



액란 원료 사용 시 올바른 HACCP 관리

I



! 액란을 원료로 사용하는 업체용 : 과자, 즉석섭취식품 등을 제조·가공하는 모든 업체 적용 !

01 입고 및 보관 관리



법적 온도 준수, 신속 하차, 구분 보관

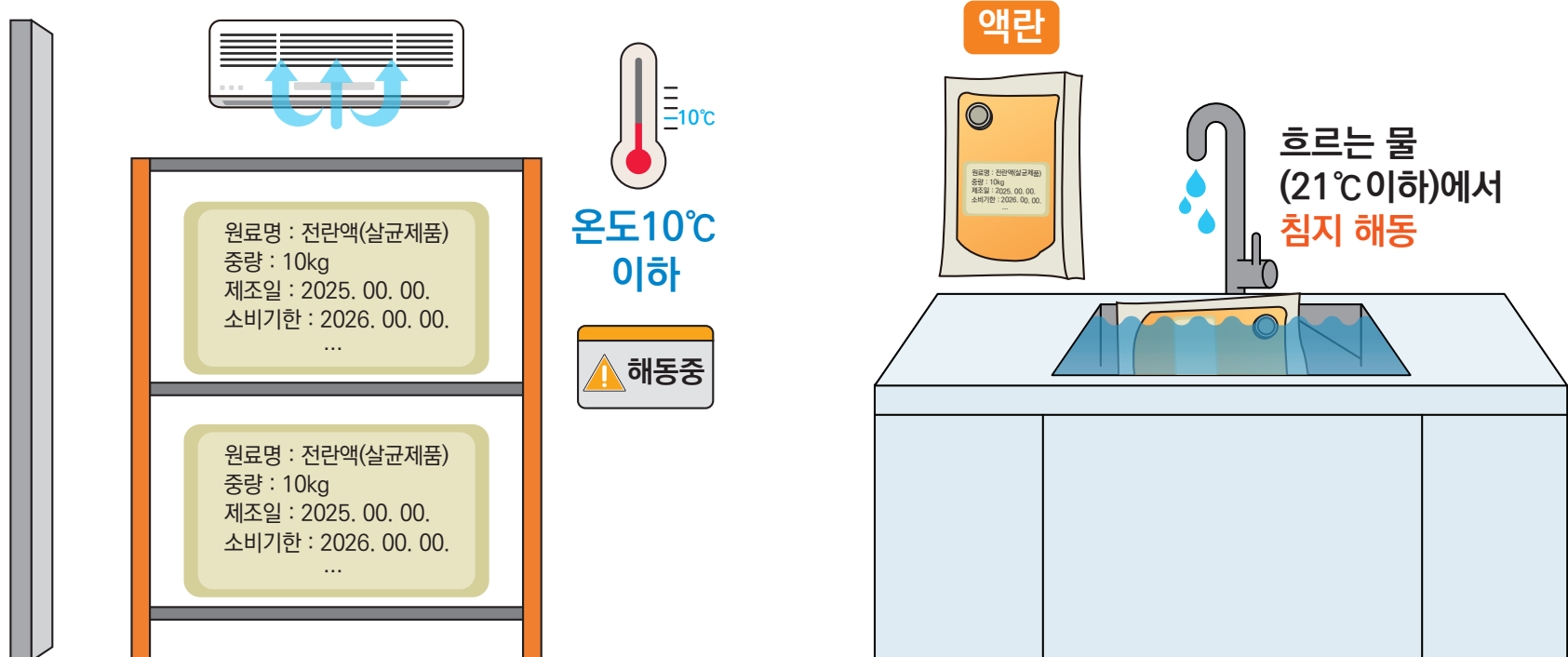


- ▶ 입고 시, 차량 온도기록지 및 **액란 온도 확인**(냉장 0~5°C, 냉동 -18°C 이하)
- ▶ **신속 하차** 후, 벽·바닥 이격하여 **냉장·냉동 보관** * 필요 시 교차오염 방지 위하여 외포장(p-box 등) 소독 후 보관
- ▶ 액란은 다른 원·부재료와 **구분 보관**

02 해동(냉동 액란 사용 시)



품온 준수, 위생적 해동



- ▶ 냉동 액란은 **냉장 온도(0~10°C)** 또는 **흐르는 물(21°C 이하)**에서 **해동(품온은 5°C 이내)**
* '해동 중' 표식(원료명, 소비기한, 해동 시작 및 완료 시간 등) 및 관리 일지 작성
- ▶ 해동은 청결한 공간에서 **위생적으로 해동**



액란 원료 사용 시 올바른 HACCP 관리

II

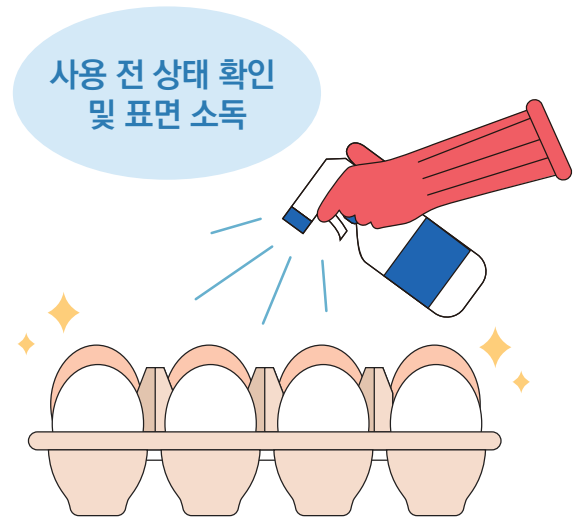
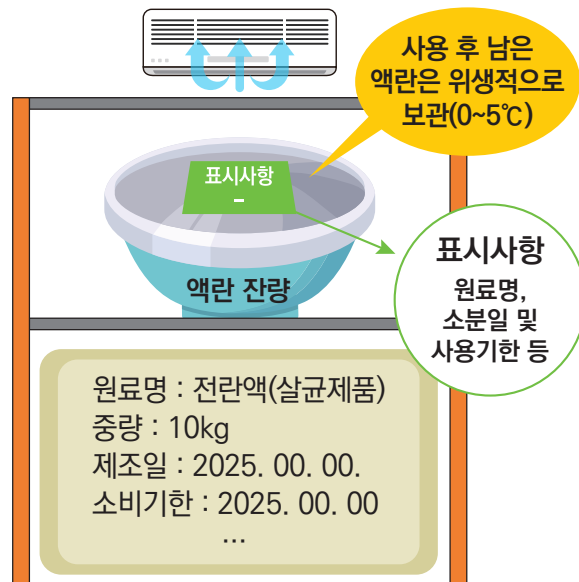


Ⅰ 액란을 원료로 사용하는 업체용 : 과자, 즉석섭취식품 등을 제조·가공하는 모든 업체 적용 Ⅰ

03 계량 및 배합



전용 용기·도구 사용, 온도 관리, 위생적 보관



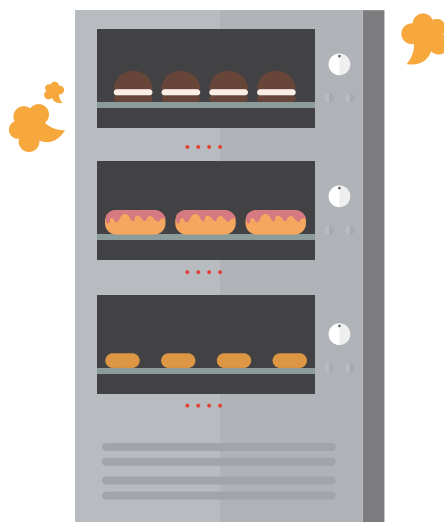
- ▶ 액란 계량·배합 시 **전용 용기·도구 사용**
- ▶ 액란은 **5℃ 이상의 공정 대기 시간 최소화**, 잔량은 **밀봉 보관 후 신속 사용**
* 잔량 보관 시 **표식(원료명, 사용기한, 소분일 등) 관리**
- ▶ 달걀 직접 깨서 사용하는 경우, **사용 전 상태 확인 및 표면 소독 후 사용**

04 가열(CCP-B)



한계기준 준수, 모니터링 실시

가열(CCP-B) 한계기준 준수



중요관리점(CCP) 모니터링 실시



- ▶ 공정품은 **중심온도 75℃ 이상에서 1분 이상 가열**(어패류 포함인 경우는 85℃ 이상)
- ▶ 중요관리점(CCP-B) **한계기준을 준수하며, 모니터링은 주기적 실시**
- ▶ 한계기준 이탈 시 **즉시 개선조치**(재가열 또는 폐기 등) 실행
- ★ 비살균 액란(판란 포함)을 원료로 사용하는 경우, **가열살균 공정을 거칠 것을 권고함**



액란 원료 사용 시 올바른 HACCP 관리

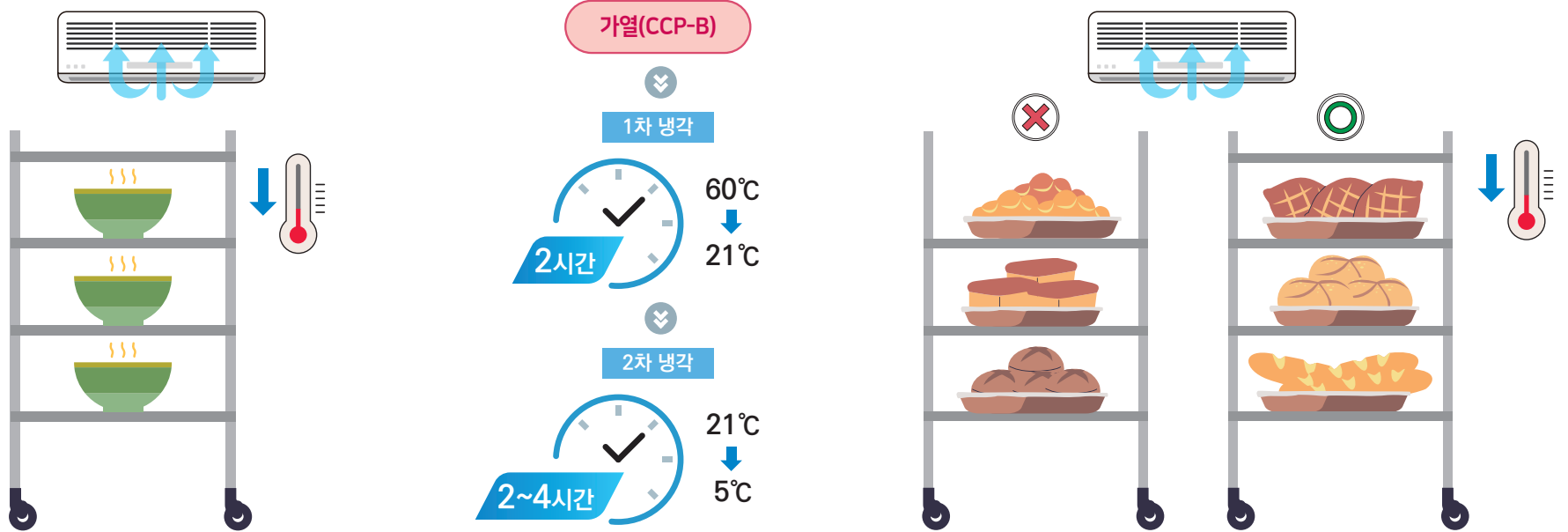
III



! 액란을 원료로 사용하는 업체용 : 과자, 즉석섭취식품 등을 제조·가공하는 모든 업체 적용 !

05 냉각(방랭 포함)

💡 위험온도대 신속 통과, 위생적 취급



- ▶ 공정품 특성 및 소비자 제공(실온, 냉장) 형태 등에 따라 냉각 또는 방랭 운영
 - * 가열 크림(냉장 또는 냉동으로 제공되는 형태) 등 → 냉각 / * 가열 빵시트(실온으로 제공되는 형태) 등 → 냉각 또는 방랭
- ▶ 가열 후 위험온도대 신속 통과* 하여 보관
 - * 가열 후 최초 2시간 이내 60°C → 21°C(1차 냉각), 추가 2시간~4시간 이내 21°C → 5°C(2차 냉각)
- ▶ 냉각(방랭) 시 공정품의 안전성 확보가 가능한 자사 기준 수립하여 운영
- ▶ 냉각(방랭) 시 교차오염 발생하지 않도록 대차 덮개 등 설치

06 구역 설정 관리

💡 올바른 구역 설정, 이동 동선 준수



- ▶ 가열 전 공정과 가열(이후) 공정은 공간 분리·구획
 - ※ 배합실, 성형실, 발효실 등 → 일반구역 / 가열실, 냉각실, 내포장실 → 청결구역
- ▶ 구역별(청결, 일반)로 구분된 종사자 복장 착용 * 상의, 앞치마, 장갑 색 등으로 구분
- ▶ 구역별 이동 동선 준수
 - 일반에서 청결구역으로 종사자는 이동 금지, 공정품을 담은 팬(pan)·랙(rack) 등만 이동



액란 원료 사용 시 올바른 HACCP 관리

IV



! 액란을 원료로 사용하는 업체용 : 과자, 즉석섭취식품 등을 제조·가공하는 모든 업체 적용 !

07 교차오염 방지 1



가열 후 공정품 위생적 관리



가열(CCP-B)



사용 전 장갑 보관함



사용 후 장갑 보관함



사용 전 행주 보관함
(세척, 소독, 건조된 행주)



사용 후 행주 보관함

(예시) 품목 교체시 마다, 2시간 마다 교체

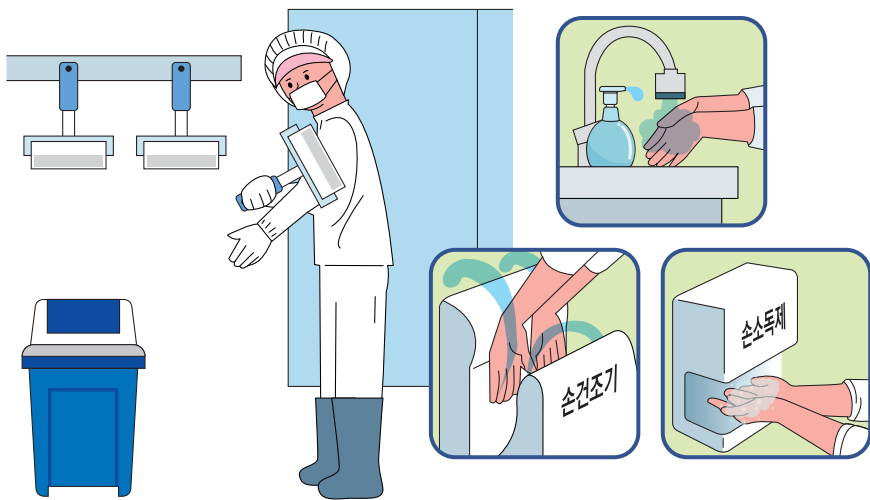
- ▶ 가열한 공정품이 교차오염되지 않도록 **도구 및 위생장갑 등 구분 사용**
 - 가열 후 공정품은 세척·소독 되지 않은(또는 일반구역에서 옮겨진) 팬·랙 등에 다시 담지 않음
 - 가열 전 공정품 취급 장갑과 가열 후 공정품 취급 장갑은 구분 사용
- ▶ 장갑 및 행주는 **사용 전·후 구분 보관하며 교체 주기(시간) 및 수시 소독 등 기준 수립 및 준수**
 - * 일정 시간마다 교체하는 기준과 즉시 교체해야 하는 기준, 교체 중간 수시 소독 기준 등

08 교차오염 방지 2



종사자 입실 관리 및 작업환경 관리

(종사자) 입실절차 준수



(설비·도구) 세척·소독 철저



- ▶ 작업장 입실 시 **입실절차(개인위생관리) 준수** : 1) 이물제거 → 2) 손세척 → 3) 손건조 → 4) 손소독
- ▶ 설비·도구·작업장 내부 등 **대상별·부위별 세척·소독 기준 수립 및 준수**