쥐구멍의 흔적이 있는가?									○				
7	* 방충망은 찢어지거나 구멍이 나지 않았는가?									○				
8	* 포충등의 관리는 양호한가?									○				
9	* 해충이나 쥐 등의 먹이가 될 수 있는 물질이 바닥에 떨어져 있지는 않는가?									○				
10	* 출입문의 상태(밀폐)는 양호한가?									○				
평가		양호: ○ 불양: ×		하절기(4~9월) : 4회/월		동절기(10월~3월) : 2회/월								
점검 주기		하절기(4~9월) : 4회/월		동절기(10월~3월) : 2회/월										
모충통 관리현황										트랩 관리현황				
No	점검장소	파리	초파리	나방파리	모기	울파구	나방	박정벌레	기타해충	총 포획량	No	점검장소	포획 해충	취
14	배합실	0	1	2	0	5	0	0	0	8	3	자동적재실	0	0
15	멸균실	0	1	1	0	3	0	0	0	5	4	자동적재실	0	0
16	충진실	0	0	0	0	1	0	0	0	1	5	자동적재실	0	0
17	충진실(전실)	0	0	1	0	1	0	0	0	2	6	자동적재실	0	0
18	박스포장실	0	1	1	0	5	3	0	0	10	7	크림탱크실	0	0
19	자동적재실	1	3	1	1	9	3	0	0	18	8	크림탱크실	0	0
20	크림탱크실	0	1	1	0	2	1	0	0	5				
1. 카운팅지에 해충발로 포획 되어진 수량을 정확히 기록한다. 2. 포획수령마지막 수 없이 있을 경우 - 중앙 흰색상자 안에 있는 해충수×2를 하여 전체 포획량을 예측하여 기록한다.														
이 상 발생 내역		발생일시	발생장소	이상발생내역	조치 및 결과	조치완료일시	조치자	확인자						

10. 방충방서 점검표 [양식번호 : CP-F-10]

· 현장 포충판과 일지 상 포획량 수치 차이가 있음

개선 후

방충방서 점검표										재	안주리			
부서 : 품질팀		점검(책임)자 : 안주리		점검일 : 2019년 11월 5일		관리 항목		판정						
NO	관리 항목									판정				
1	* 쓰레기통 내에 해충의 흔적이 있는가?									○				
2	* 벽이나 천장의 연결 부분 등 모서리나 구석진 곳에 해충의 흔적이 발견 되는가?									○				
3	* 벽의 아랫부분, 파렛트 밑, 기타 시설물 주위에 쥐 등의 배설물의 흔적이 발견 되는가?									○				
4	* 어두운 지역에 해발레나 나방의 흔적이 있는가?									○				
5	* 쥐 등이 앉아 먹어 포장재의 파손 흔적이 있는가?									○				
6	* 벽이나 바닥 연결 부위에 쥐구멍의 흔적이 있는가?									○				
7	* 방충망은 찢어지거나 구멍이 나지 않았는가?									○				
8	* 포충등의 관리는 양호한가?									○				
9	* 해충이나 쥐 등의 먹이가 될 수 있는 물질이 바닥에 떨어져 있지는 않는가?									○				
10	* 출입문의 상태(밀폐)는 양호한가?									○				
평가		양호: ○ 불양: ×		하절기(4~9월) : 4회/월		동절기(10월~3월) : 2회/월								
점검 주기		하절기(4~9월) : 4회/월		동절기(10월~3월) : 2회/월										
모충통 관리현황										트랩 관리현황				
No	점검장소	파리	초파리	나방파리	모기	울파구	나방	박정벌레	기타해충	총 포획량	No	점검장소	포획 해충	취
14	배합실	0	0	1	0	2	0	0	0	3	3	자동적재실	0	0
15	멸균실	0	0	1	0	1	0	0	0	2	4	자동적재실	0	0
16	충진실	0	0	0	0	1	0	0	0	1	5	자동적재실	0	0
17	충진실(전실)	0	0	1	0	1	0	0	0	2	6	자동적재실	0	0
18	박스포장실	0	2	1	0	6	1	0	0	10	7	크림탱크실	0	0
19	자동적재실	0	1	1	0	10	3	0	0	15	8	크림탱크실	0	0
20	크림탱크실	0	1	0	0	2	1	0	0	4				
1. 카운팅지에 해충발로 포획 되어진 수량을 정확히 기록한다. 2. 포획수령마지막 수 없이 있을 경우 - 중앙 흰색상자 안에 있는 해충수×2를 하여 전체 포획량을 예측하여 기록한다.														
이 상 발생 내역		발생일시	발생장소	이상발생내역	조치 및 결과	조치완료일시	조치자	확인자						

10. 방충방서 점검표 [양식번호 : CP-F-10]

· 포충판과 일지 상 포획량 일치

[위생관리] 설비 외부 청소에 대한 내용을 기준서에 삽입 필요

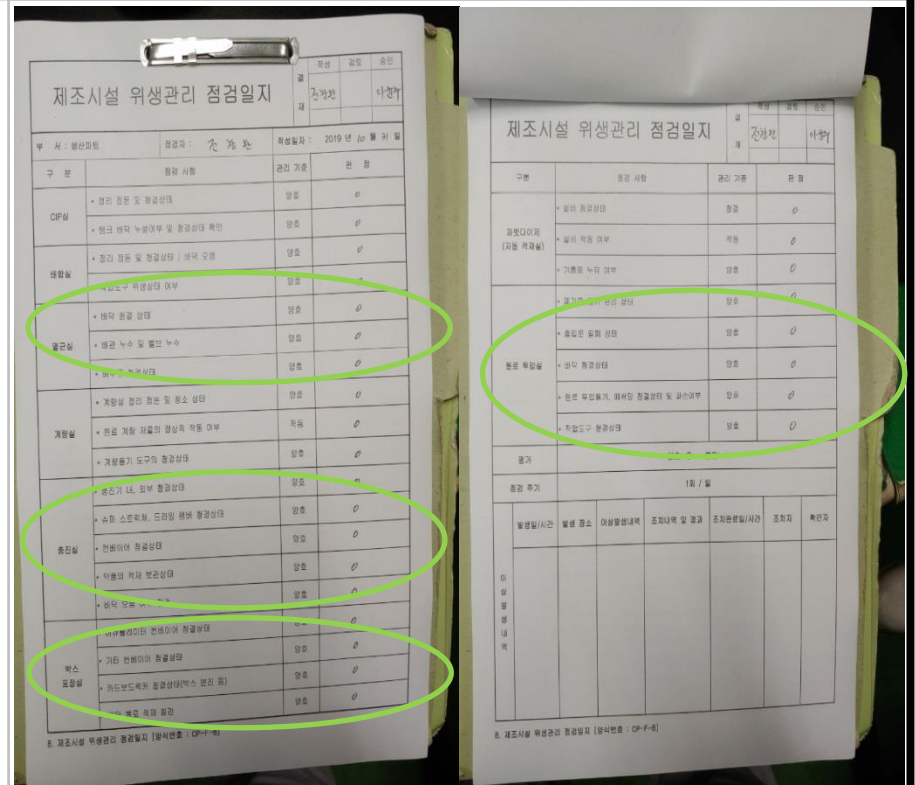
개선 전

제조시설(도구) 청소·소독 기준표

시설명	청소기준	청소방법	소독방법	사용도구	주기
크림 투입통	찌꺼기 이물제거	* 중성세제(계면활성제제)를 이용 세척 후 깨끗한 물로 2회 이상 행군 후 물기를 건조 후 알코올을 분무한다.	알코올 분무	중성 세제 면걸레 알코올	1회/일
자석	이물제거	* 철은 물걸레로 이물질을 제거한 후 알코올(원액)을 뿌려준다.	알코올 분무	중성 세제 분무기 면걸레	1회/일
에어커튼	이물제거	* 물걸레로 표면 및 살단의 먼지를 제거한 후 소독수를 분무해준다.	소독수 분무	소독수 분무기 면걸레	1회/주
컨베어	먼지제거	* 물걸레로 먼지 및 이물을 닦아낸 후 소독수를 분무한다.	소독수 분무	중성 세제 분무기	1회/일
계량용기	이물제거	* 중성세제(계면활성제제)를 이용 세척 후 깨끗한 물로 2회 이상 행군 후 물기를 건조 후 알코올을 분무한다.	알코올 분무	중성 세제 면걸레 알코올	1회/일
폐기물처리 용기	이물/물때제거	* 중성세제를 물찬 브러쉬를 사용하여 이물질을 제거하고 물로 세척(2회 이상)한다.	소독수 분무	중성 세제 소독수 브러쉬	1회/일
운반카 (핸드카)	이물제거	* 세제를 물찬 브러쉬를 사용하여 이물질을 제거하고 물로 세척(2회 이상)한 후 소독수를 분무해 준다.	소독수 분무	중성 세제 면걸레 소독수 브러쉬	1회/일
전자저울	이물/먼지 제거	* 세제를 물찬 브러쉬를 사용하여 이물질을 제거하고 마른걸레로 닦아낸다. * 중요부위는 소독면봉을 사용 관리한다.	소독칼레 또는 소독면봉으로 닦는다	중성 세제 면걸레 브러쉬 소독수	1회/일
청소도구	이물제거	* 철은 걸레로 빗자루, 대걸레 등의 손잡이 이물질을 제거 후 소독수를 분무한다. * 수세미, 솔, 걸레 등을 세제로 비벼서 태워서 제거한 후 소독수에 행군한다.	소독수 분무	중성 세제 면걸레 소독수 분무기	1회/일
배합기 애들 탱크	이물제거	* 고압 세척기 이용 내부를 세척한다. * 외부는 면걸레를 이용 이물, 습기를 제거한다. * 자중 CIP 설비를 이용 CIP를 실시한다.	CIP H.W CIP	면걸레 브러쉬 CIP설비	매 작업 후
크러셔	이물제거	* 브러쉬를 이용 이물을 제거한다. * 소독수를 분무한다.	소독수 분무	브러쉬 소독칼레 소독수	매 작업 후

8. 제조시설(도구) 청소·소독 기준표 [CP-PP-108]

개선 후



· 주요 설비에 대한 외부청소 기준 반영

· 기타 설비는 별도 위생관리 일지에 반영 확인

개선필요사항 – 검사관리

[검사관리] 미생물 실험 후 결과를 사진으로 보관 권고
(별도의 일지관리는 아니더라도, 컴퓨터에 사진 파일 저장)

개선 전

미생물 검사 일지 (제조시설 Swab test)			결 계	작성 기간	검토	승인	
채취일자	2019년 9월 17일		검사년, 월, 일, 시	2019년 9월 17일 (18:50)			
검사기준	구역	항목 및 기준	대상균군(cfu/100cm ²) (35-37°C, 24±2h)	일반세균(cfu/100cm ²) (35-37°C, 48h)			
	정검구역	정검구역	불검출	불검출	10cfu/100cm ² 이하		
검사 결과							
위치	구분	대상균군(cfu/100cm ²)	일반세균(cfu/100cm ²)	판정결과			
청결	충진기	테트라팩	○	○	적합 / 부적합		
		필링 파이프	○	○	적합 / 부적합		
준청결	배합기	생크림 탱크	○	○	적합 / 부적합		
		배합탱크 매쉬	○	○	적합 / 부적합		
	계량도구	알믹서	알믹서 통	○	○	적합 / 부적합	
		계량통	계량통	○	○	적합 / 부적합	
			스텐 계량주걱	○	○	적합 / 부적합	
			스텐 스푼	○	○	적합 / 부적합	
			캔따개	○	○	적합 / 부적합	
		손거품기	○	○	적합 / 부적합		
고무주걱	○	○	적합 / 부적합				
종합판정	적합 / 부적합						
위의 분석결과는 당사 품질관리팀에서 시험한 결과임. [대상균군] 판정일자 : 2019년 9월 18일 시간: 18:20 검사자/판정자 : 김재현 [일반세균] 판정일자 : 2019년 9월 19일 시간: 18:05 검사자/판정자 : 김재현							
검사 방법	작업장 내 사용 중인 작업도구, 공정 설비 등 표면(10cm×10cm)을 Swab contact method로 측정한다.						
검사 주기	기준 수립 시, 검증 시, 1회/월						
이상 발생	발생일/시간	발생 장소	이상발생내역	조치내역 및 결과	조치완료일/시간	조치자	
						확인자	

40. 미생물 검사일지 [양식번호 : CP-F-40]

개선 후

미생물 실험 후
배지 사진 보관

· 미생물 실험 후 결과표 및 시약대장 관리 증

· 미생물 실험 후 배지 사진 보관

재인증심사 = 정기심사

소요시간(2~3시간)

- 현장 : 40분 / 서류 : 2시간

· 주요 점검사항

1. 식약처 정기심사 지적사항/개선자료
2. 신제품, 신규원료 관리(기준서 반영여부 - 제품설명서, 위해요소 분석)
3. 자체검증자료(정기, 외부, 특별검증)
4. 유효성 검증[CCP, 세척·소독(설비, 작업자 Swab test)]
5. 환경모니터링(낙하균, 월1회 실시 여부)
용수검사(월1회 실시 여부)

· 미리미리, 계획에 맞춰서 준비!!

samlip

감사합니다
