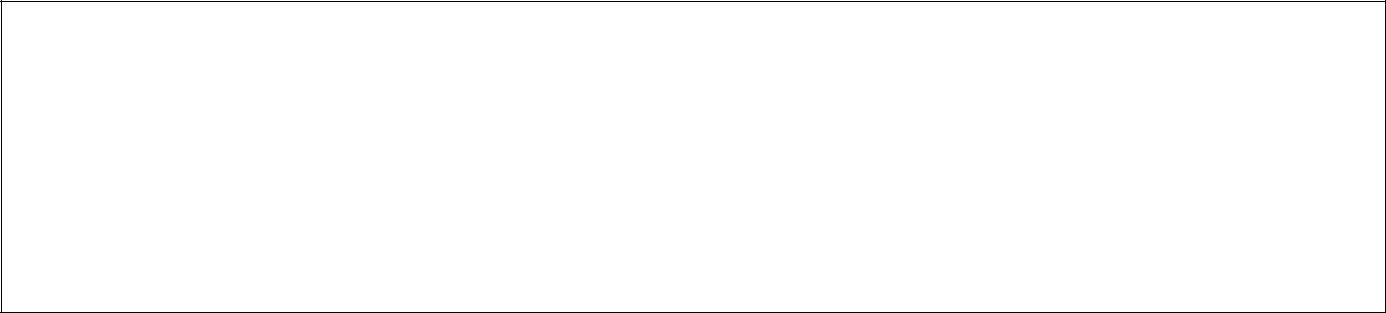
식품 안전 계획

## 검토자: 공장장

날짜:



이 예시에 포함된 정보는 교육목적으로 준비되었을 뿐 실제 특정 영업장의 상황을 대변하지 않는다. 교육장에서의 활용을 위해 많은 공정 단계가 생략되거나 병합되어 있다. 따라서 완전하지 않으며, 필수 정보와 생략 가능한 정보가 함께 포함되어 있다.

식품 안전 계획은 각 사업장을 특정하여 개발되어야 하므로, 이 계획을 크게 변경하지 않고 실제 생산 시설에 적용할 수 있을 가능성은 매우 낮다. 포함된 조건 및 규격(타당성 정보 등)은 예시를 위한 것이며 실제 공정 조건과는 다를 수 있다.

# 목차

[기업 개요 3](#_TOC_250008)

[제품 설명 3](#_TOC_250007)

[흐름도 4](#_TOC_250006)

[공정 서술 5](#_TOC_250005)

[위해요소 분석 6](#_TOC_250004)

[공정 예방관리 8](#_TOC_250003)

[알레르기 유발물질 예방관리 9](#_TOC_250002)

* 알레르기 유발물질 혼입 방지 9

[위생 예방관리 10](#_TOC_250001)

* 필러의 알레르기 유발물질 소독 10
* 위생 구획화/환경 모니터링 11

[공급망 관리 12](#_TOC_250000)

* 공급망 관리가 필요한 재료의 승인된 공급자 목록 12

# 기업 개요

# 제품 설명

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 제품명 |  | |
| 제품 설명  (식품안전 관련 주요 특징 포함) |  | |
| 성분 |  | |
| 사용 포장재 |  | |
| 용도 |  | |
|  | |
| 대상 소비자 |  | |
| 유통기한 |  | |
| 라벨 기재 지시사항 |  | |
| 보관 및 유통 |  | |
| 승인:  서명: 식품안전책임자  이름: 식품안전책임자 | | 날짜: |

# 흐름도

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |
| ↓ |  | ↓ |  | ↓ |  | ↓ |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | ↓ |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | ↓ |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | ↓ |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | ↓ |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

# 공정 서술

# 위해요소 분석

위해요소를 식별하는 (2)열에는 자연적으로 발생하거나, 의도치 않게 혼입되거나, 경제적 이득을 위해 의도적으로 발생하여 식품에 포함될 수 있는 위해요소가 포함되었다.

B = 박테리아, 바이러스, 기생충, 기타 환경 유래 병원체 등의 생물학적 위해요소

C = 방사능 위해요소, 알레르기 유발물질, 살충제 및 약품 잔여물 등의 물질, 천연 독소, 부패, 승인되지 않은 식품 첨가제 또는 색소

P = 질식, 부상, 또는 기타 건강에 대한 악영향을 끼칠 수 있는 위험한 이물질을 포함하는 물리적 위해요소

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| (1)  재료/공정 | (2)  해당 단계에서  발생 및 관리, 개선되는  잠재적  식품 안전 위해요소 | | (3)  예방관리가 필요한  잠재적 식품 안전 위해요소가  있는가? | | (4)  (3)의 판단에 대한 근거 | (5)  어떤 예방관리조치를 적용하면 해당 식품안전 위해요소를  최소화하거나 예방할 수 있는가?  CCP, 알레르기 유발물질, 소독, 공급망, 기타 예방관리 등의 공정 | (6)  해당 예방관리 조치가  이  단계에서 적용  되는가? | |
| 예 | 아니오 | 예 | 아니오 |
|  | B |  |  |  |  |  |  |  |
| C |  |  |  |  |  |  |  |
| P |  |  |  |  |  |  |  |
|  | B |  |  |  |  |  |  |  |
| C |  |  |  |  |  |  |  |
| P |  |  |  |  |  |  |  |
|  | B |  |  |  |  |  |  |  |
| C |  |  |  |  |  |  |  |
| P |  |  |  |  |  |  |  |
|  | B |  |  |  |  |  |  |  |
| C |  |  |  |  |  |  |  |
| P |  |  |  |  |  |  |  |
|  | B |  |  |  |  |  |  |  |
| C |  |  |  |  |  |  |  |
| P |  |  |  |  |  |  |  |

뒷장에 계속

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 제품: | 페이지 7/12 | |
| 공장: | 작성일자 |  |
| 주소: | 구판 대체 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| (1)  재료/공정 | (2)  해당 단계에서  발생 및 관리, 개선되는  잠재적  식품 안전 위해요소 | | (3)  예방관리가 필요한  잠재적 식품 안전 위해요소가  있는가? | | (4)  (3)의 판단에 대한 근거 | (5)  어떤 예방관리조치를 적용하면 해당 식품안전 위해요소를  최소화하거나 예방할 수 있는가?  CCP, 알레르기 유발물질, 소독, 공급망, 기타 예방관리 등의 공정 | (6)  해당 예방관리 조치가 이 단계에서 적용되는가? | |
| 예 | 아니오 | 예 | 아니오 |
|  | B |  |  |  |  |  |  |  |
| C |  |  |  |  |  |  |  |
| P |  |  |  |  |  |  |  |
|  | B |  |  |  |  |  |  |  |
| C |  |  |  |  |  |  |  |
| P |  |  |  |  |  |  |  |
|  | B |  |  |  |  |  |  |  |
| C |  |  |  |  |  |  |  |
| P |  |  |  |  |  |  |  |
|  | B |  |  |  |  |  |  |  |
| C |  |  |  |  |  |  |  |
| P |  |  |  |  |  |  |  |
|  | B |  |  |  |  |  |  |  |
| C |  |  |  |  |  |  |  |
| P |  |  |  |  |  |  |  |
|  | B |  |  |  |  |  |  |  |
| C |  |  |  |  |  |  |  |
| P |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 제품: | 페이지 8/12 | |
| 공장: | 작성일자 |  |
| 주소: | 구판 대체 |  |

공정 예방관리

| **공정관리** | **위해요소** | **결정한계** | **모니터링** | | | | **시정조치** | **검증 활동** | **기록** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **대상** | **방법** | **빈도** | **주체** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

# 알레르기 유발물질 예방관리

## 알레르기 유발물질 교차접촉 방지

생산라인 내 알레르기 유발물질 조사

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 제품명 | 생산라인 | 정상적으로 포함된 알레르기 유발물질 | | | | | | | |
| 계란 | 우유 | 대두 | 밀 | 견과류  (시중 명칭) | 땅콩 | 생선  (시중 명칭) | 조개류  (시중 명칭) |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

## 일정관리 고려 사항:

알레르기 유발물질 소독 고려 사항:

# 위생 예방관리

ㅁ필러의 알레르기 유발물질 제거 목적:

빈도:

주체:

절차: 모니터링:

시정 조치:

기록:

검증:

위생 구획화/환경 모니터링 목적:

빈도:

주체:

절차: 모니터링:

시정 조치: 기록:

검증:

# 공급망 관리

공급망 관리가 필요한 위해요소:

공급자가 시행해야 할 예방관리 조치: 검증 활동:

기록:

공급망 관리가 필요한 재료를 취급하는 승인된 공급자 목록

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 재료 (공급망 관리  필요) | 승인된 공급자 | 공급망 관리가 필요한 위해요소 | 승인 일자 | 검증 방식 | 검증 기록 |
|  |  |  |  |  |  |

입고 절차: