

## □ 식육추출가공품 HACCP 평가기준(안)

순위	구분	평 가 내 용		적부판정 (○/×)	비 고
		내 용	기 준		
1		원료(원료육 및 식육가공품은 HACCP 적용작업장 등에서 생산된 것에 한함)의 입고대장기록을 작성하고 있으며, 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 식육 중심부온도</li> <li>· 냉동육 : -18℃이하</li> <li>· 냉장육 : 5℃이하</li> <li>- 원료 관리기준 : 기록확인</li> <li>- 차량적정 온도유지 : 기록 확인</li> <li>- 관능검사(이물, 이취, 선택 등) : 기록확인</li> <li>- 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인</li> <li>- 유통기한 : 기록 확인</li> </ul>		
2		부원료에 대하여 입고대장기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 검사하는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 부원료 관리기준 : 기록확인</li> <li>- 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인</li> <li>- 관능검사(이물, 풍미, 선택 등) : 기록확인</li> <li>- 표시사항 및 유통기한 : 기록확인</li> </ul>		
3		포장재 및 용기 등 부자재에 대한 입고대장기록을 작성하고 있으며, 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 부자재 관리기준 : 기록확인</li> <li>- 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인</li> <li>- 육안검사(이물 등) : 기록확인</li> <li>- 내포장재 구분 관리 : 기록확인</li> </ul>		
4		원료 및 부원료는 적절하게 보관온도를 유지하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 보관고 온도 : 기록확인</li> <li>· 원료육 : 냉장 5℃이하 냉동 -18℃이하</li> <li>· 식육가공품 및 부원료 : 보관온도 준수 확인</li> </ul>		

210mm×297mm

일반용지 60g/m<sup>2</sup>(재활용품)

순위	구분	평 가 내 용		적부판정 (○/×)	비 고
		내 용	기 준		
5		해동공정은 적절하게 관리되고 있는가?	- 해동육 중심부 온도 : 10℃이하 - 해동시간 : 기록확인		
6		불순물 제거 공정은 적절히 관리되고 있는가?	- 세척수 관리상태 : 기록확인 - 세척수 온도 및 시간 : 기록확인		
7		추출 공정은 적절히 관리되고 있는가?	- 추출 온도 : 기록확인 - 추출 시간 : 기록확인		
8		여과 공정은 적절히 관리되고 있는가?	- 여과망 관리 : 기록확인		
9		농축 또는 건조공정은 적절하게 관리되고 있는가?	- 농축 온도 및 시간 : 기록확인 - 건조 온도 및 시간 : 기록확인		
10		냉각공정은 적절하게 관리되고 있는가?	- 냉각 온도 및 시간 : 기록확인		
11		충전 및 포장공정은 적절하게 관리되고 있는가?	- 진공도 : 기록확인 (진공포장에 한함) - 밀봉상태 : 기록확인		
12		살균 또는 멸균은 적절하게 관리되고 있는가?	- 살균 온도 및 시간 : 기록확인 - 멸균 온도 및 시간 : 기록확인		
13		제품에 금속류 등 이물 혼입이 되지 않도록 관리하고 있는가?	- 제조과정중 금속류 등 이물 관리 : 기록확인		
14		제조설비에 대한 세척은 적절히 실시되고 있는가?	- 세척상태(C.I.P 또는 C.O.P) : 기록확인 - 세제잔류 : 기록확인		
15		완제품의 보관온도를 적절하게 관리하고 있는가?	- 보관고 온도 : 기록 확인 · 냉장 : -2 ~ 10℃ · 냉동 : -18℃ 이하		
16		제품 운반차량의 온도를 적절히 관리하고 있는가?	- 자동온도기록장치 설치확인 - 차량적정온도 유지 : 기록 확인 · 냉장 : -2 ~ 10℃ · 냉동 : -18℃이하		