

롯데제과(주) 영등포공장 HACCP 적용 사례

Lotte Confectionery HACCP

빙과류부문

1. HACCP 추진 배경

최근 환경호르몬 문제, 수입 농축산물, 식품에서의 안전성 문제 등의 대두로 식품의 안전성 확보가 시급한 현안으로 등장했다. 이에 따라 롯데는 품질 위생관리 System을 점검하면서 원료구입, 제조공정, 유통과정의 전 과정을 보다 완벽하게 할 수 있는 System의 도입을 검토하여 식품의약품안전청의 HACCP 적용 시범업체로 참여하게 되었다.

2. HACCP 추진 경과

[표1] 참조

3. HACCP 투자 내역

[표2] 참조

[표1] HACCP 추진 경과

구분	일정	내용	비고
1	'98. 8	HACCP 시범업체 참여	식품의약품안전청
2	'98. 11. 2	HACCP 추진위원회 구성	자체
3	'98. 11. 20	빙과류 HACCP 추진 실시	자체
4	'98. 12~'99. 4	1, 2, 3차 HACCP 기술지도 수검	식품의약품안전청, 보건산업진흥원
5	'99. 4~'99. 6	HACCP 전문과정 및 팀장과정 수료	보건산업진흥원
6	'99. 7. 8	관리자 및 작업원 HACCP 교육	자체
7	'99. 9. 20	HACCP 예비 심사 수검	보건산업진흥원
8	'99. 11. 15	협력업체 대표자 HACCP 교육	자체
9	'99. 12. 1~2	빙과류 HACCP 적용업소 심사	식품의약품안전청, 보건산업진흥원
10	'99. 12. 18	빙과류 HACCP 인증	식품의약품안전청

4. HACCP 관리기준서 항목

4-1. 원료의 구입

- 1) 납품처 제조 공정 지도
- 2) 품질관리 시스템 점검 지도
- 3) 사전검사제 실시

4-2. 제조 공정

- 1) 생물학적, 물리적, 화학적 위해 요소 분류
- 2) 구체적인 관리 방법 수립: 검사, 검사주기, 검사자, 책임자 선정

4-3. 유통 과정

- 보관창고, 입고 차량의 자동온도기록계 설치

[표2] HACCP 관련 투자 내역

(단위 : 백만원)

구분	작업내용	금액
배합실	AGING TANK 교체	160
	CIP control valve 교체	10
	실균온도 자동 경보 장치	5
제조실	금속검출기 및 AUTO CHECKER 설치	100
	스팀, 열수 배관 교체	40
	BRINE 水 온도계 및 자동 경보 장치	10
급동실	온도계 및 자동 경보 장치	6
기타 위생	건물 내·외부 도색 및 배수로 공사	60
	출입문 신규 교체(자동문)	15
	전해수 생성 장치(손 살균용) 설치	9
	변기 교체(좌변식)	15
	기타	420
합 계		850

5. HACCP 실시 후 개선사항

5-1. 위생 인식 변화

- 1) 사원들의 복장 및 출입요령 세부적 규정화
- 2) 감기예방접종 실시
- 3) 위생상태 일일 점검 실시

5-2. 시설 개선

- 1) 조명 추가 및 변경 교체
- 2) 작업도구 및 보관함 위생적인 SUS로 교체
- 3) 화장실 개조
- 4) 온도관리 개선(한계온도 이탈전에 경보음, 경고음 설치)

5-3. 작업공정의 개선

- 1) 자재의 입출고·보관 사용시 포장상태가 청결하게 유지관리됨
- 2) LOSS을 감소, 원가절감

6. HACCP 추진 효과 및 향후 계획

6-1. 효과

- 1) 경영층의 관심도 증대와 적극적인 지원
- 2) 전 종업원의 위생인식 고취(식품의 안전성 확보 및 예방활동의 중요성)
- 3) HACCP 생활화로 제품 품질 향상

6-2. 향후 계획

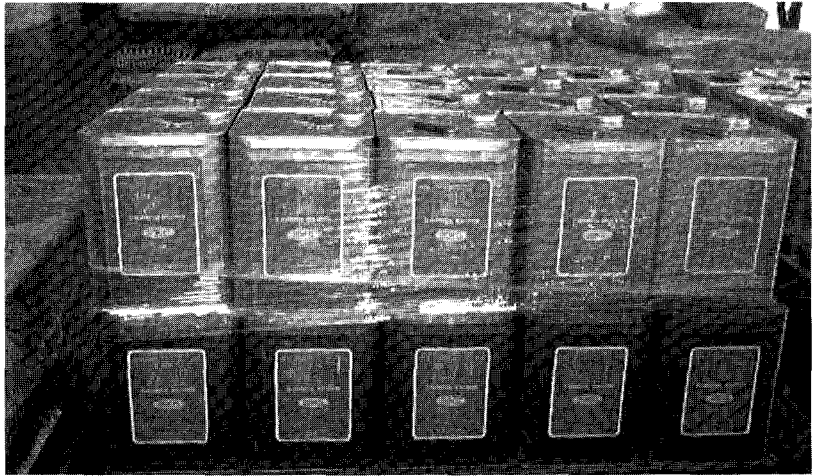
- 1) Bench Marking을 통한 지속적인 현장 개선 활동
- 2) HACCP SYSTEM 보완(내부감사 및 검증 실시)
- 3) 교육 및 홍보를 통한 HACCP 활동 정착화 및 협력업체 도입 유도
- 4) HACCP 적용 품목 확대
 - ICE CREAM류 전품목(2000~2001년)
 - 건과류 전품목(2002년) ☐



❖ HACCP 실시사항 중 포장 개선 분야

[사진1] 개선 전

원료 납품시 일부부만 포장해 오염 가능성이 있음



[사진2] 개선 후

원료 납품시 전면을 포장함으로써 운반과정에서 있을 수 있는 오염원 완전 차단

