

기술지도용

2013년도
HACCP 예시도면

2013. 12.

이 책자에 실린 예시 도면은 어린이기호식품(떡류, 음료류, 과자, 캔디류, 즉석섭취식품, 빵류, 초콜릿류, 국수, 유탕면류, 어육소시지) 및 특수용도식품에 대한 조사 및 기존 해썬 지정업체의 설정 사례 등을 바탕으로 작성된 것으로 현장 특성에 맞게 수정·보완하여 활용하시기 바랍니다.

※ 이 도면은 예시도면이므로 각 업체에서는 작업장 면적, 공정, 제조설비 등 상황에 맞게 설계하시기 바랍니다.

CONTENTS _ 목차

【 1. 어린이기호식품 】 / 1

1-1. 떡류	3
1-2. 빵류	8
1-3. 과자	13
1-4. 캔디류	18
1-5. 초콜릿류	23
1-6. 국수	28
1-7. 유탕면류	33
1-8. 음료류	38
1-9. 어육소시지	42
1-10. 즉석섭취식품	47

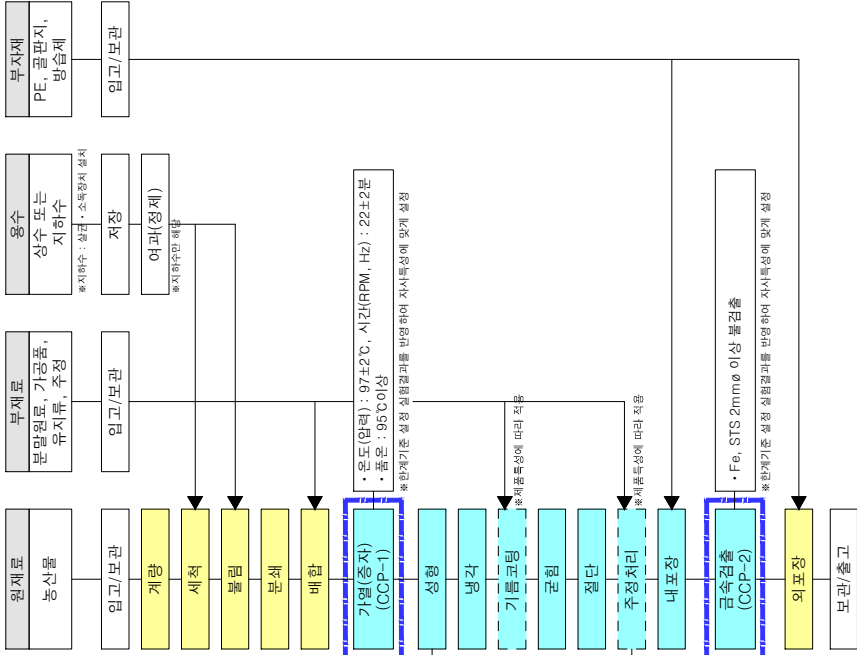
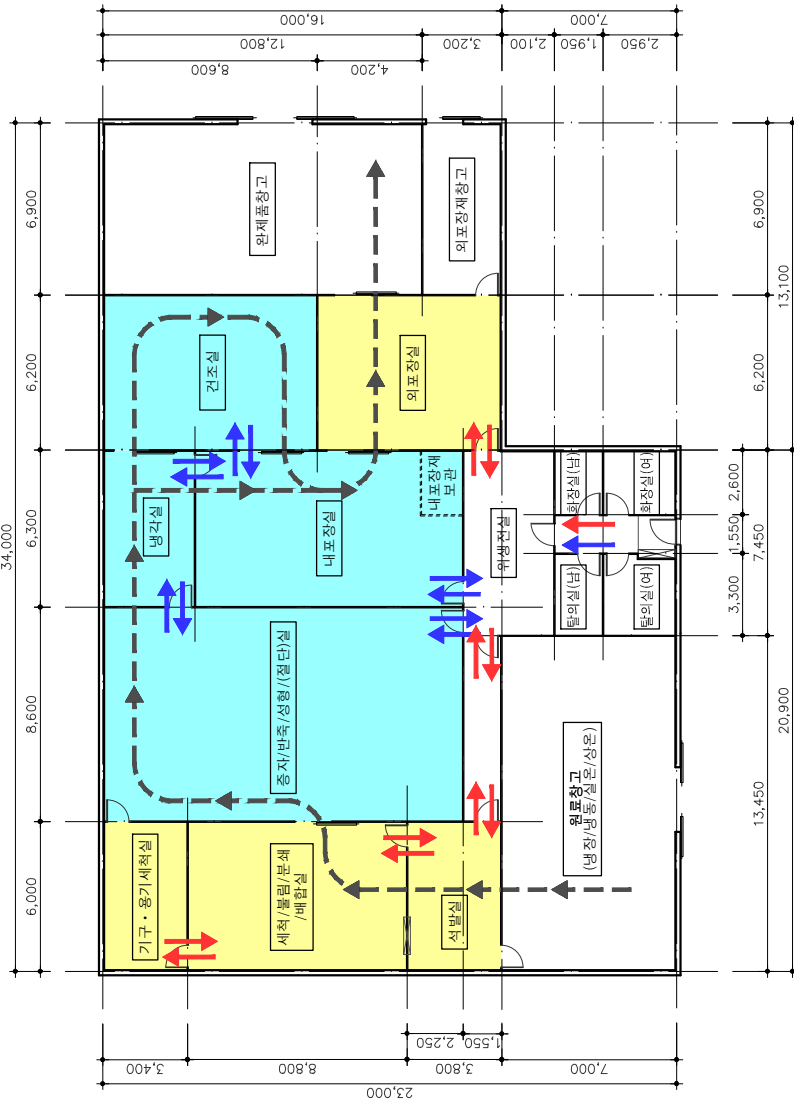
【 2. 특수용도식품 】 / 55



2013년도 HACCP 예시도면

어린 이 기 호 식 품

떡류_떡국떡, 떡볶이떡 (예시) - 7자 중앙출입형 : 690.3㎡ (208.8평)



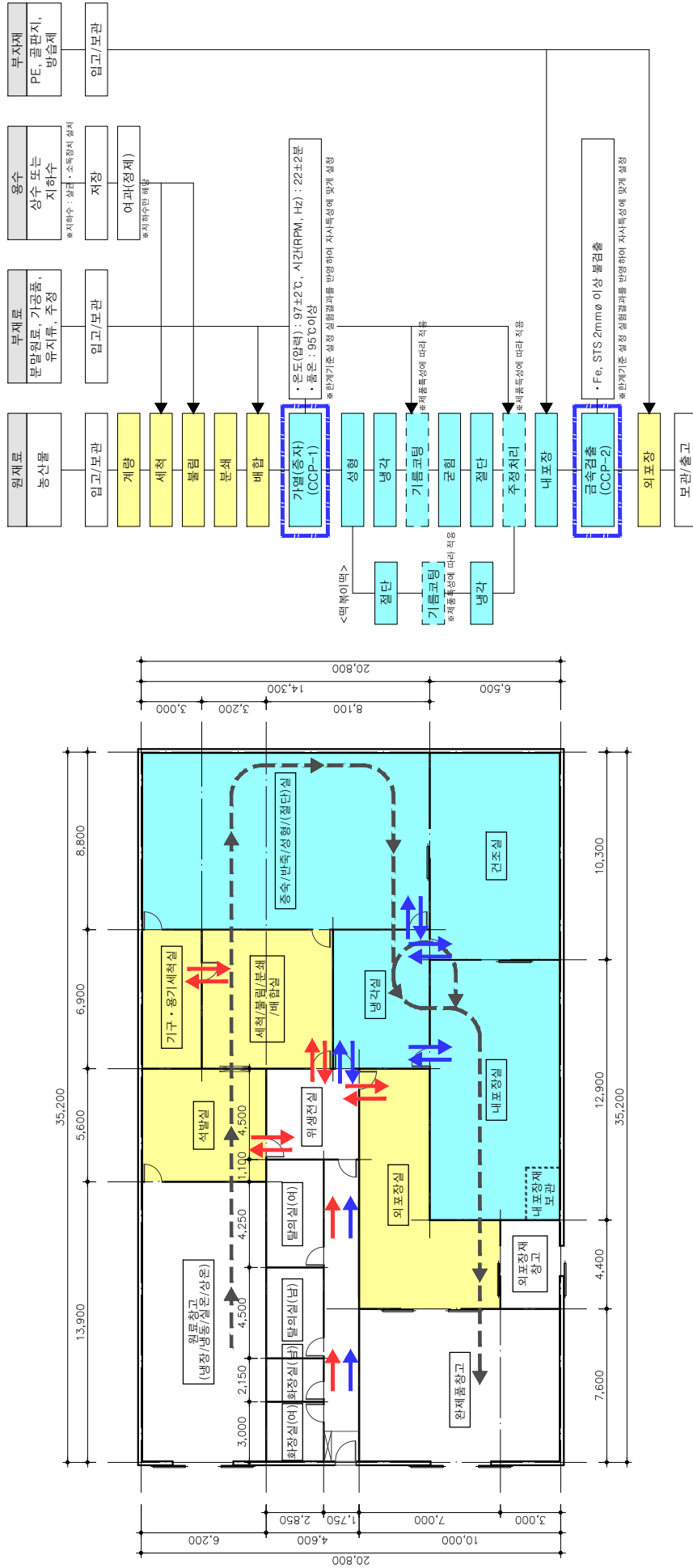
구역 설정	구 분	내 용	구 분	내 용
청결구역	→	일반구역	↔	청결구역
		증자/반죽/성형(절단)실, 냉각실, 건조실, 내포장실	↔	작업자동선
		외포장	↔	일반구역
		모판/출고	↔	작업자동선



◎ 본 자료는 각 품목별 예시 도면으로서 현장의 특성(면적, 공정, 설비)에 맞게 활용하시기 바랍니다.
 ◎ 본 자료는 식품의약품안전처, 한국보건산업진흥원 HACCP지원사업단의 허가 없이 무단 전재나 복제를 금합니다.



떡류_떡국떡, 떡볶이떡 (예시) - 다자 중앙출입형 : 733.2㎡ (221.8평)



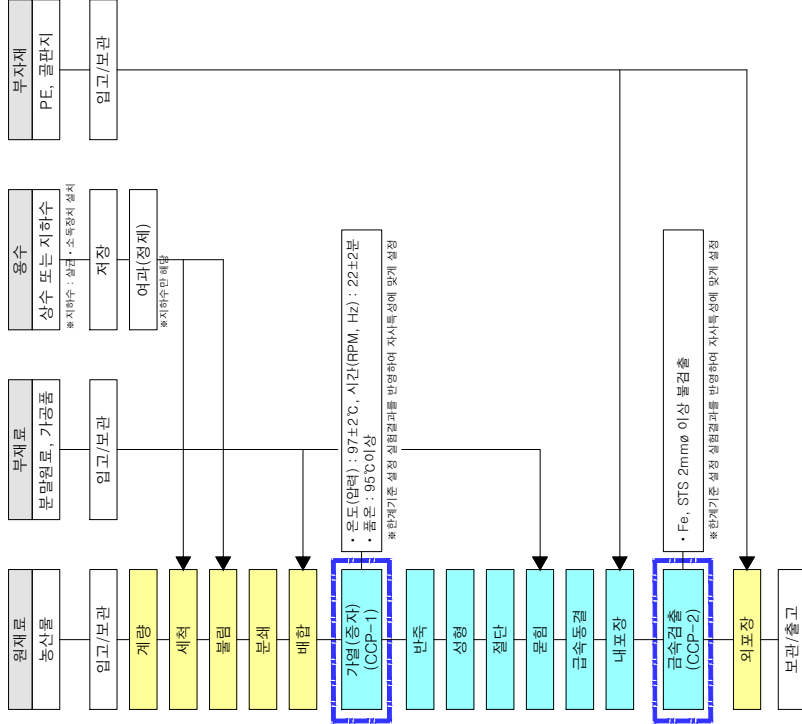
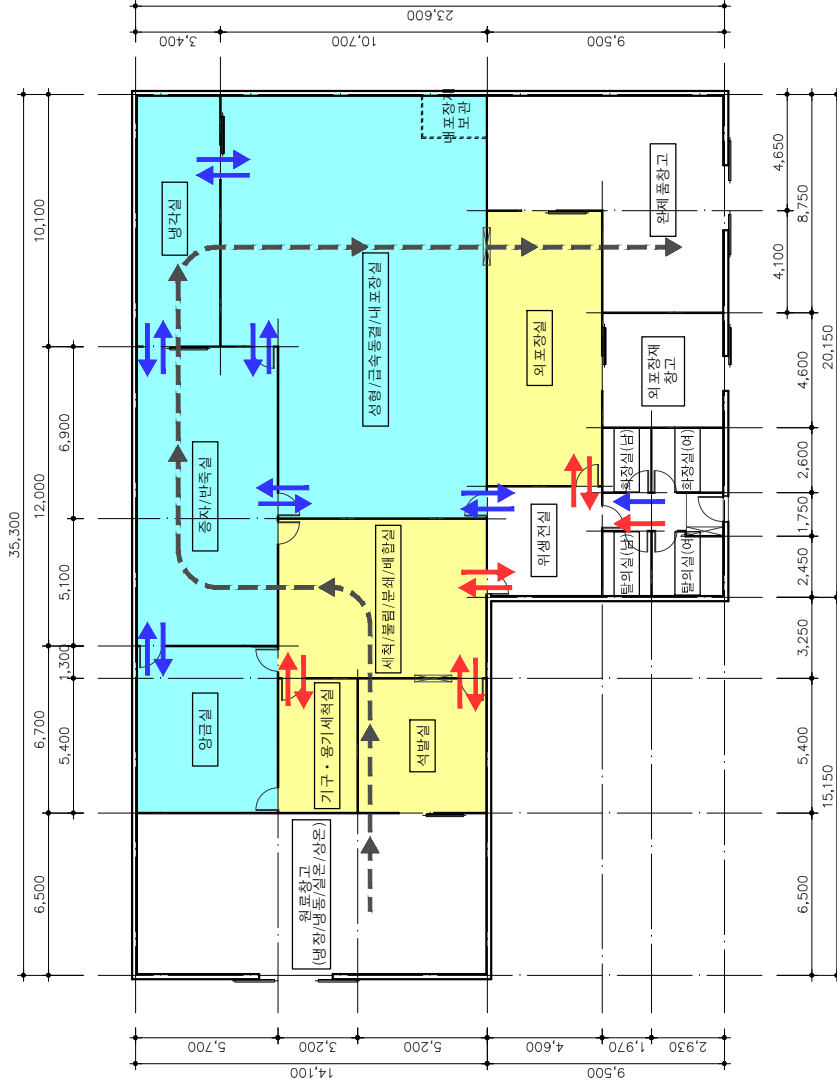
구역 설정	구분	내용	구분	내용
청결구역	일반구역	증자/반죽/성형(절단)실, 냉각실, 건조실, 내포장실	→	물류동선
		기구·용기세척실, 세척/물림/분쇄/배합실, 외포장실	↔	작업자동선
			↔	일반구역 작업자동선



◎ 본 자료는 각 품목별 예시 도면으로서 현장의 특성(면적, 공정, 설비)에 맞게 활용하시기 바랍니다.
 ◎ 본 자료는 식품의약품안전처, 한국보건산업진흥원 HACCP지원사업단의 허가 없이 무단 전재나 복제를 금합니다.



떡류_칩쌀떡, 고물떡 (예시) - 7자 중앙출입형 : 689.1 m² (208.4평)



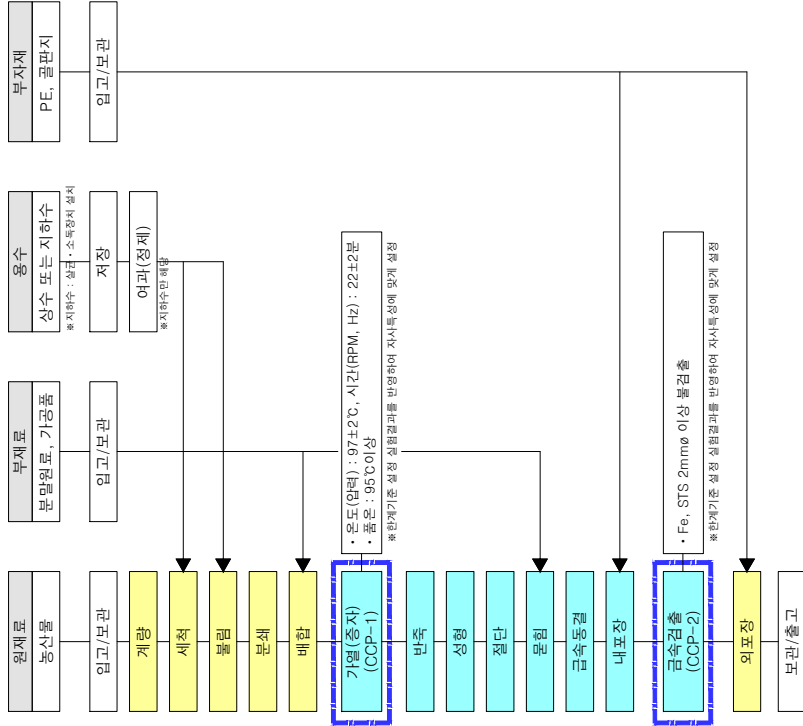
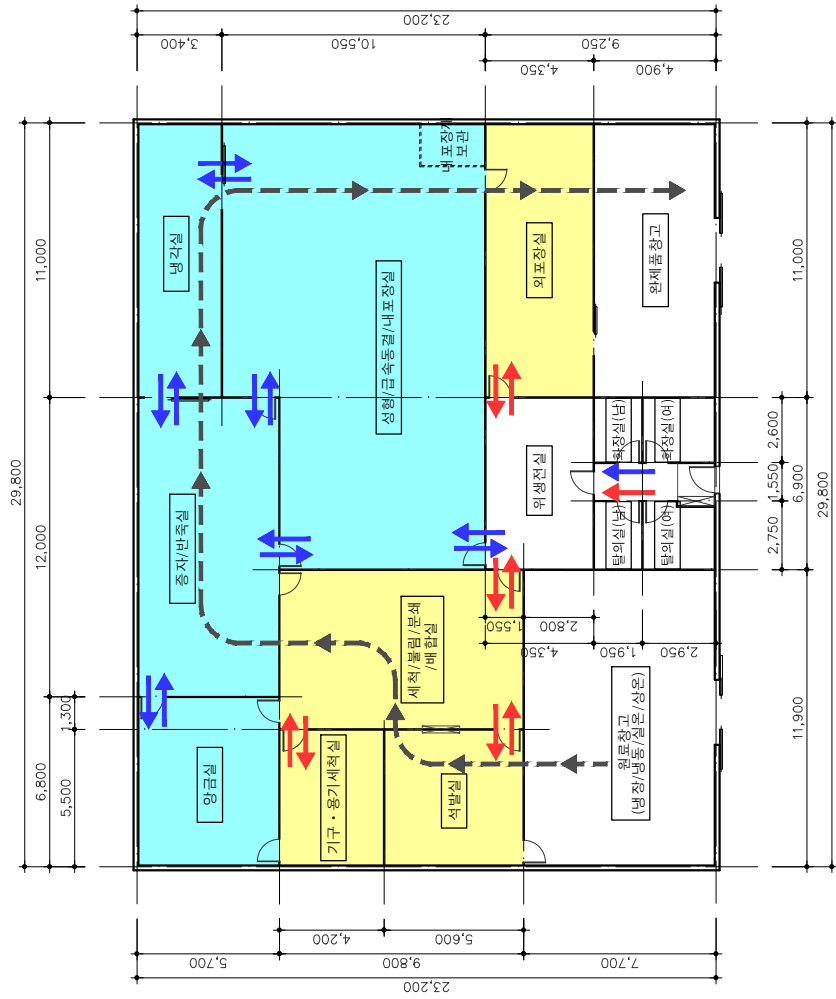
구역 설정		구 분	내 용	구 분	내 용
청결구역	일반구역	← →	물류동선	↕	정결구역 작업자동선
	증자/반죽실, 양금실, 냉각실, 성형/금속동결/내포장실	↔	석발실, 기구·용기세척실, 세척/물림/분쇄/배합실, 외포장실	↔	일반구역 작업자동선



◎ 본 자료는 각 품목별 예시 도면으로서 현장의 특성(면적, 공정, 설비)에 맞게 활용하시기 바랍니다.
 ◎ 본 자료는 식품의약품안전처, 한국보건산업진흥원 HACCP지원사업단의 허가 없이 무단 전재나 복제를 금합니다.



떡류_칩쌀떡, 고물떡 (예시) - C자 중앙출입형 : 691.3m²(209.1평)



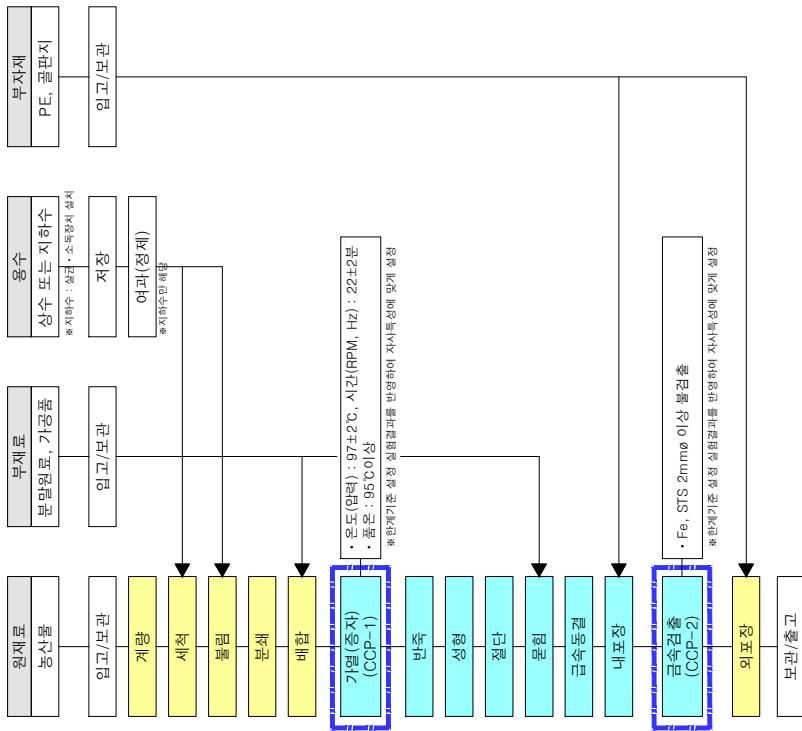
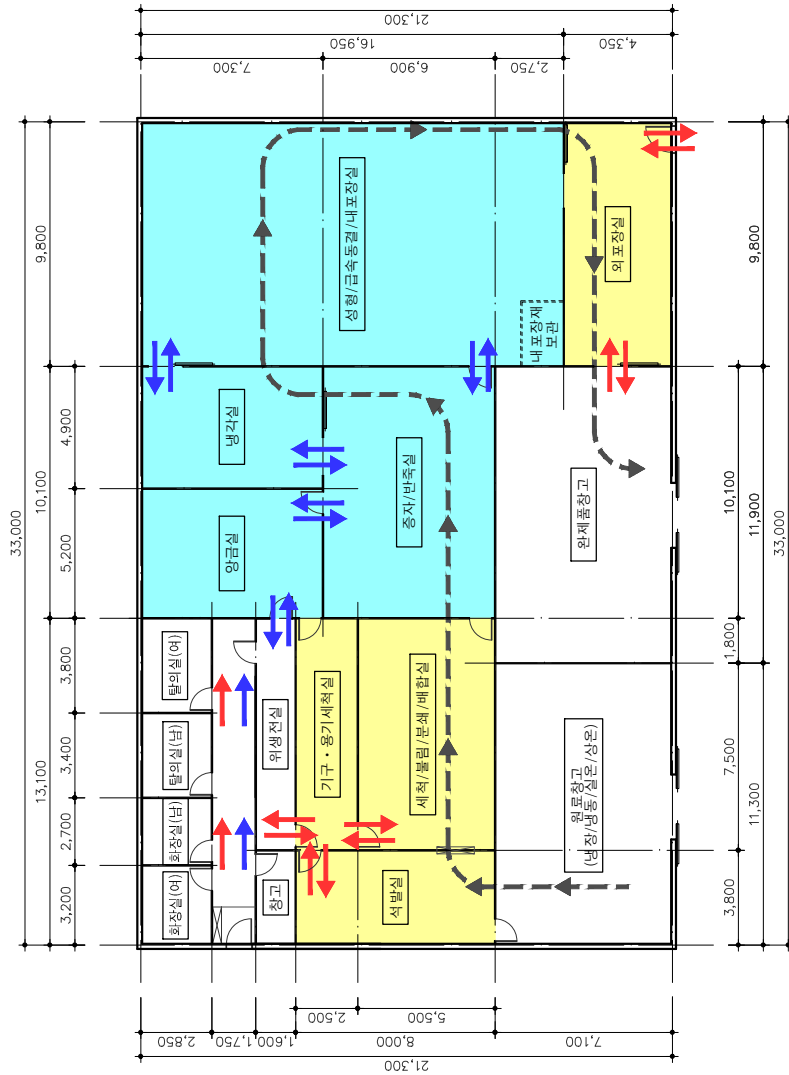
구역 설정		구 분	내 용	구 분	내 용
청결구역	일반구역	← →	물류동선	↕	청결구역 작업자동선
	증자/반죽실, 양금실, 냉각실, 성형/급속동결/내포장실	↔	석발실, 기구·용기세척실, 세척/물림/분쇄/배합실, 외포장실	↔	일반구역 작업자동선



◎ 본 자료는 각 품목별 예시 도면으로서 현장의 특성(면적, 공정, 설비)에 맞게 활용하시기 바랍니다.
 ◎ 본 자료는 식품의약품안전처, 한국보건산업진흥원 HACCP지원사업단의 허가 없이 무단 전재나 복제를 금합니다.



떡류_칩쌀떡, 고물떡 (예시) - C자 모서리출입형 : 702.9㎡ (212.6평)



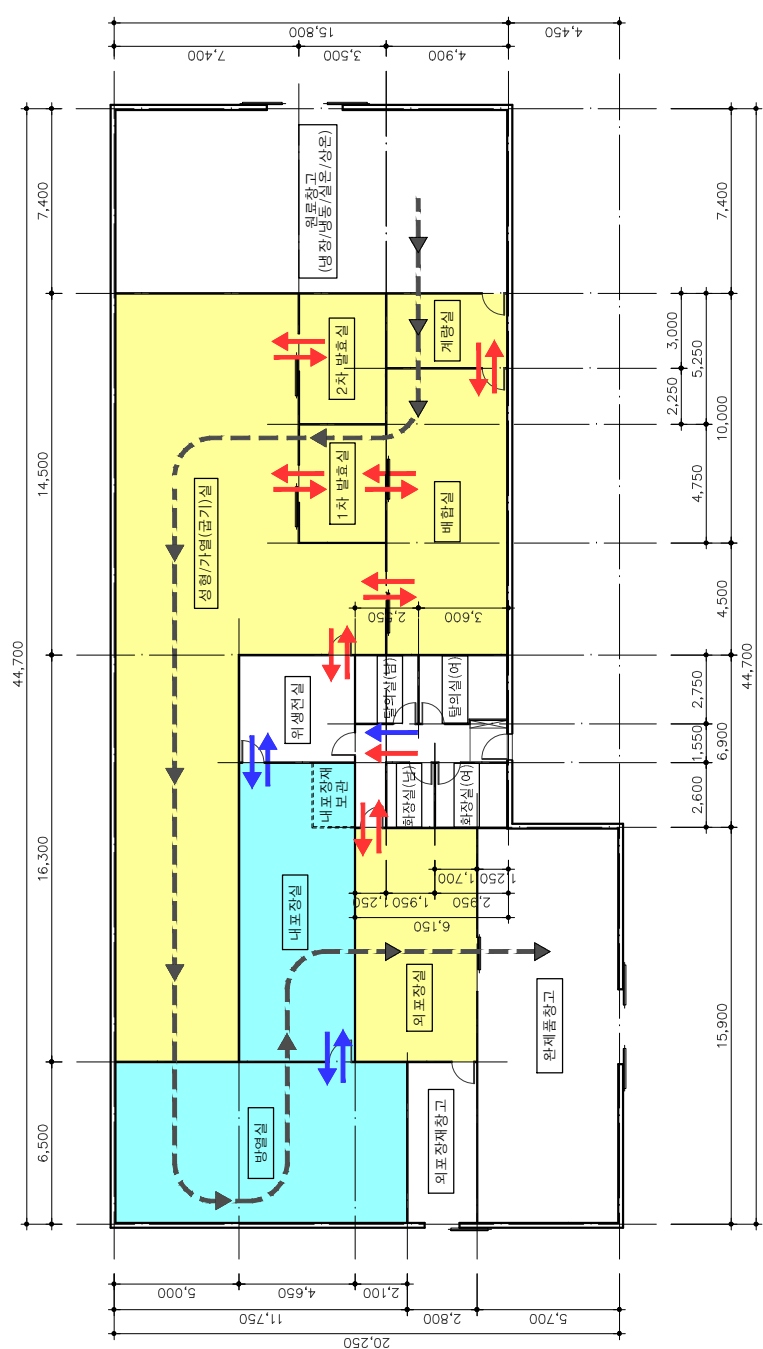
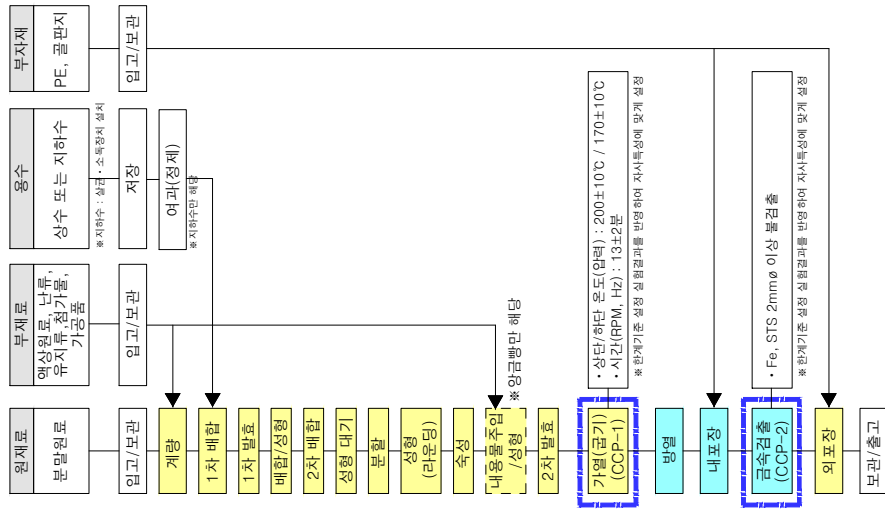
구역 설정		구 분	내 용	구 분	내 용
정결구역	일반구역	→	물류동선	↔	정결구역 작업자동선
	증자/반죽/성형/절단실, 방각실, 건조실, 내포장실	↔	석발실, 세척/불림/분쇄/배합실, 기구·용기세척실, 외포장실	↔	일반구역 작업자동선



◎ 본 자료는 각 품목별 예시 도면으로서 현장의 특성(면적, 공정, 설비)에 맞게 활용하시기 바랍니다.
 ◎ 본 자료는 식품의약품안전처, 한국보건산업진흥원 HACCP지원사업단의 허가 없이 무단 전재나 복제를 금합니다.



빵류 (예시) - 1차 중앙출입형 : 777㎡ (235평)



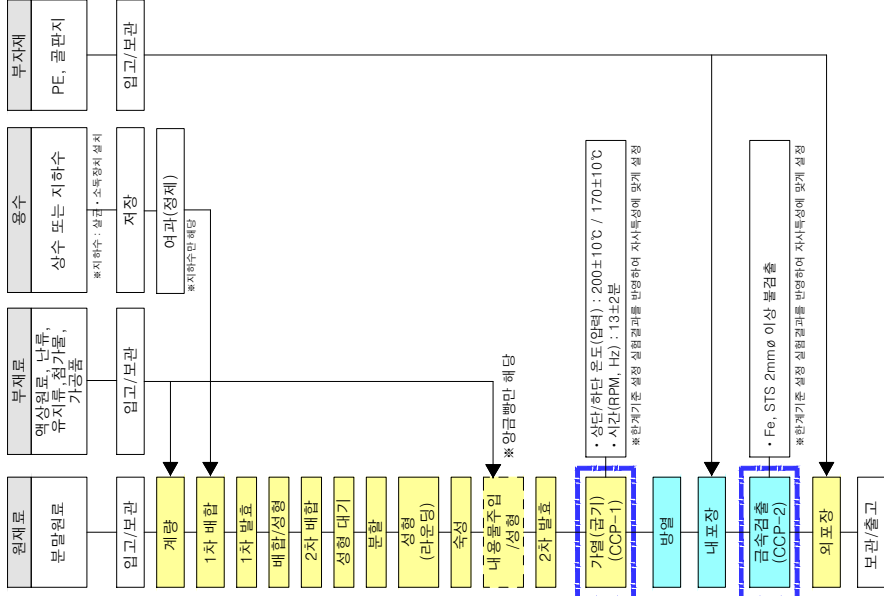
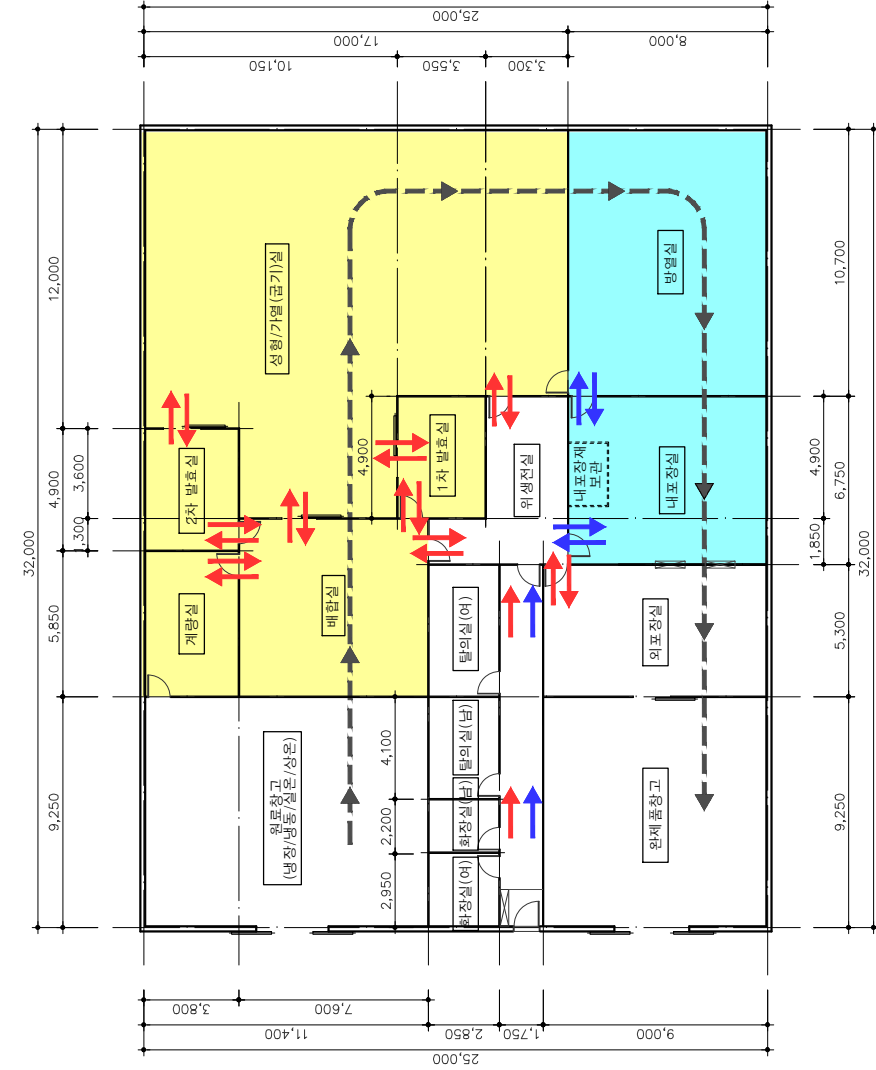
구역	구분	내용	구분	내용
청결구역	외포장실	방열실, 내포장실	외포장실	외포장실
	내포장실	배합실, 1차/2차 발효실, 성형/가열(굽기)실, 외포장실	내포장실	배합실, 1차/2차 발효실, 성형/가열(굽기)실, 외포장실
일반구역	외포장실	외포장실	외포장실	외포장실
청결구역	외포장실	외포장실	외포장실	외포장실



◎ 본 자료는 각 품목별 예시 도면으로서 현장의 특성(면적, 공정, 설비)에 맞게 활용하시기 바랍니다.
 ◎ 본 자료는 식품의약품안전처, 한국보건산업진흥원 HACCP지원사업단의 허가 없이 무단 전재나 복제를 금합니다.



빵류 (예시) - 2차 중앙출입형 : 800.7 m² (242.2평)



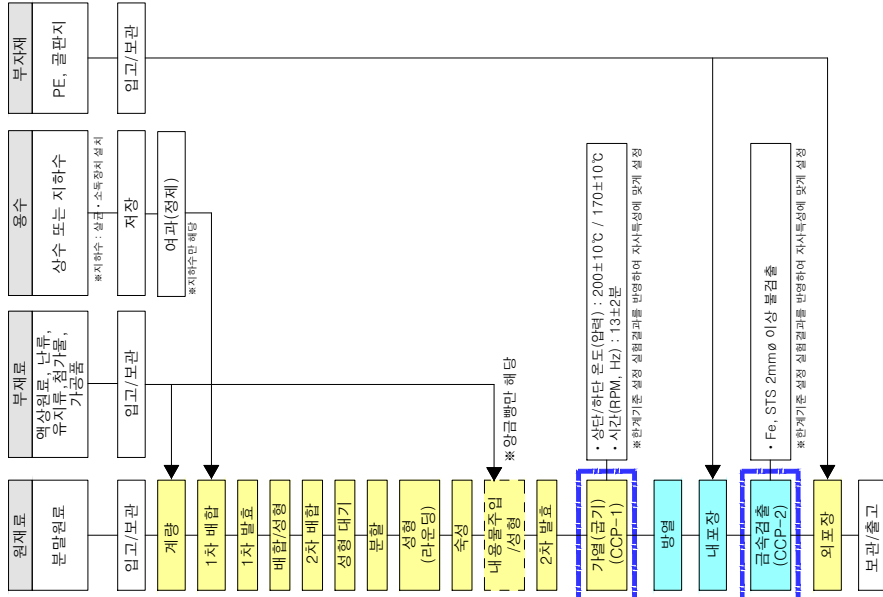
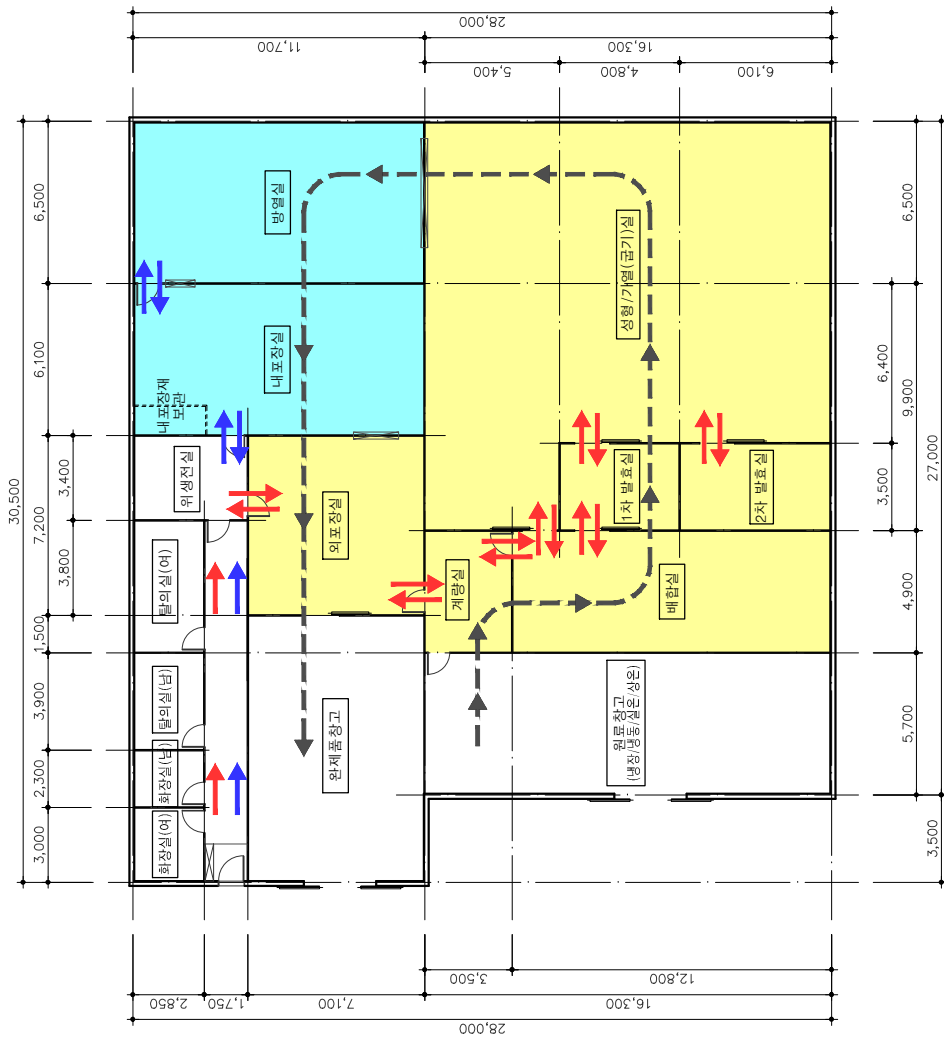
구역 설정		구 분	내 용	구 분	내 용
정결구역	일반구역	← →	물류동선	↕	정결구역 작업자동선
	방열실, 내포장실		성형/가열(굽기)실, 외포장실	↕	일반구역 작업자동선



◎ 본 자료는 각 품목별 예시 도면으로서 현장의 특성(면적, 공정, 설비)에 맞게 활용하시기 바랍니다.
 ◎ 본 자료는 식품의약품안전처, 한국보건산업진흥원 HACCP지원사업단의 허가 없이 무단 전제나 복제를 금합니다.



빵류 (예시) - C자 모서리출입형 : 797 m² (241평)



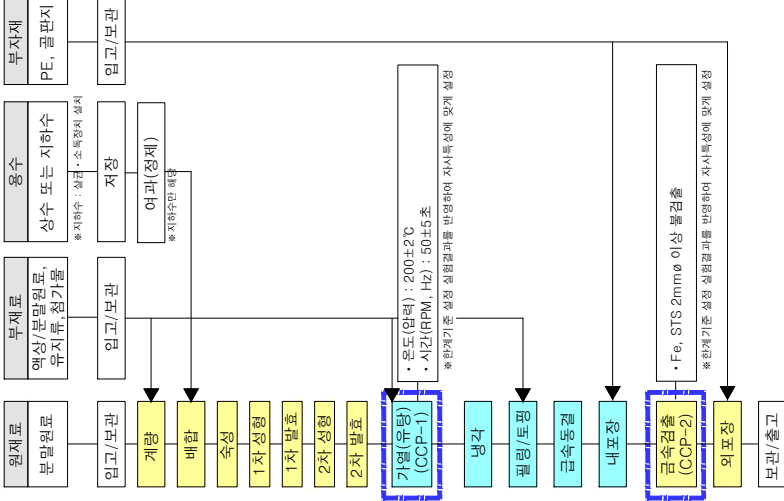
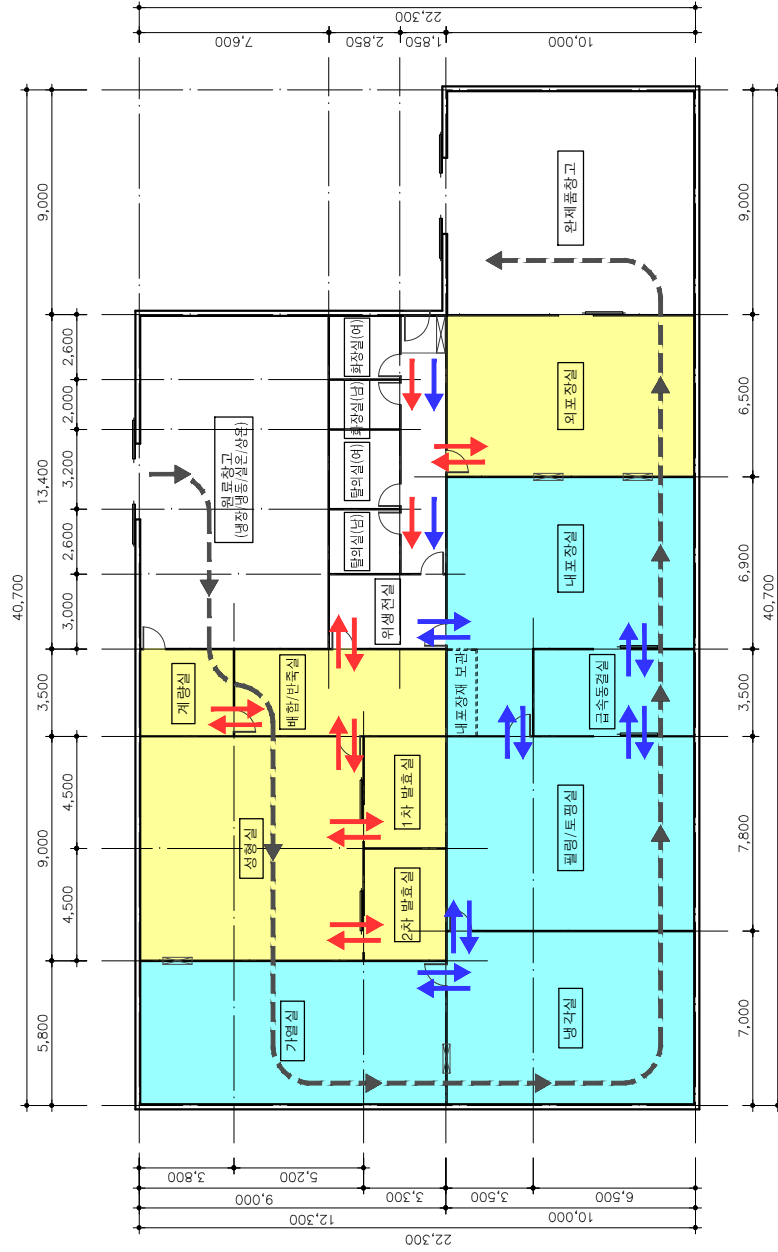
구역 설정		구분	내용	구분	내용
청결구역	일반구역	← →	물류동선	↕	청결구역 작업자동선
	방열실, 내포장실	↕	계량실, 배합실, 1차/2차 발효실, 성형/가열(굽기)실, 외포장실	↕	일반구역 작업자동선



◎ 본 자료는 각 품목별 예시 도면으로서 현장의 특성(면적, 공정, 설비)에 맞게 활용하시기 바랍니다.
 ◎ 본 자료는 식품의약품안전처, 한국보건산업진흥원 HACCP지원사업단의 허가 없이 무단 전제나 복제를 금합니다.



빵류_도넛 (예시) - ㄷ자 중앙출입형 : 796.9m² (241평)



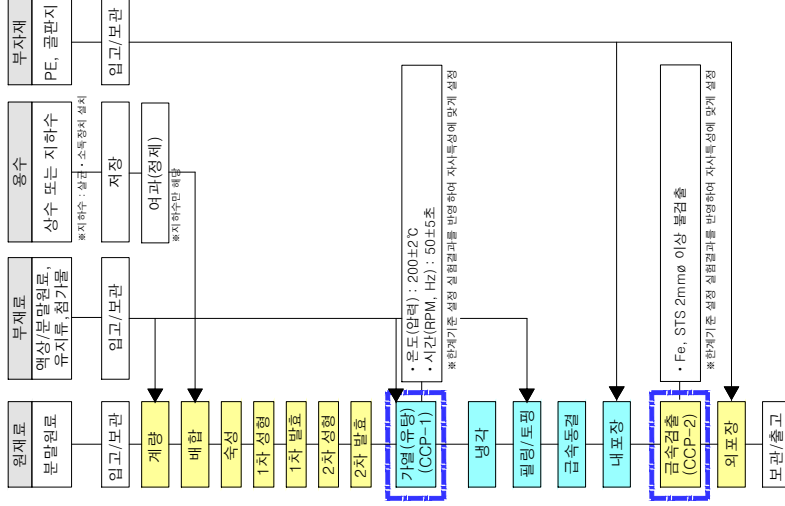
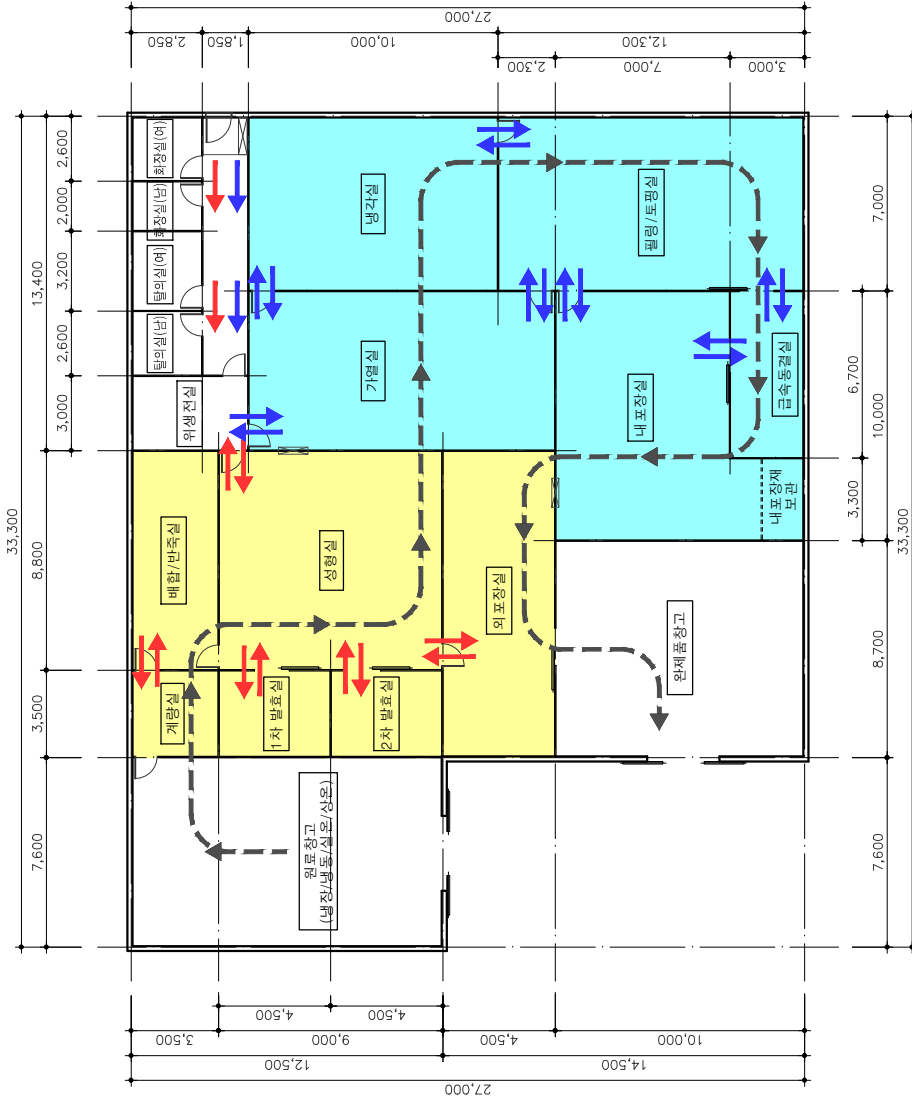
구역 설정	구분	내용	구분	내용
청결구역	일반구역	계량실, 냉각실, 급속응결실, 펠링/토포링실, 내포장실	정결구역	작업자동선
	기열실, 냉각실, 급속응결실, 펠링/토포링실, 내포장실	정결구역	작업자동선	일반구역



◎ 본 자료는 각 품목별 예시 도면으로서 현장의 특성(면적, 공정, 설비)에 맞게 활용하시기 바랍니다.
 ◎ 본 자료는 식품의약품안전처, 한국보건산업진흥원 HACCP지원사업단의 허가 없이 무단 전재나 복제를 금합니다.



빵류_도넛 (예시) - □자 모서리출입형 : 788.9m² (238.6평)



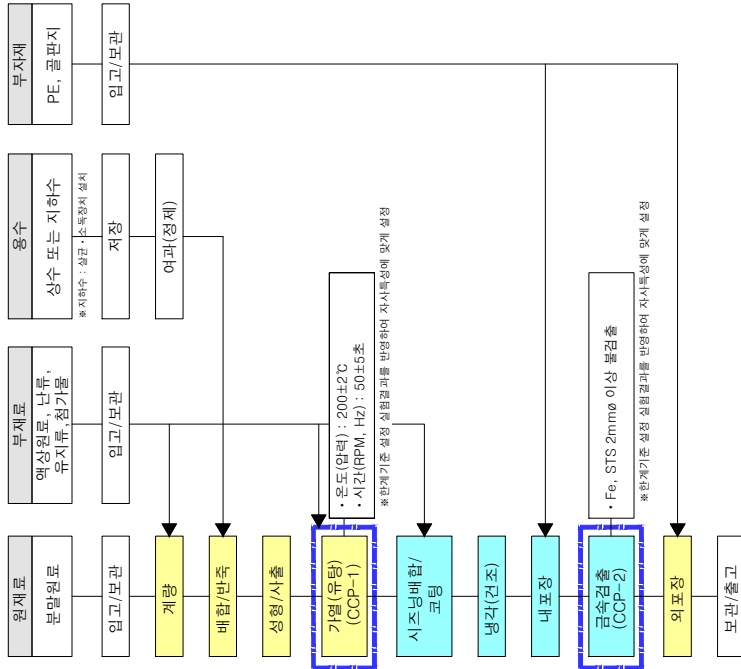
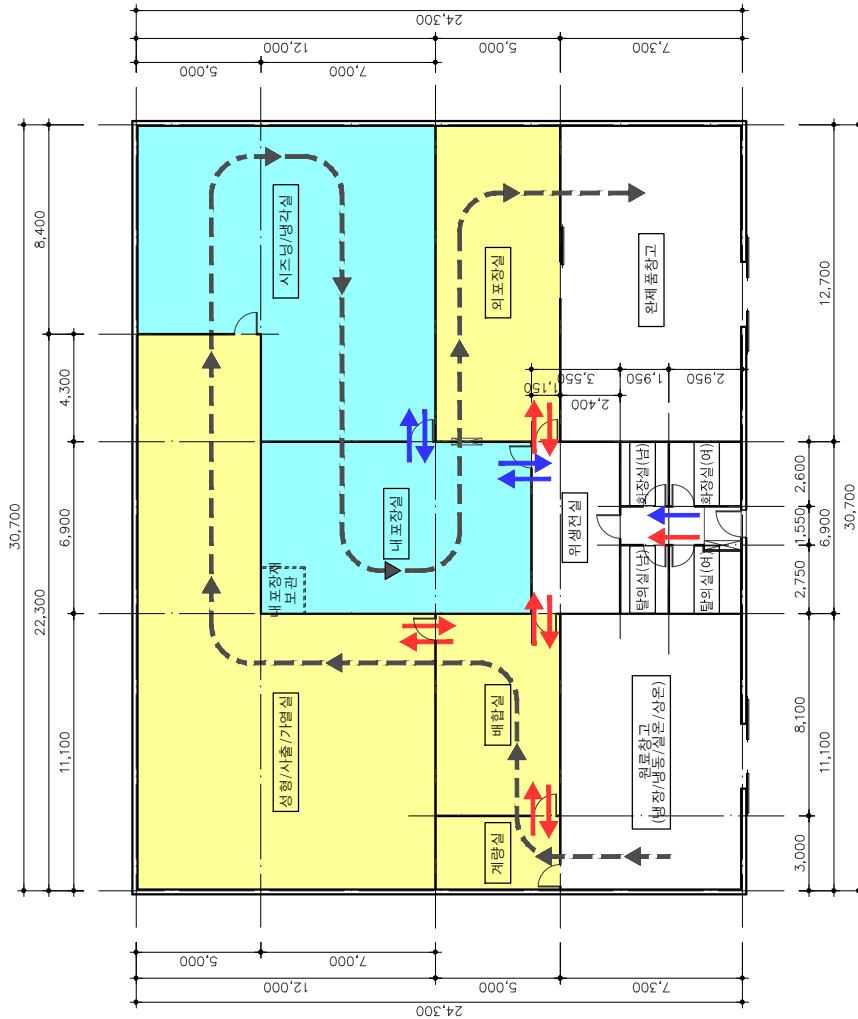
구역 설정		구 분	내 용	구 분	내 용
청결구역	일반구역	→	물류동선	↔	청결구역 작업자동선
	가열실, 냉각실, 금속동결실, 펠링/토포링실, 내포장실			↔	일반구역 작업자동선



◎ 본 자료는 각 품목별 예시 도면으로서 현장의 특성(면적, 공정, 설비)에 맞게 활용하시기 바랍니다.
 ◎ 본 자료는 식품의약품안전처, 한국보건산업진흥원 HACCP지원사업단의 허가 없이 무단 전재나 복제를 금합니다.



과자 (예시) - ㄷ자 중앙출입형 : 746㎡ (225.7평)



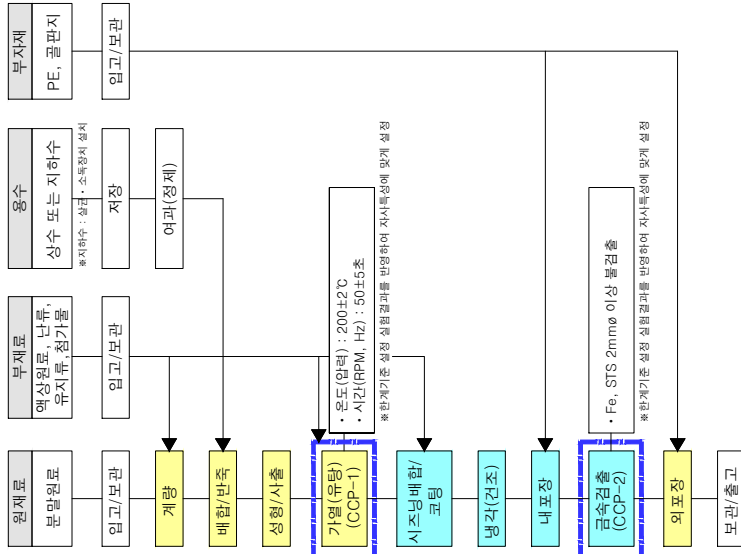
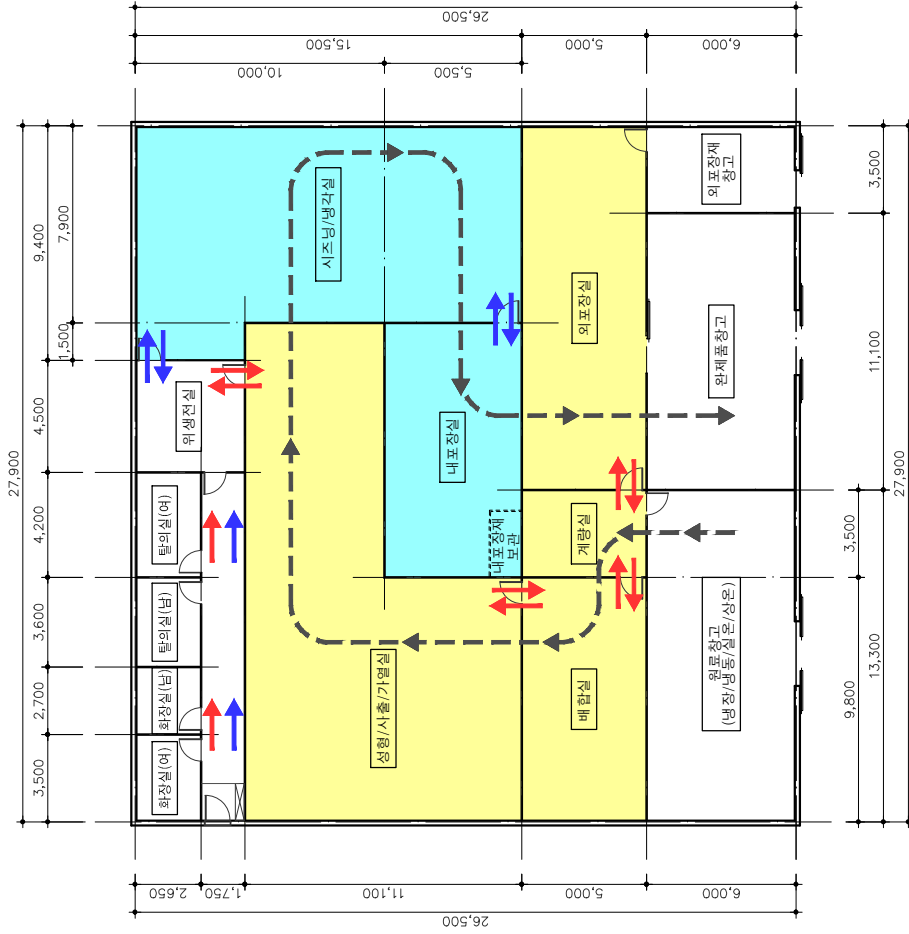
구역 설정		구 분	내 용	구 분	내 용
정결구역	일반구역	→	물류동선	↔	정결구역 작업자동선
	시즈닝/냉각실, 내포장실		계량실, 배합실, 성형/사출/가열실, 외포장실		일반구역 작업자동선



◎ 본 자료는 각 품목별 예시 도면으로서 현장의 특성(면적, 공정, 설비)에 맞게 활용하시기 바랍니다.
 ◎ 본 자료는 식품의약품안전처, 한국보건산업진흥원 HACCP지원사업단의 허가 없이 무단 전재나 복제를 금합니다.



과자 (예시) - ㄷ자 모서리출입형 : 739.4㎡ (223.7평)



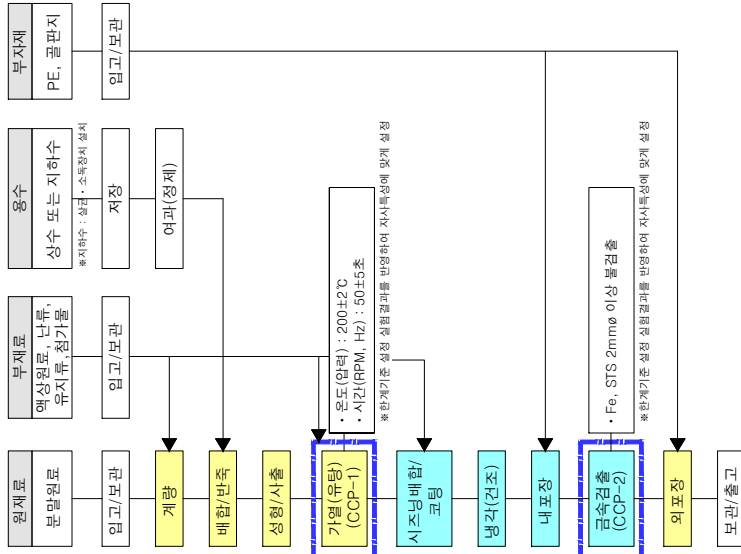
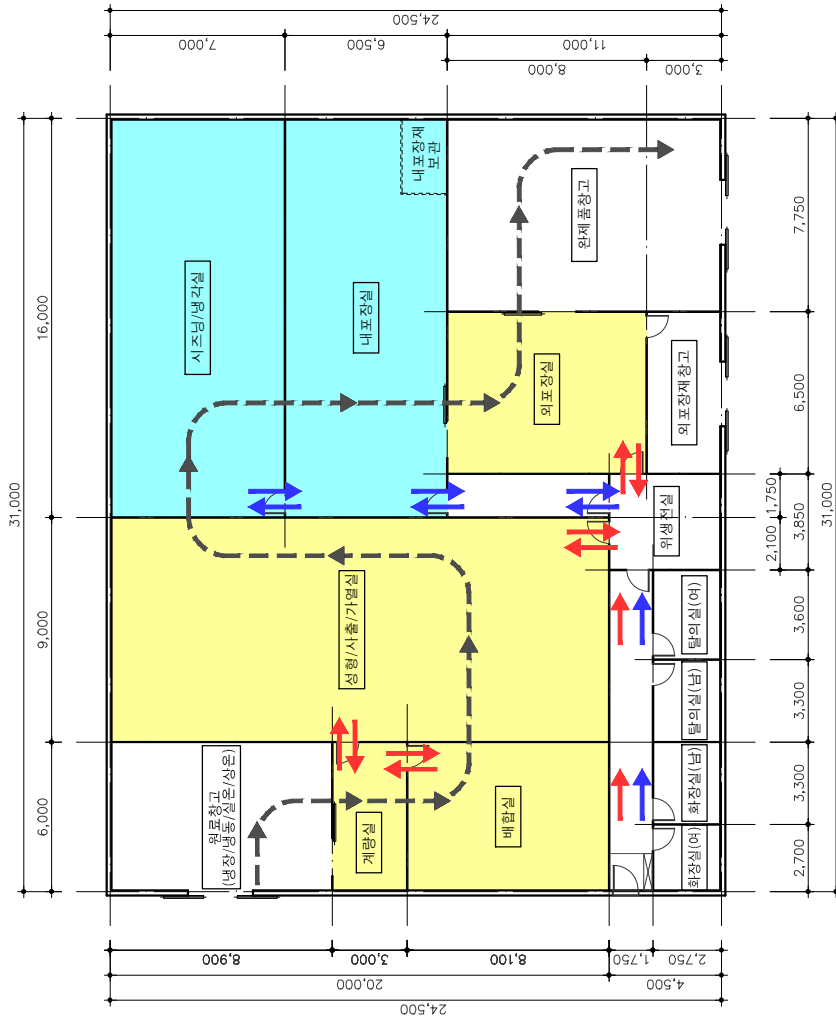
구역 설정		구 분	내 용	구 분	내 용
정결구역	일반구역	← →	물류동선	↕	정결구역 작업자동선
	시즈닝/냉각실, 내포장실		계량실, 배합실, 칭형/사출/가열실, 외포장실	↕	일반구역 작업자동선



◎ 본 자료는 각 품목별 예시 도면으로서 현장의 특성(면적, 공정, 설비)에 맞게 활용하시기 바랍니다.
 ◎ 본 자료는 식품의약품안전처, 한국보건산업진흥원 HACCP지원사업단의 허가 없이 무단 전재나 복제를 금합니다.



과자 (예시) - 7자 모서리출입형 : 759.5m² (229.8평)



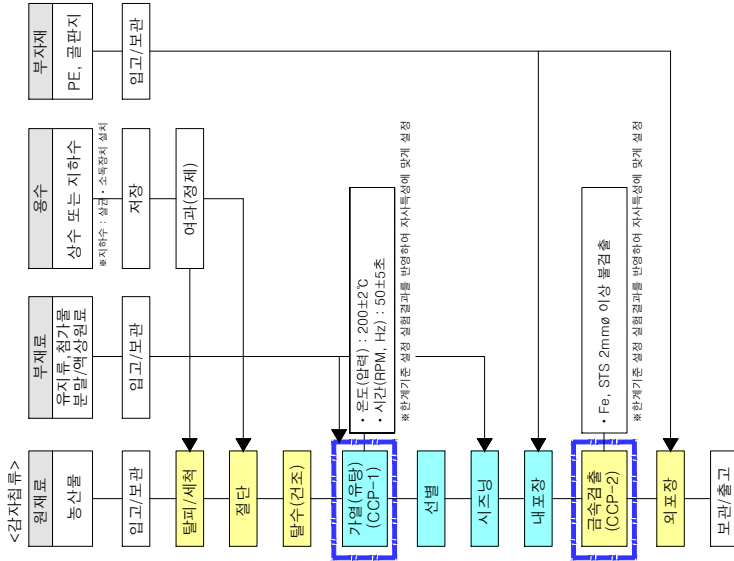
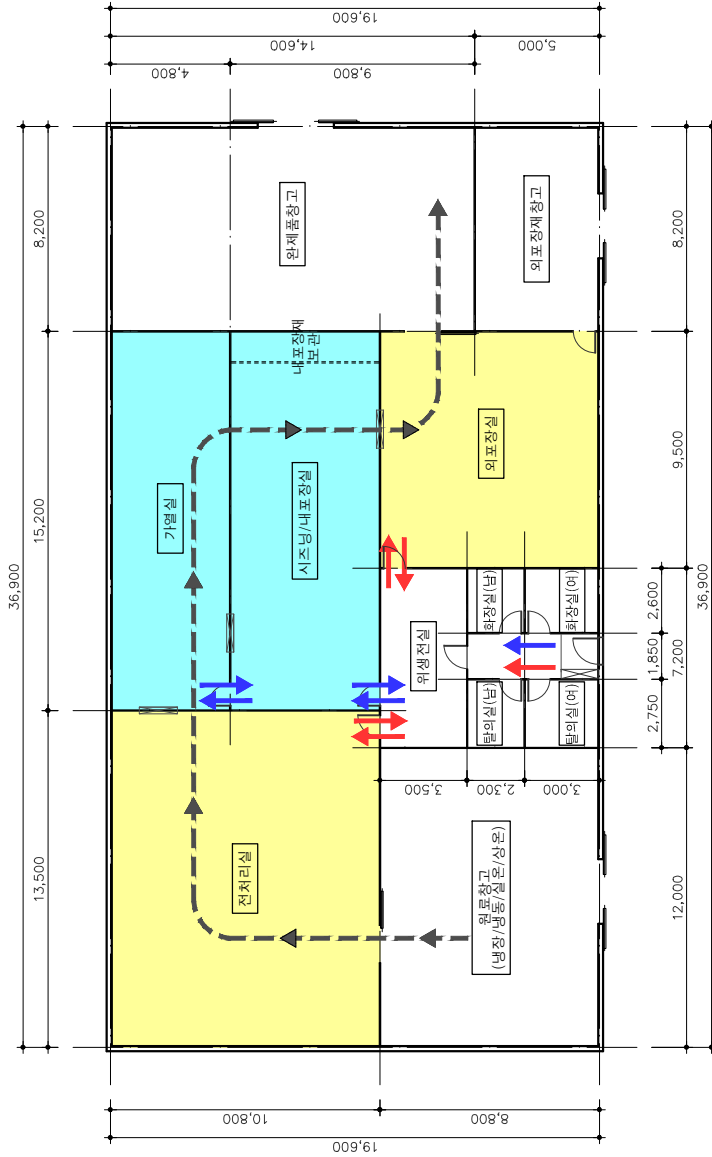
구역 설정		구분	내용	구분	내용
청결구역	일반구역	← →	물류동선	← →	청결구역 작업자동선
	시스템/냉각실, 내포장실	← →	계량실, 배합실, 성형/사출/가열실, 외포장실	← →	일반구역 작업자동선



◎ 본 자료는 각 품목별 예시 도면으로서 현장의 특성 (면적, 공정, 설비)에 맞게 활용하시기 바랍니다.
 ◎ 본 자료는 식품의약품안전처, 한국보건산업진흥원 HACCP지원사업단의 허가 없이 무단 전재나 복제를 금합니다.



과자 (예시) - ㄷ자 중앙출입형 : 723.2㎡ (218.8평)



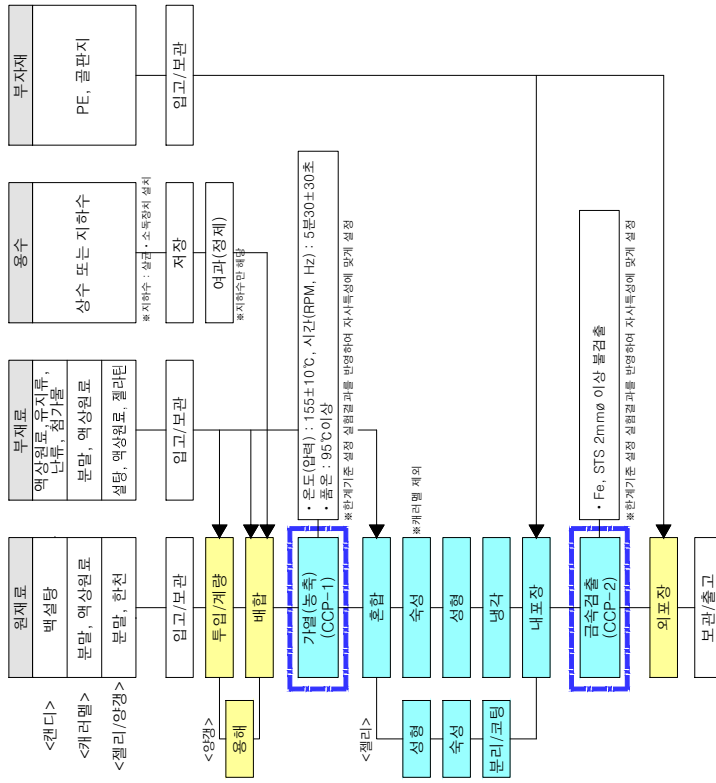
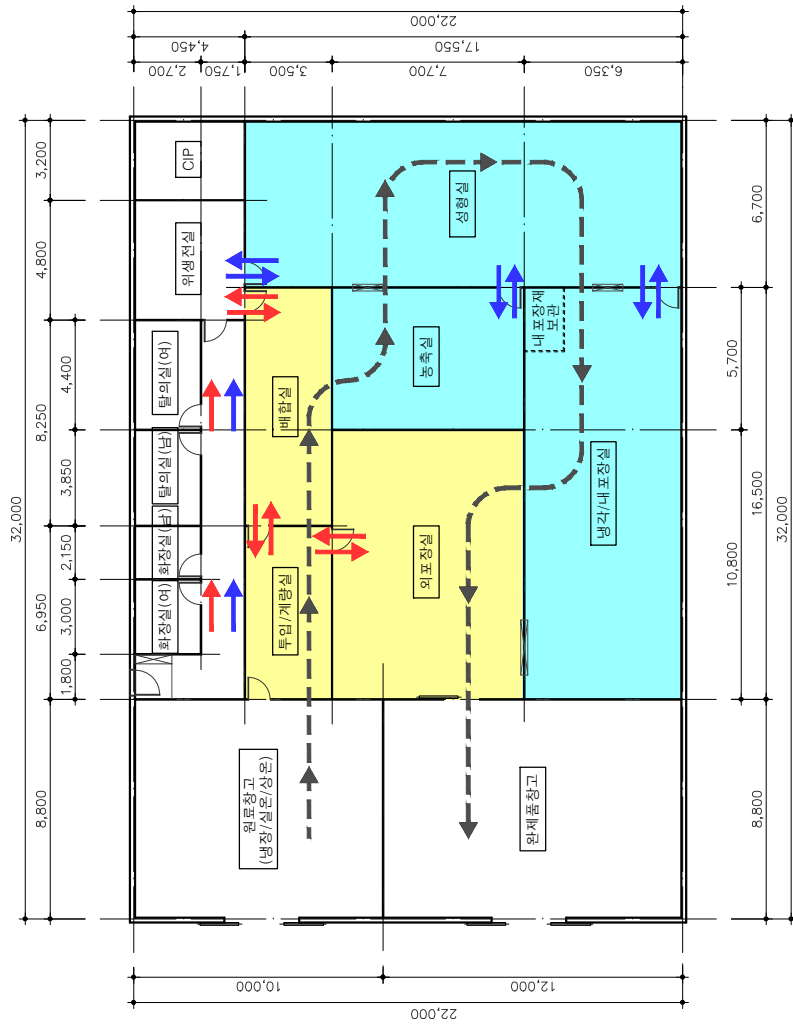
구역 설정		구분	내용	구분	내용
청결구역	일반구역	↔	물류동선	↔	청결구역 작업자동선
	가열실, 시즈닝/내포장실	↔	전처리실, 외포장실	↔	일반구역 작업자동선



◎ 본 자료는 각 품목별 예시 도면으로서 현장의 특성(면적, 공정, 설비)에 맞게 활용하시기 바랍니다.
 ◎ 본 자료는 식품의약품안전처, 한국보건산업진흥원 HACCP지원사업단의 허가 없이 무단 전재나 복제를 금합니다.



캔디류 (예시) - D자 모서리 출입형 : 704 m² (213평)



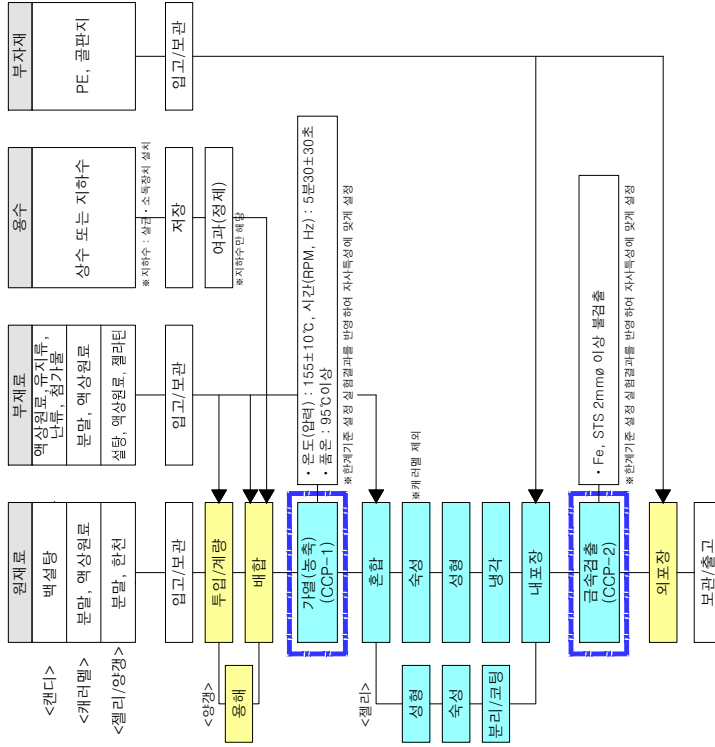
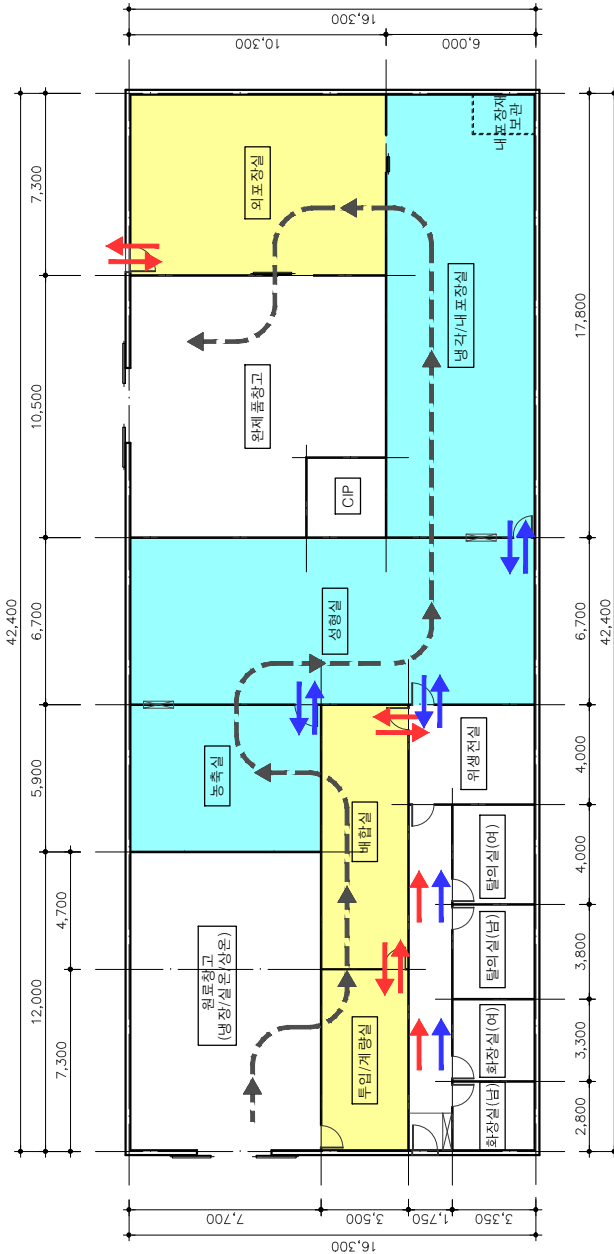
구역 설정		구분	내용	구분	내용
청결구역	일반구역	← →	물류동선	← →	청결구역 작업자동선
동축실, 성형실, 냉각/내포장실	투입/계량실, 배합실, 외포장실	← →		← →	일반구역 작업자동선



◎ 본 자료는 각 품목별 예시 도면으로서 현장의 특성(면적, 공정, 설비)에 맞게 활용하시기 바랍니다.
 ◎ 본 자료는 식품의약품안전처, 한국보건산업진흥원 HACCP지원사업단의 허가 없이 무단 전재나 복제를 금합니다.



캔디류 (예시) - ㄱ자 모서리 출입형 : 691.1 m² (209.1 평)



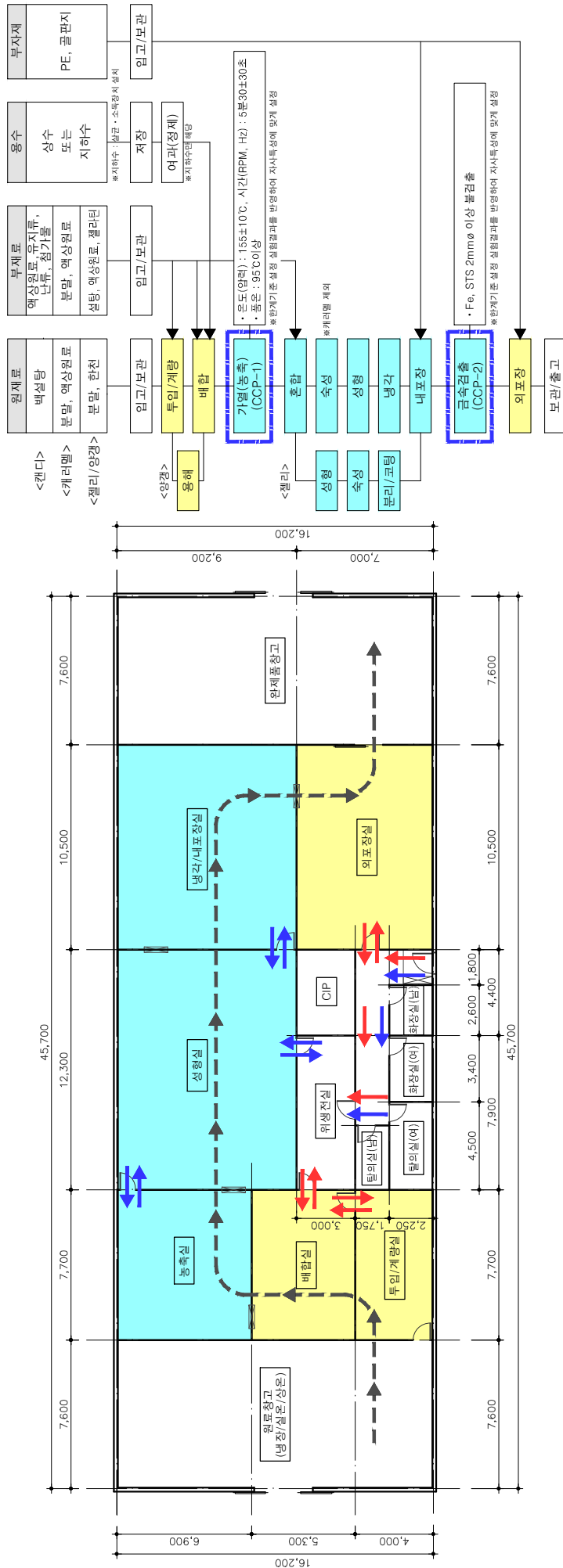
구역 설정		구분	내용	구분	내용
청결구역	일반구역	→	물류동선	↔	청결구역 작업자동선
동축실, 성형실, 냉각/내포장실	투입/계량실, 배합실, 외포장실			↔	일반구역 작업자동선



- ◎ 본 자료는 각 품목별 예시 도면으로서 현장의 특성(면적, 공정, 설비)에 맞게 활용하시기 바랍니다.
- ◎ 본 자료는 식품의약품안전처, 한국보건산업진흥원 HACCP지원사업단의 허가 없이 무단 전재나 복제를 금합니다.



캔디류 (예시) - 1차 중앙 출입형 : 740.3㎡ (224평)



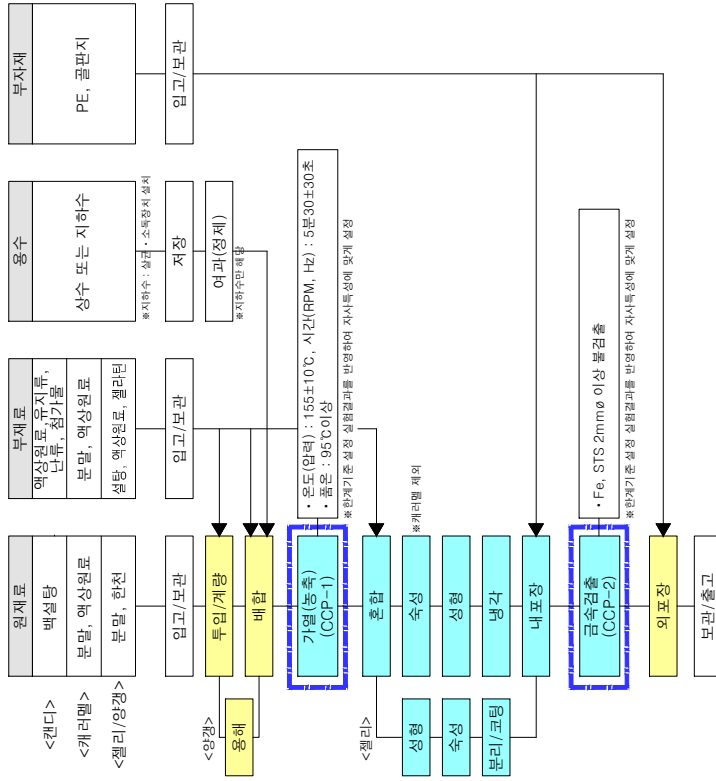
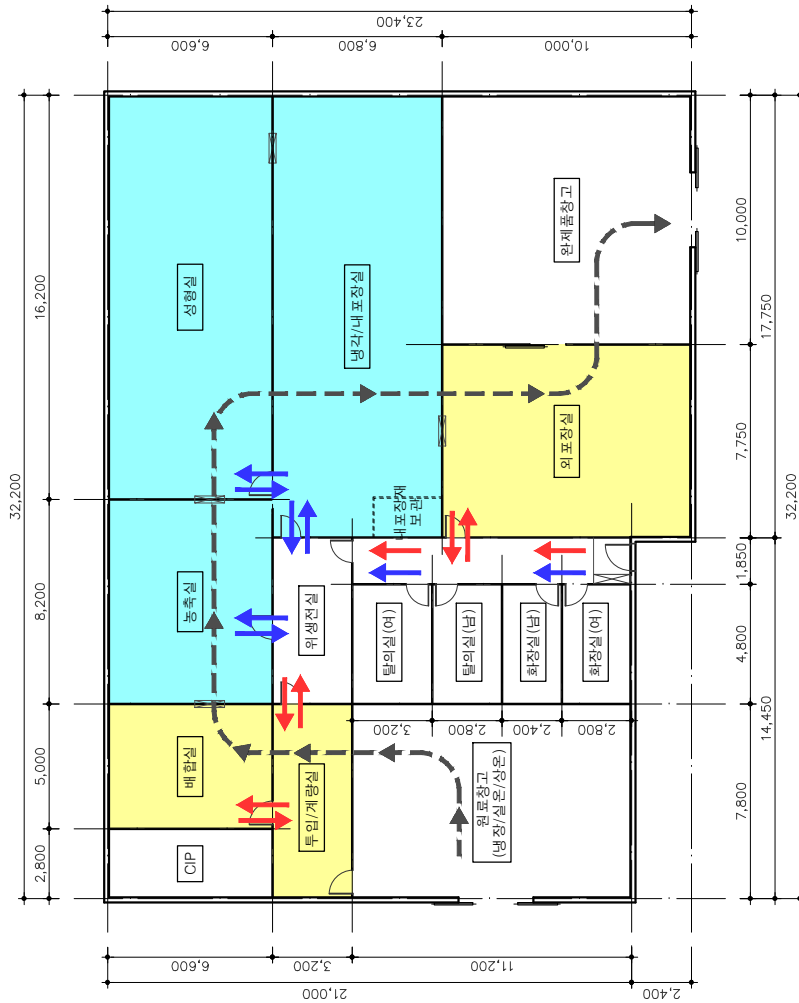
구역 설정		구분	내용	구분	내용
정결구역	일반구역	→	물류동선	↔	정결구역 작업자동선
	동축실, 성형실, 냉각/냉포장실		투입/계량실, 배합실, 외포장실	↔	일반구역 작업자동선



◎ 본 자료는 각 품목별 예시 도면으로서 현장의 특성(면적, 공정, 설비)에 맞게 활용하시기 바랍니다.
 ◎ 본 자료는 식품의약품안전처, 한국보건산업진흥원 HACCP지원사업단의 허가 없이 무단 전재나 복제를 금합니다.



캔디류 (예시) - ㄱ자 중앙 출입형 : 718.8㎡ (217.4평)



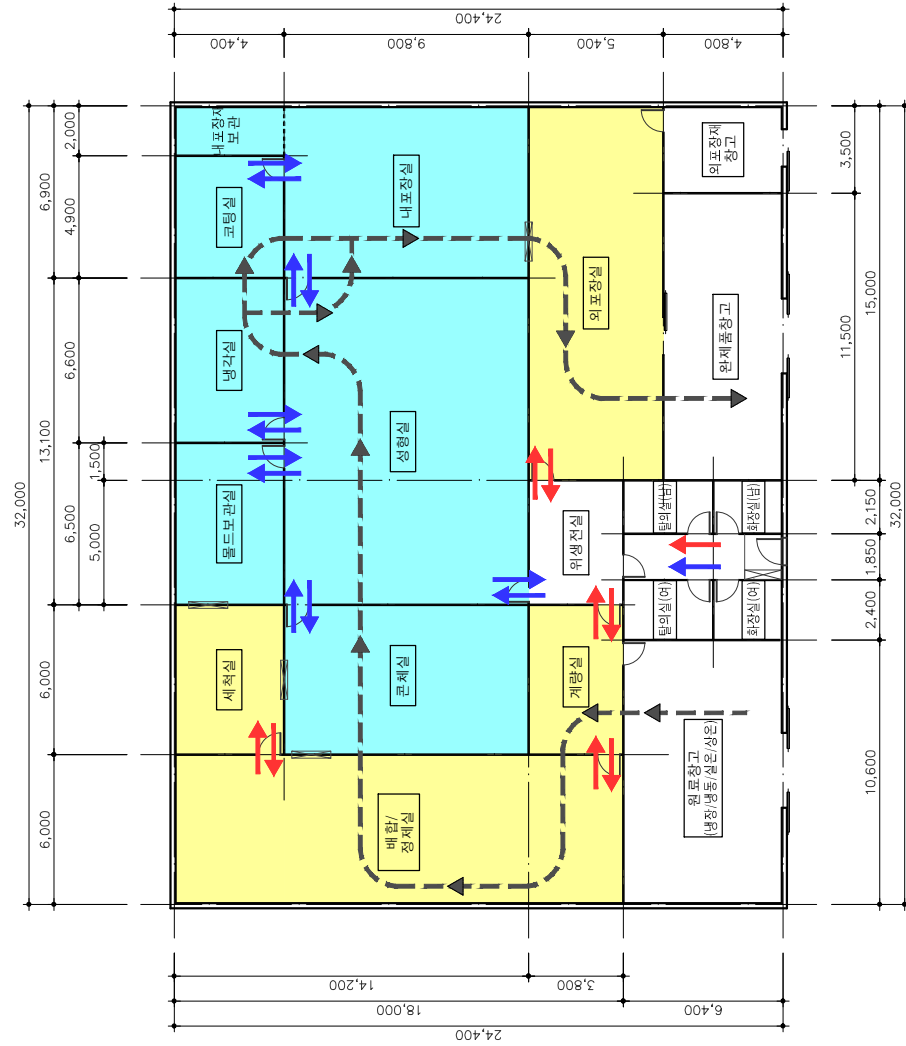
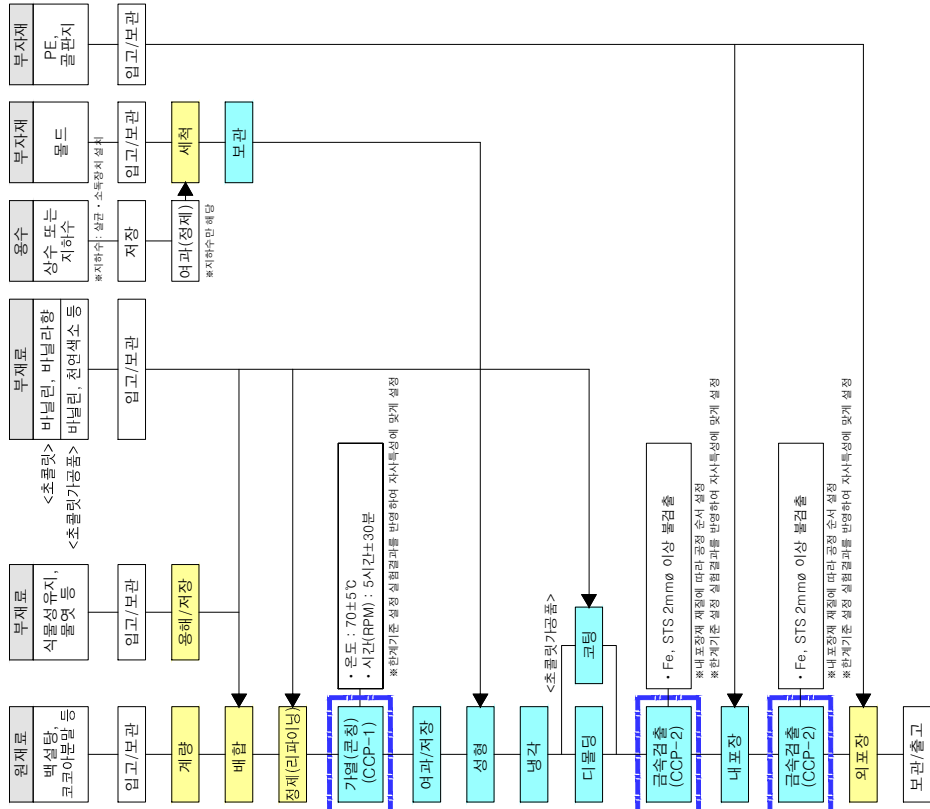
구역 설정		구분	내용	구분	내용
청결구역	일반구역	← →	물류동선	↕	정결구역 작업자동선
농축실, 성형실, 냉각/내포장실	투입/계량실, 배합실, 외포장실			↕	일반구역 작업자동선



◎ 본 자료는 각 품목별 예시 도면으로서 현장의 특성(면적, 공정, 설비)에 맞게 활용하시기 바랍니다.
 ◎ 본 자료는 식품의약품안전처, 한국보건산업진흥원 HACCP지원사업단의 허가 없이 무단 전재나 복제를 금합니다.



초콜릿류(예시) - 다자 중앙출입형 : 780.8m² (236.2평)



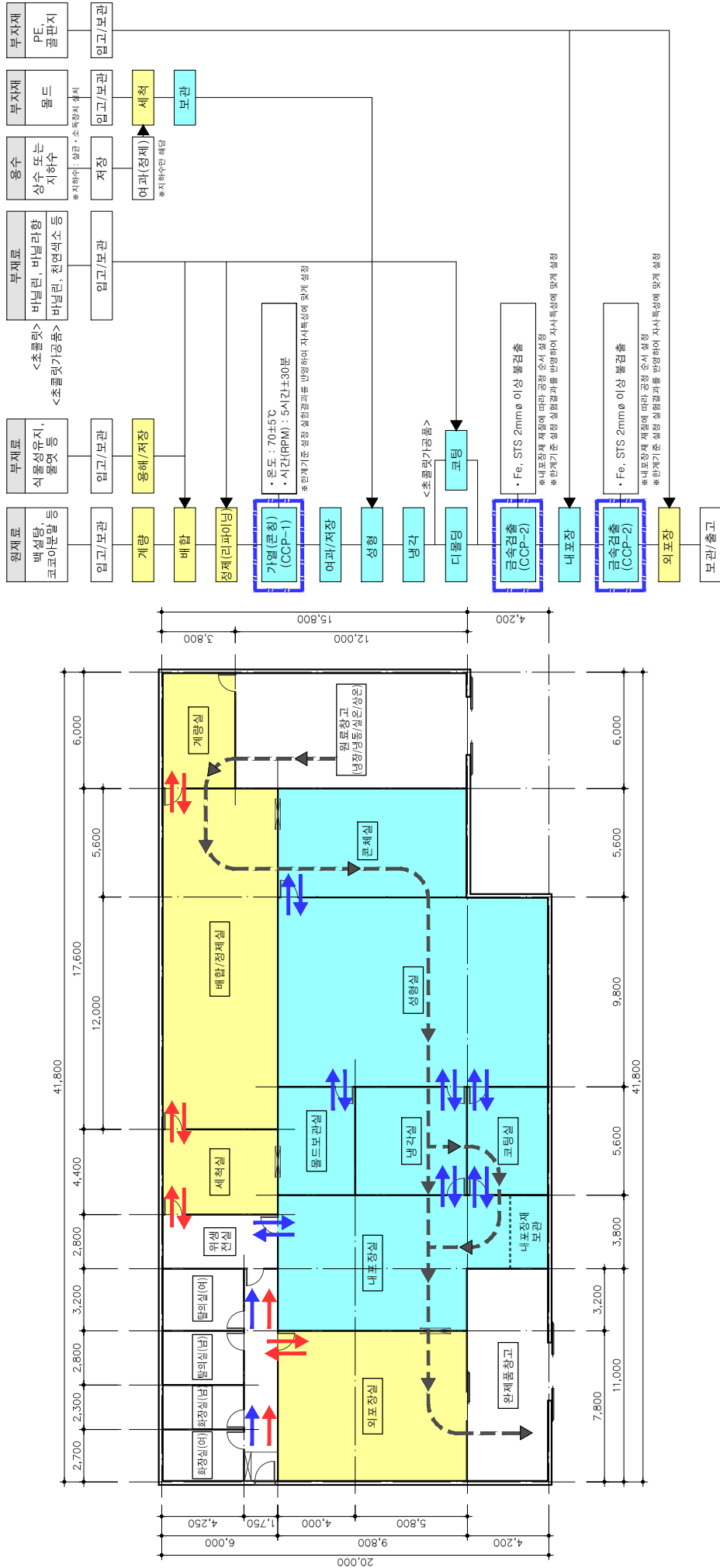
구	내	구	내	구	내
정결구역	정결구역 작업자동선	일반구역	물류동선	정결구역 작업자동선	정결구역 작업자동선
관제실, 상형실, 몰드보관실, 냉각실, 코팅실, 내포장실	↔	계량실, 배합/정제실, 세척실, 외포장실	→	↔	↔



◎ 본 자료는 각 품목별 예시 도면으로서 현장의 특성(면적, 공정, 설비)에 맞게 활용하시기 바랍니다.
 ◎ 본 자료는 식품의약품안전처, 한국보건산업진흥원 HACCP지원사업단의 허가 없이 무단 전재나 복제를 금합니다.



초콜릿류 (예시) - C자 모서리출입형 : 787.3m² (238.2평)



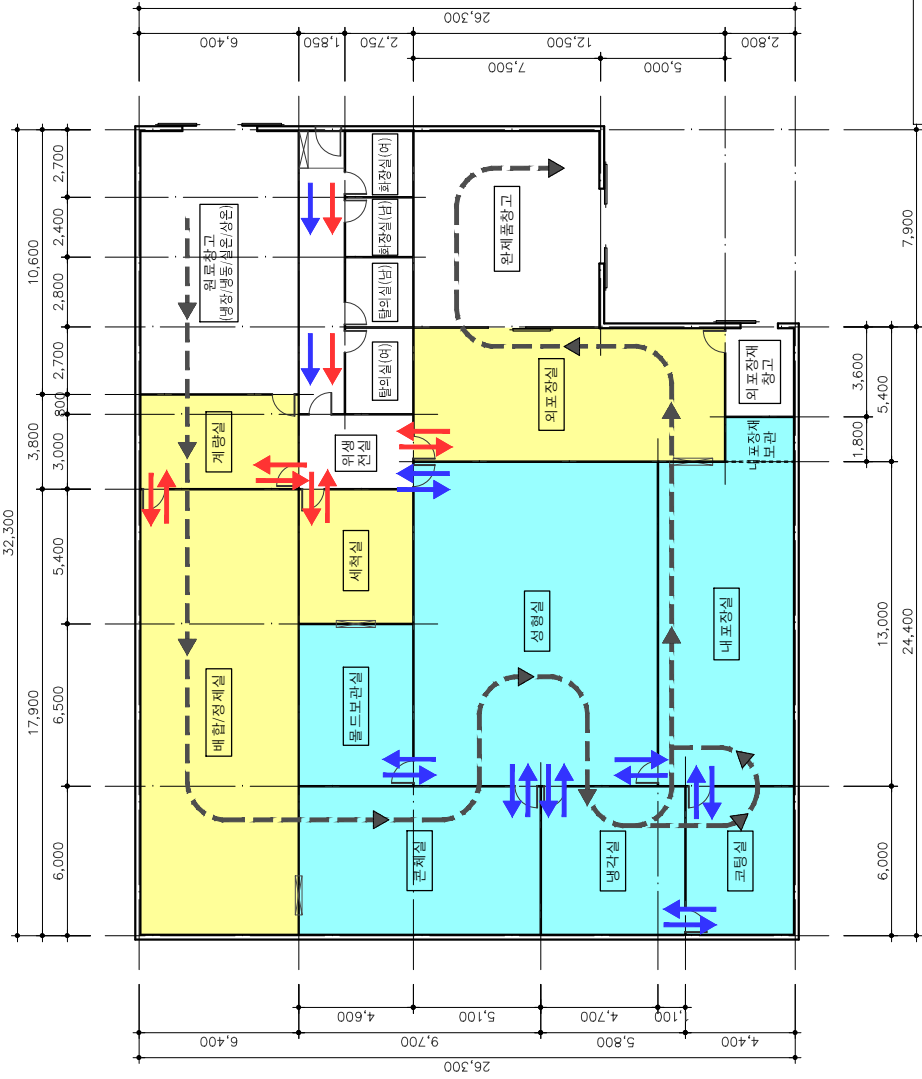
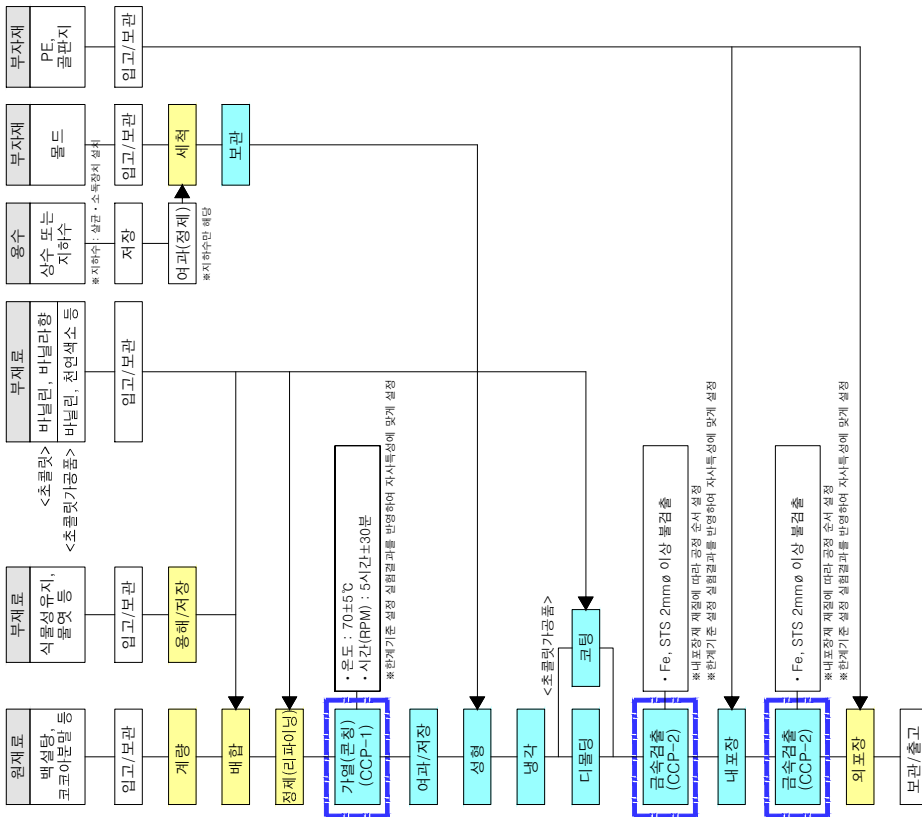
구역 설정	구분	내용	구분	내용
정결구역	일반구역	계량실, 배합/정제실, 세척실, 외포장실	정결구역	정결구역 작업자동선
	근체실, 상형실, 몰드보관실, 냉각실, 코팅실, 내포장실	물류동선	일반구역	일반구역 작업자동선



◎ 본 자료는 각 품목별 예시 도면으로서 현장의 특성(면적, 공정, 설비)에 맞게 활용하시기 바랍니다.
 ◎ 본 자료는 식품의약품안전처, 한국보건산업진흥원 HACCP지원사업단의 허가 없이 무단 전재나 복제를 금합니다.



초콜릿류 (예시) - 7자 중앙출입형 : 787.9m² (238.3평)



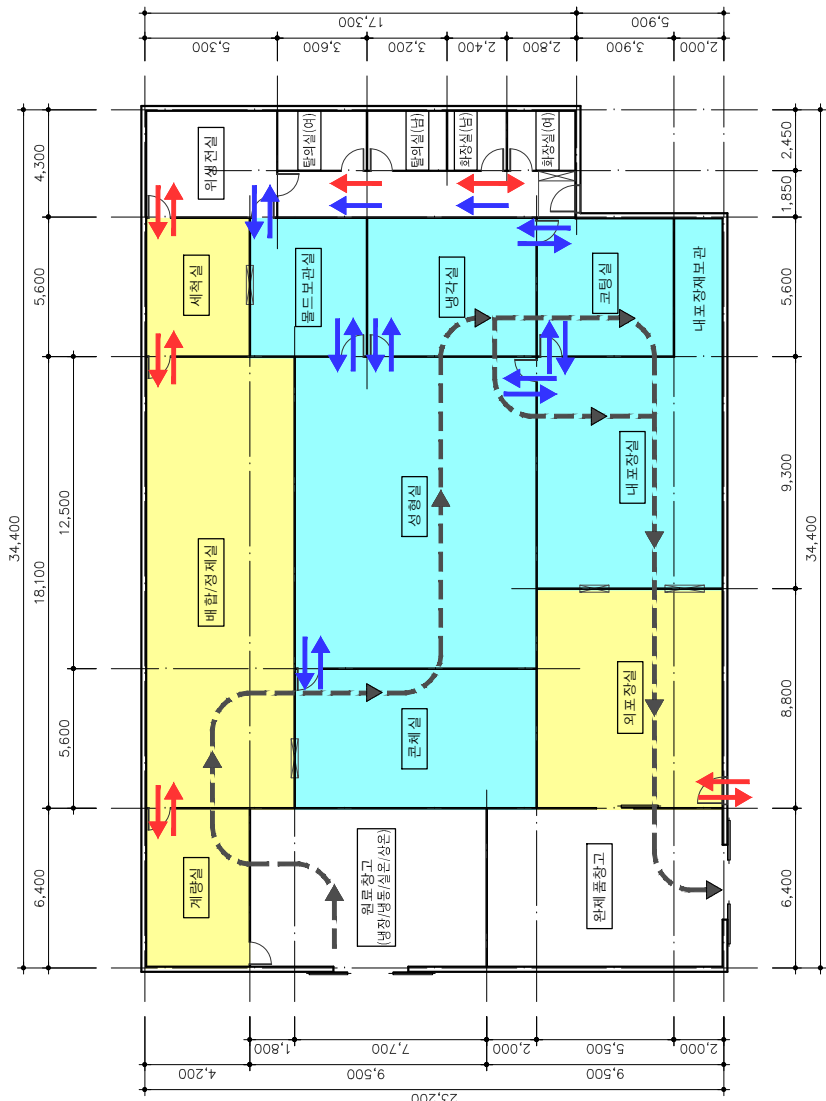
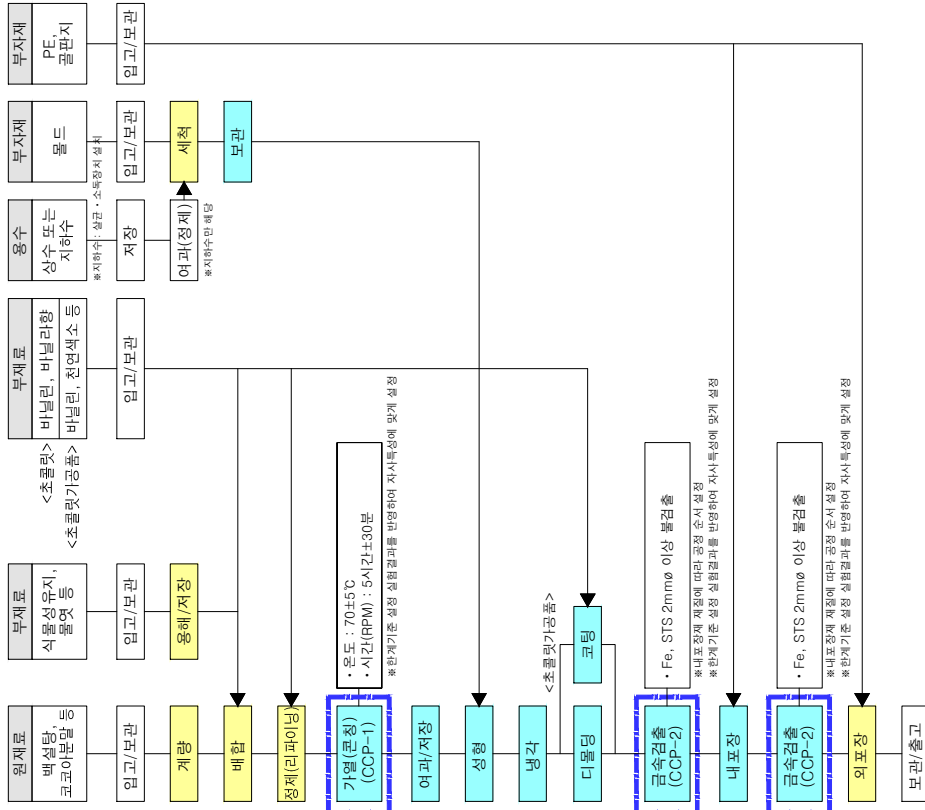
구역	구분	내용	구분	내용
정결구역	일반구역	계량실, 배합/정제실, 세척실, 외포장실	← →	정결구역 작업자동선
	관리실, 상형실, 몰드보관실, 냉각실, 포장실, 내포장실		← →	일반구역 작업자동선



◎ 본 자료는 각 품목별 예시 도면으로서 현장의 특성(면적, 공정, 설비)에 맞게 활용하시기 바랍니다.
 ◎ 본 자료는 식품의약품안전처, 한국보건산업진흥원 HACCP지원사업단의 허가 없이 무단 전재나 복제를 금합니다.



초콜릿류 (예시) - 7자 모서리출입형 : 772.2㎡ (233.6평)



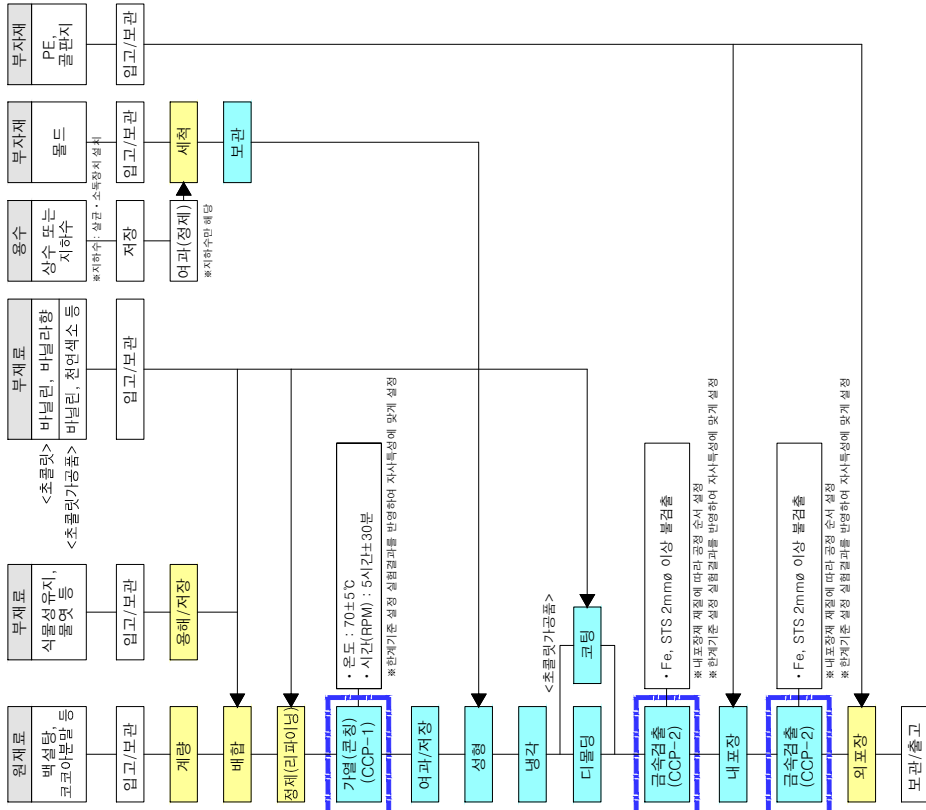
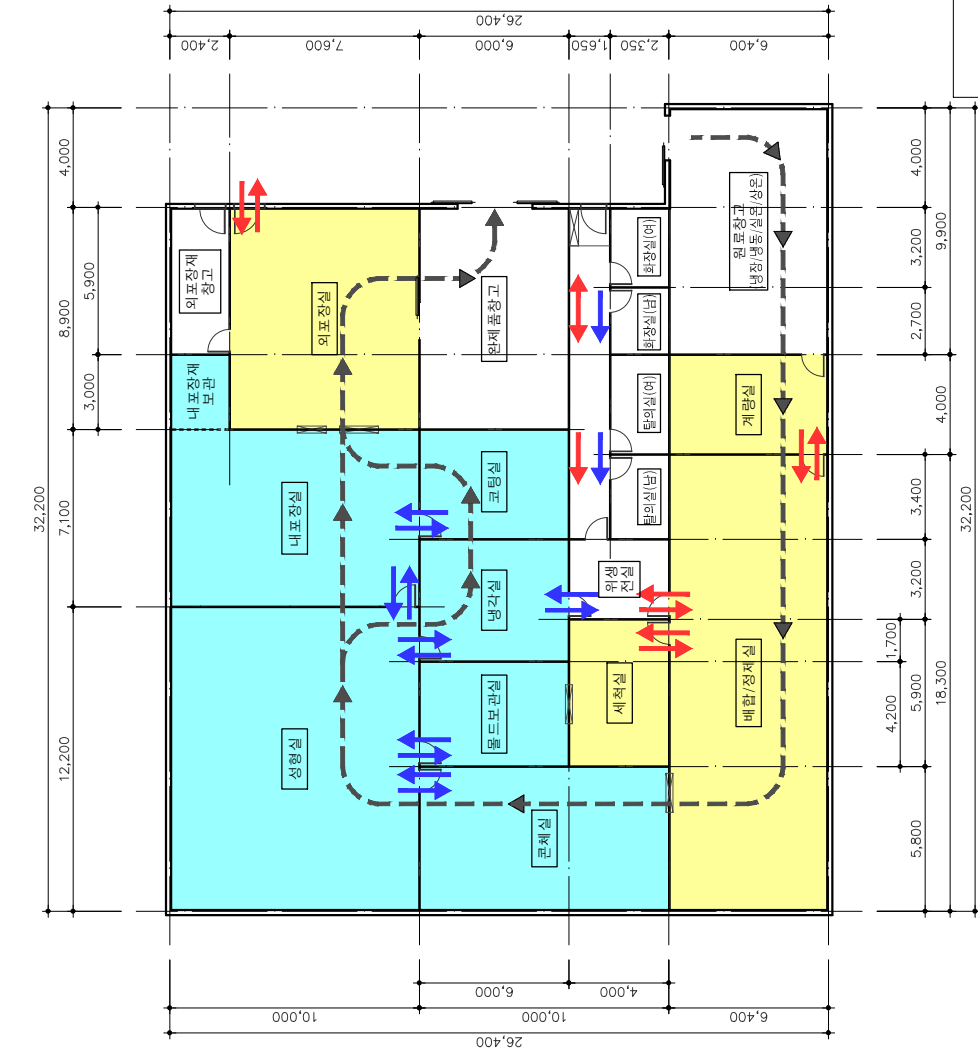
구역 설정		구분	내용	구분	내용
정결구역	일반구역	→	물류동선	↔	정결구역 작업자동선
	근체실, 상형실, 몰드보관실, 냉각실, 코팅실, 내포장실	→	계량실, 배합/정제실, 세척실, 외포장실	↔	일반구역 작업자동선



◎ 본 자료는 각 품목별 예시 도면으로서 현장의 특성(면적, 공정, 설비)에 맞게 활용하시기 바랍니다.
 ◎ 본 자료는 식품의약품안전처, 한국보건산업진흥원 HACCP지원사업단의 허가 없이 무단 전재나 복제를 금합니다.



초콜릿류 (예시) - 1차 중앙출입형 : 770.1㎡ (232.9평)



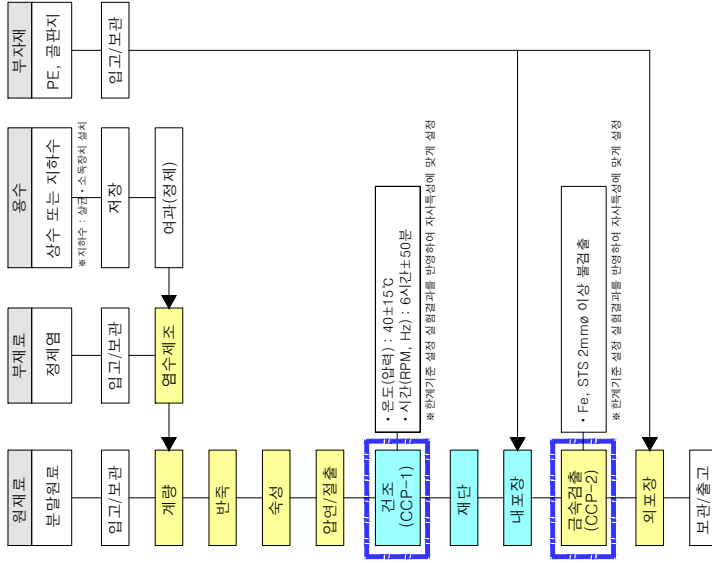
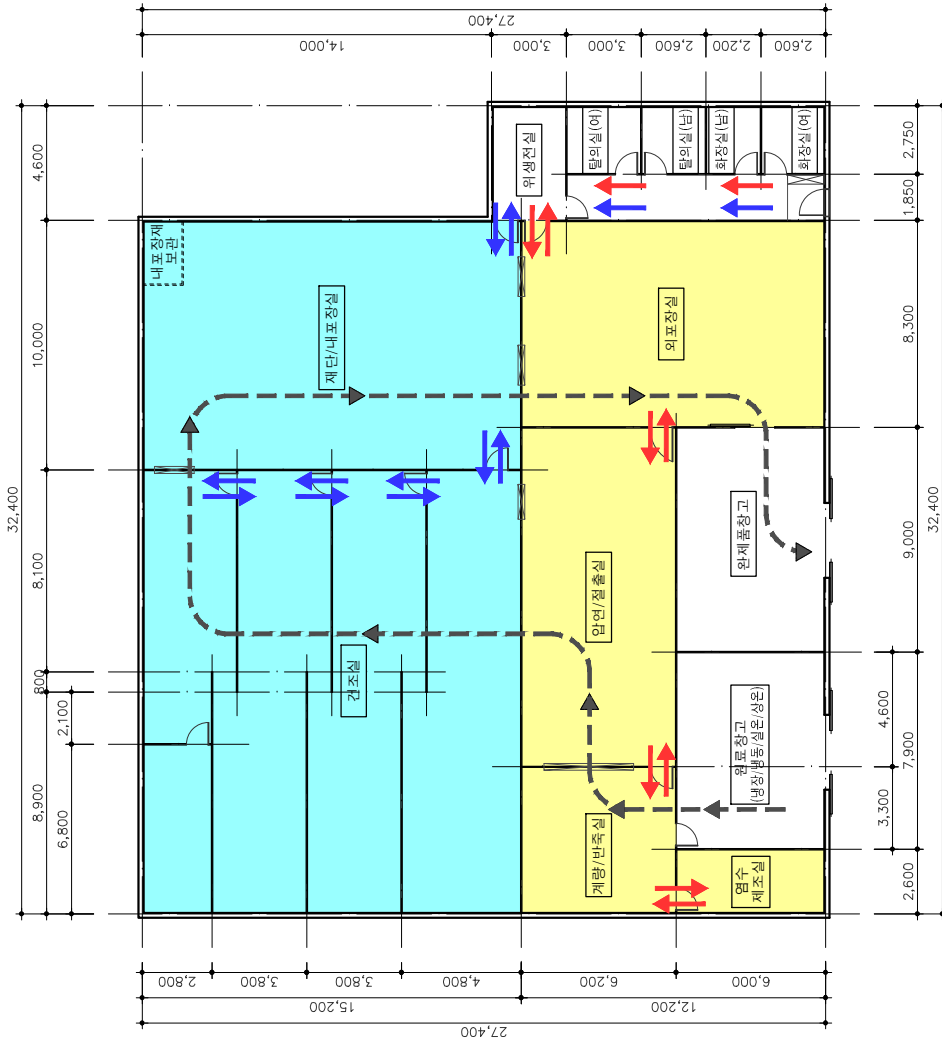
구역 설정		구 분	내 용	구 분	내 용
정결구역	일반구역	← →	물류동선	↕	정결구역 작업자동선
곤체실, 상형실, 몰드보관실, 냉각실, 코팅실, 내포장실	계량실, 배합/정제실, 세척실, 외포장실	↔		↕	일반구역 작업자동선



◎ 본 자료는 각 품목별 예시 도면으로서 현장의 특성(면적, 공정, 설비)에 맞게 활용하시기 바랍니다.
 ◎ 본 자료는 식품의약품안전처, 한국보건산업진흥원 HACCP지원사업단의 허가 없이 무단 전재나 복제를 금합니다.



국수_이행식 건조 (예시) - D자 모서리 출입형 : 824.7 m² (249.5평)



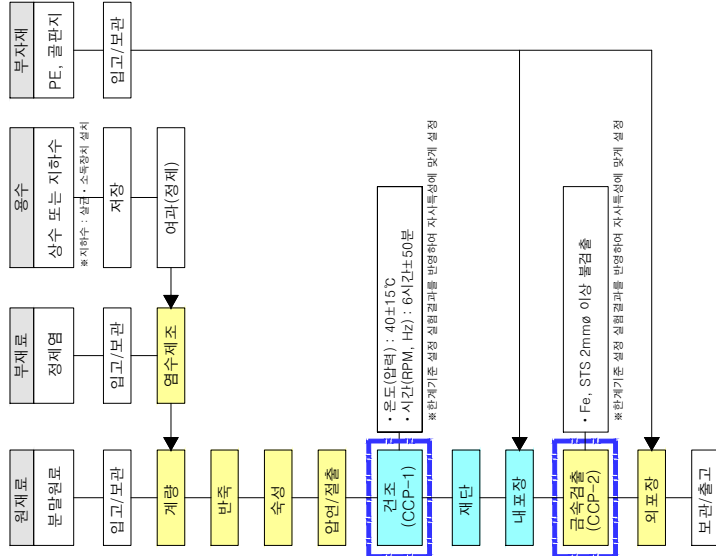
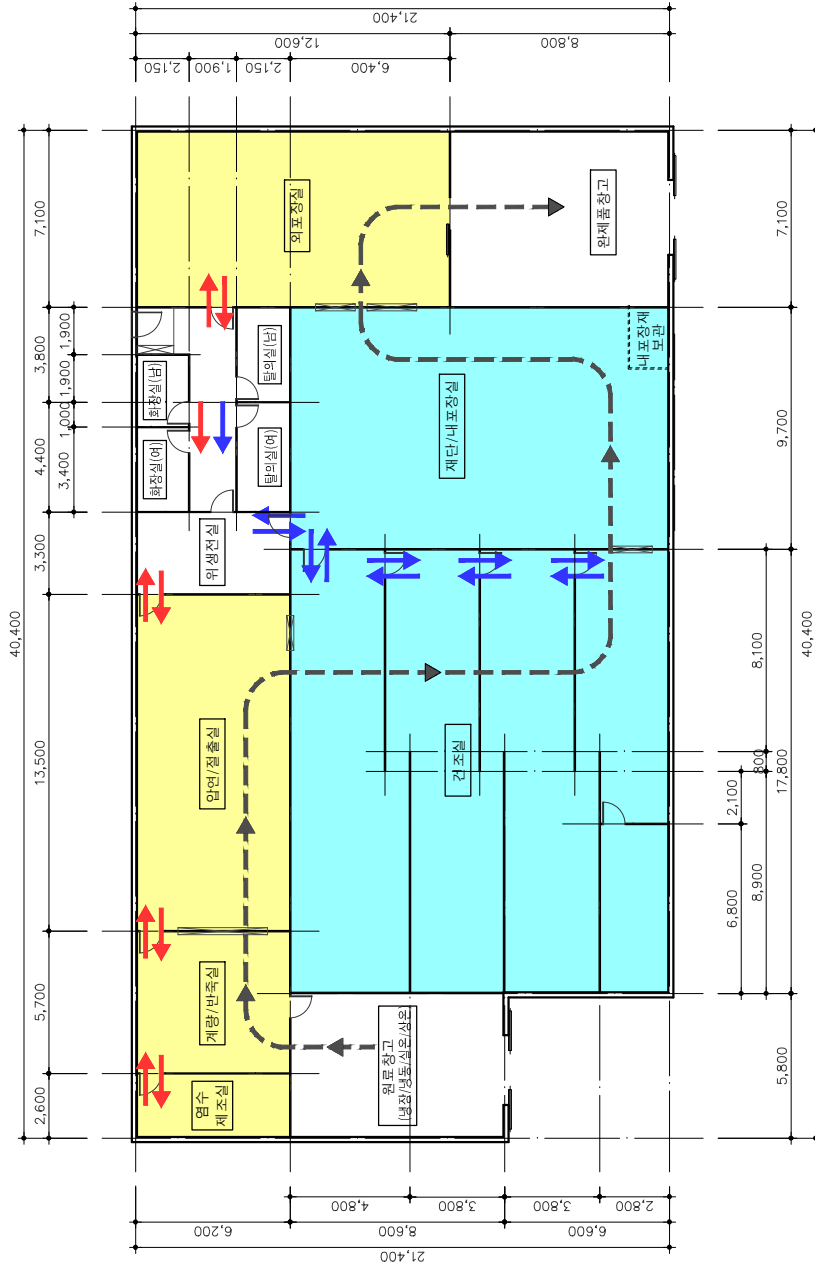
구역 설정		구분	내용	구분	내용
청결구역	일반구역	← →	물류동선	↔	청결구역 작업자동선
	건조실, 제단/내포장실	← →	염수제조실, 외포장실	↔	일반구역 작업자동선

* CCP-1 (건조공정)의 미생물제어 효과에 따라 구역설정이 변동될 수 있습니다.



◎ 본 자료는 각 품목별 예시 도면으로서 현장의 특성(면적, 공정, 설비)에 맞게 활용하시기 바랍니다.
 ◎ 본 자료는 식품의약품안전처, 한국보건산업진흥원 HACCP지원사업단의 허가 없이 무단 전재나 복제를 금합니다.

국수_이행식 건조 (예시) - 다자 중앙 출입형 : 825㎡ (249.6평)



구역 설정		구분	내용	구분	내용
청결구역	일반구역	→	물류동선	↔	청결구역 작업자동선
	건조실, 제단/내포장실		면수제조실, 외포장실	↔	일반구역 작업자동선

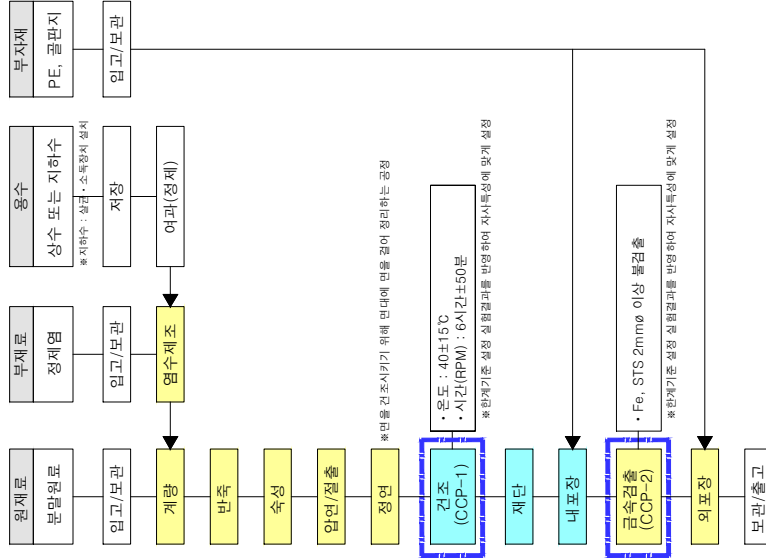
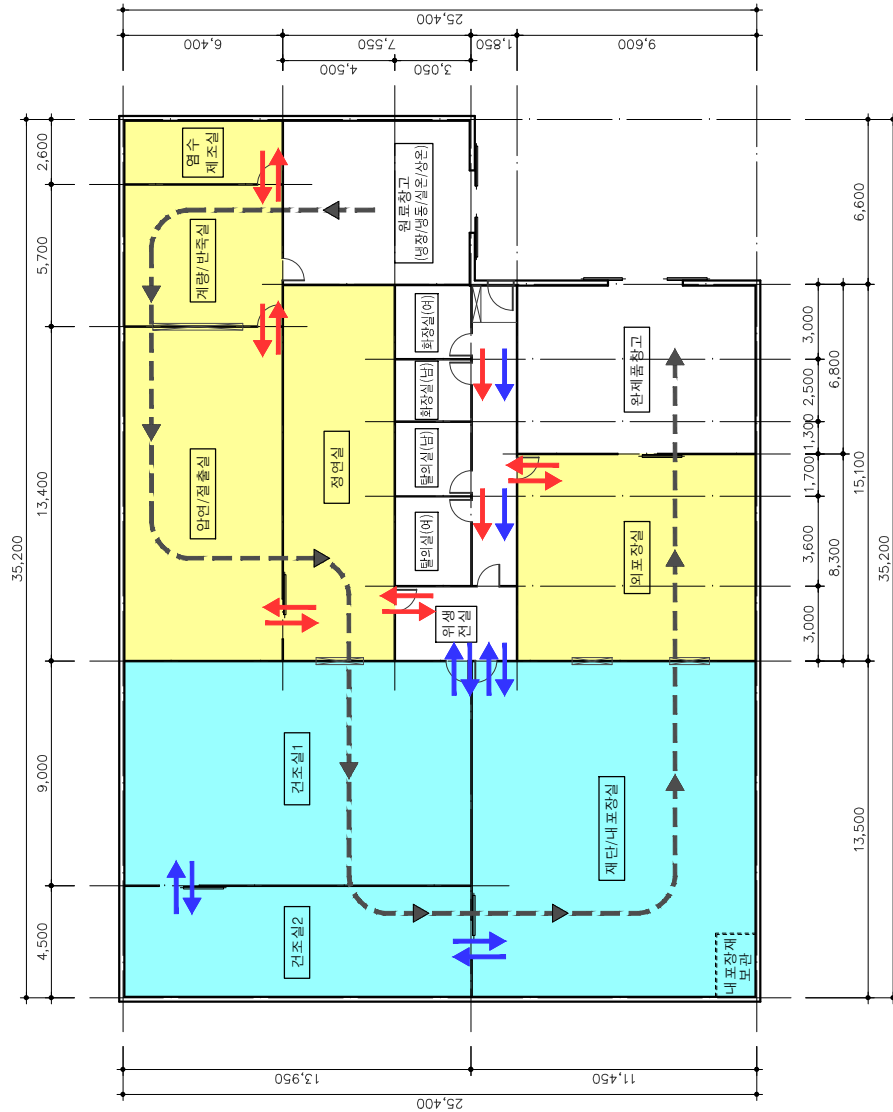
※ CCP-1(건조공정)의 미생물제어 효과에 따라 구역설정이 변동될 수 있습니다.



- ◎ 본 자료는 각 품목별 예시 도면으로서 현장의 특성(면적, 공정, 설비)에 맞게 활용하시기 바랍니다.
- ◎ 본 자료는 식품의약품안전처, 한국보건산업진흥원 HACCP지원사업단의 허가 없이 무단 전재나 복제를 금합니다.



국수_고정식 건조 - 0자 중앙 출입형 : 818.5㎡ (247.6평)



구역 설정		구 분	내 용	구 분	내 용
청결구역	일반구역	← →	물류동선	← →	청결구역 작업자동선
	건조실1/2, 제단/내포장실	← →	건조실, 압연/절출실, 장연실, 염수제조실, 외포장실	← →	일반구역 작업자동선

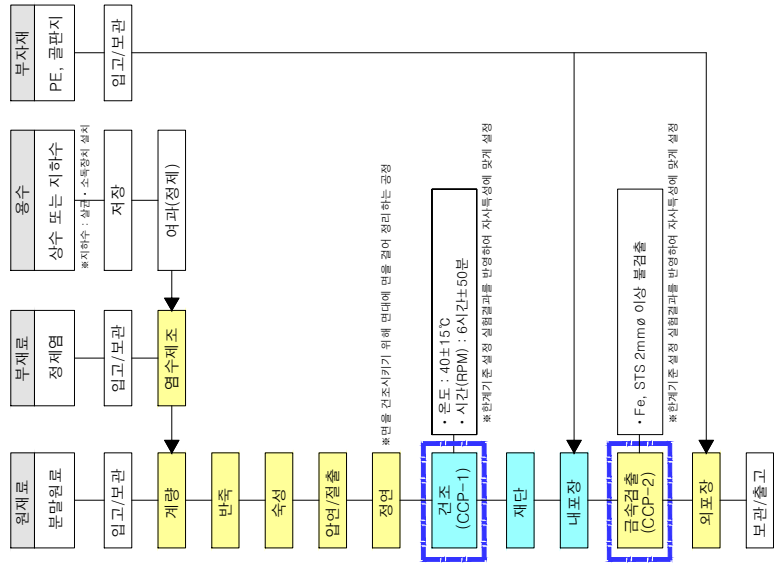
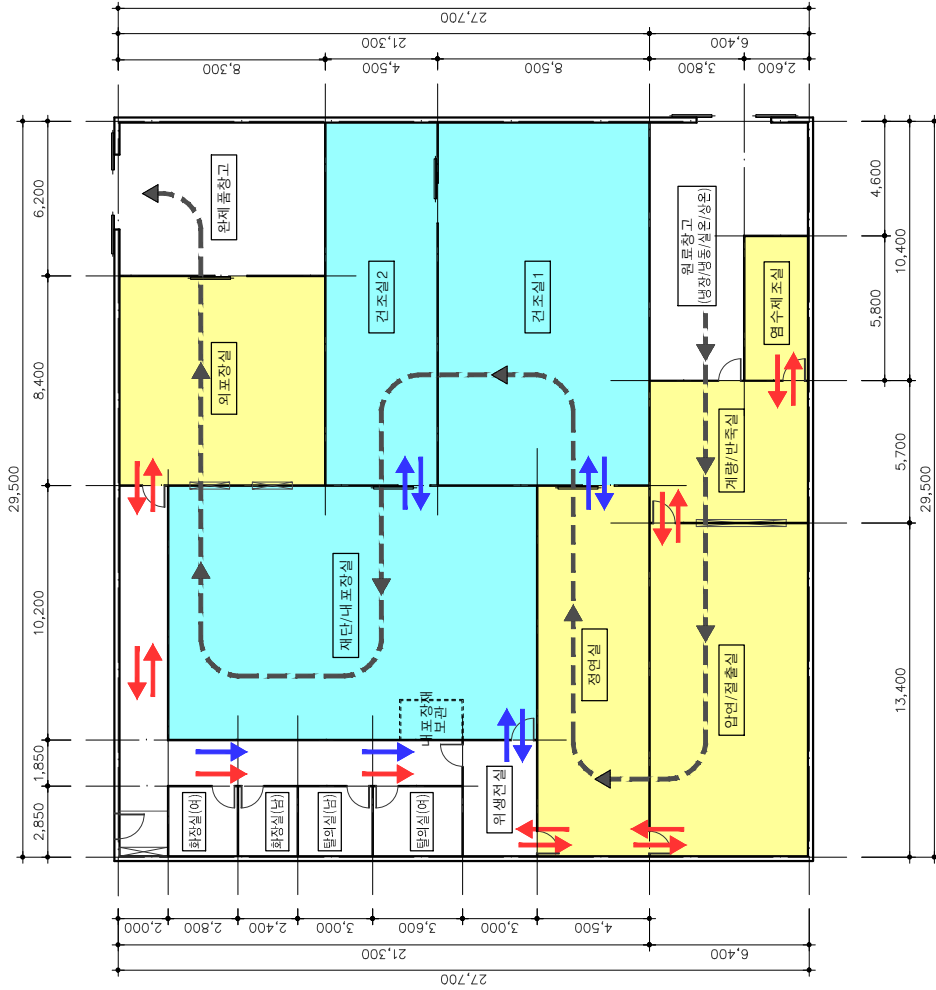
※ CCP-1 (건조공정)의 미생물제어 효과에 따라 구역설정이 변동될 수 있습니다.



- ◎ 본 자료는 각 품목별 예시 도면으로서 현장의 특성(면적, 공정, 설비)에 맞게 활용하시기 바랍니다.
- ◎ 본 자료는 식품의약품안전처, 한국보건산업진흥원 HACCP지원사업단의 허가 없이 무단 전재나 복제를 금합니다.



국수_고정식 건조 (예시) - ㄱ자 모서리 출입형 : 817.2m²(247.2평)



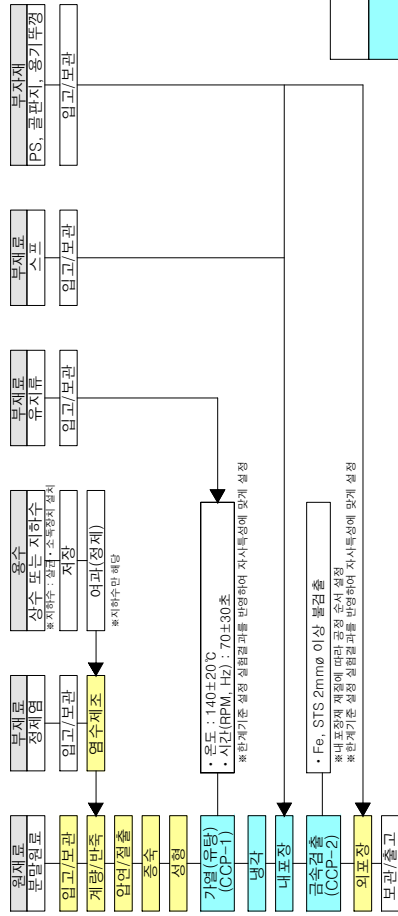
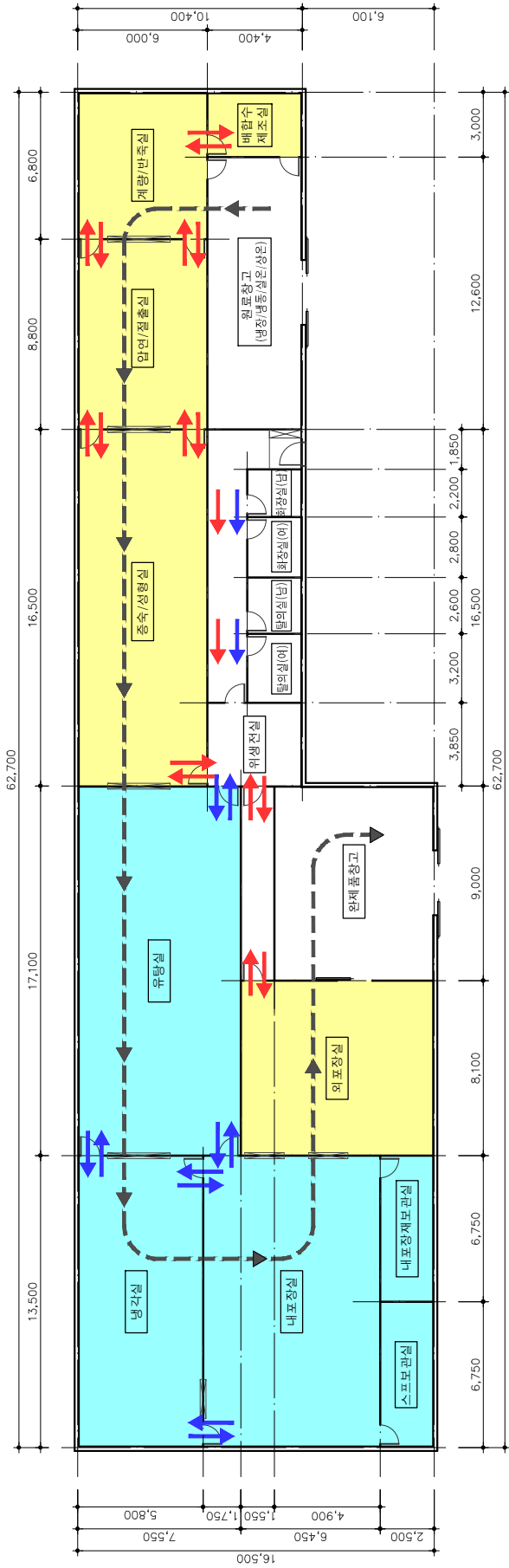
구분	내용	구분	내용
정결구역	일반구역	정결구역	정결구역
건조실1/2, 제단/내포장실	계랑/반죽실, 암연/질출실, 장연실, 염수제조실, 외포장실	물류동선	작업자동선
		물류동선	작업자동선

※ CCP-1(건조공정)의 미생물제어 효과에 따라 구역설정이 변동될 수 있습니다.



◎ 본 자료는 각 품목별 예시 도면으로서 현장의 특성(면적, 공정, 설비)에 맞게 활용하시기 바랍니다.
 ◎ 본 자료는 식품의약품안전처, 한국보건산업진흥원 HACCP지원사업단의 허가 없이 무단 전재나 복제를 금합니다.

유당면류 (예시) - 다자 중앙출입형 : 838.7㎡ (253.7평)



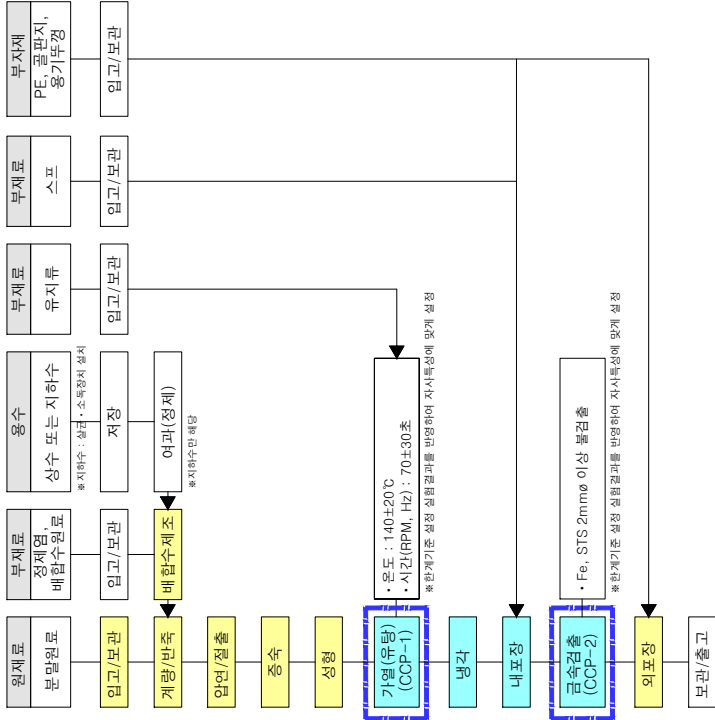
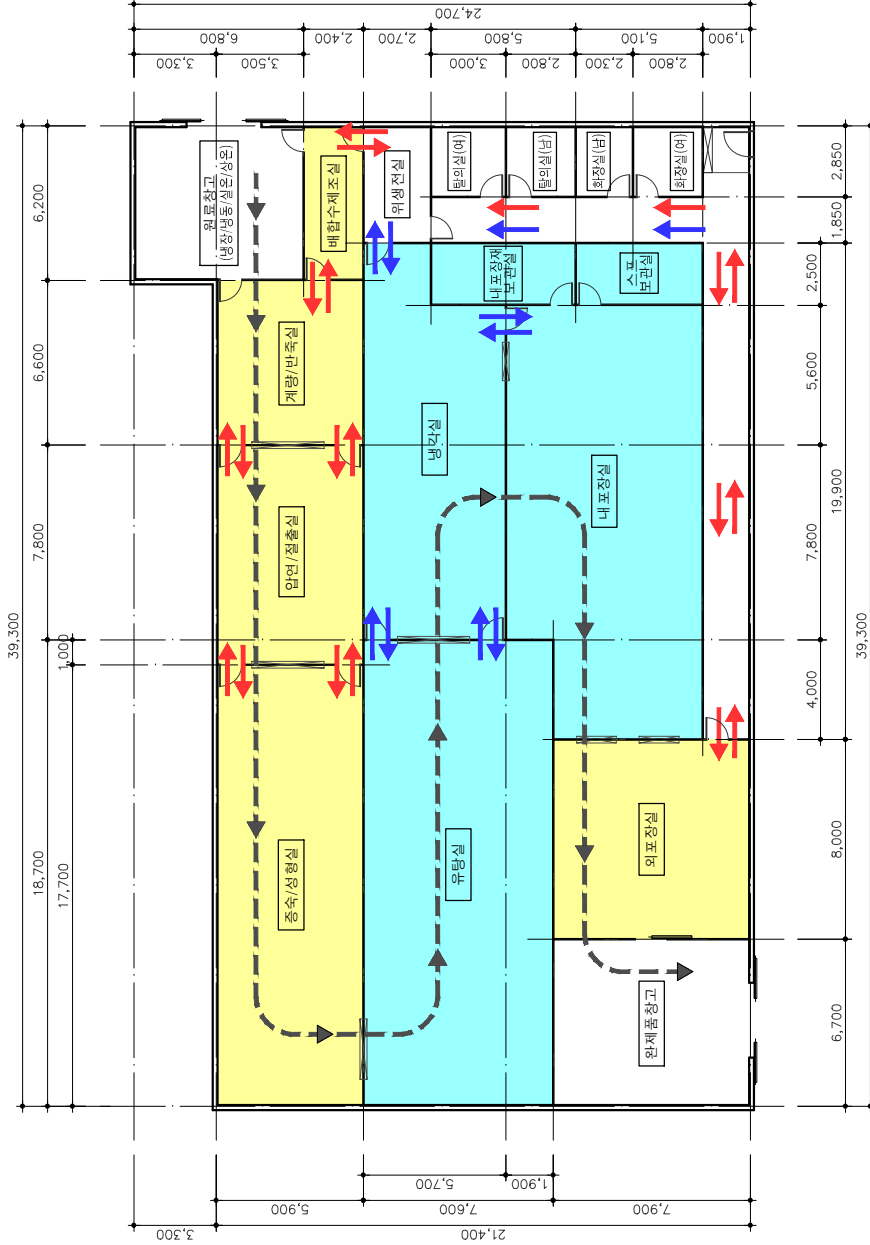
구역 설정		구분	내용	구분	내용
청결구역	일반구역	←→	물류동선	←→	청결구역 작업자동선
유당실, 냉각실, 내포장실, 스프로관실, 내포장제보관실	계량/반죽실, 안면/질출실, 증숙/성형실, 배합수제조실, 외포장실	←→		←→	일반구역 작업자동선



◎ 본 자료는 각 품목별 예시 도면으로서 현장의 특성(면적, 공정, 설비)에 맞게 활용하시기 바랍니다.
 ◎ 본 자료는 식품의약품안전처, 한국보건산업진흥원 HACCP지원사업단의 허가 없이 무단 전재나 복제를 금합니다.



유당면류 (예시) - 7자 모서리출입형 : 861.5m² (260.6평)



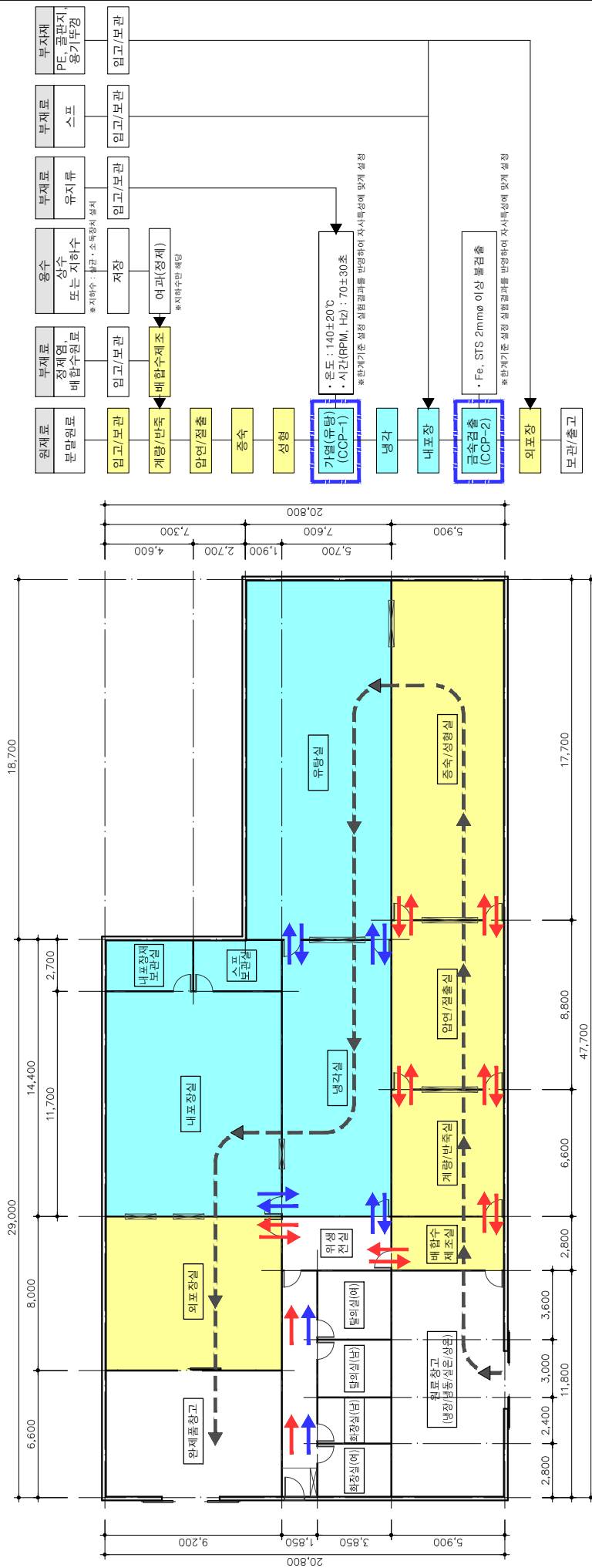
구역 설정		구 분	내 용	구 분	내 용
청결구역	일반구역	← →	물류동선	← →	청결구역 작업자동선
	유량실, 냉각실, 내포장실, 스프로관실, 내포장제보관실	← →	증숙/성형실, 배합수제조실, 외포장실	← →	일반구역 작업자동선



◎ 본 자료는 각 품목별 예시 도면으로서 현장의 특성(면적, 공정, 설비)에 맞게 활용하시기 바랍니다.
 ◎ 본 자료는 식품의약품안전처, 한국보건산업진흥원 HACCP지원사업단의 허가 없이 무단 전재나 복제를 금합니다.



유당면류 (예시) - 7자 중앙출입형 : 855.6㎡ (258.8평)



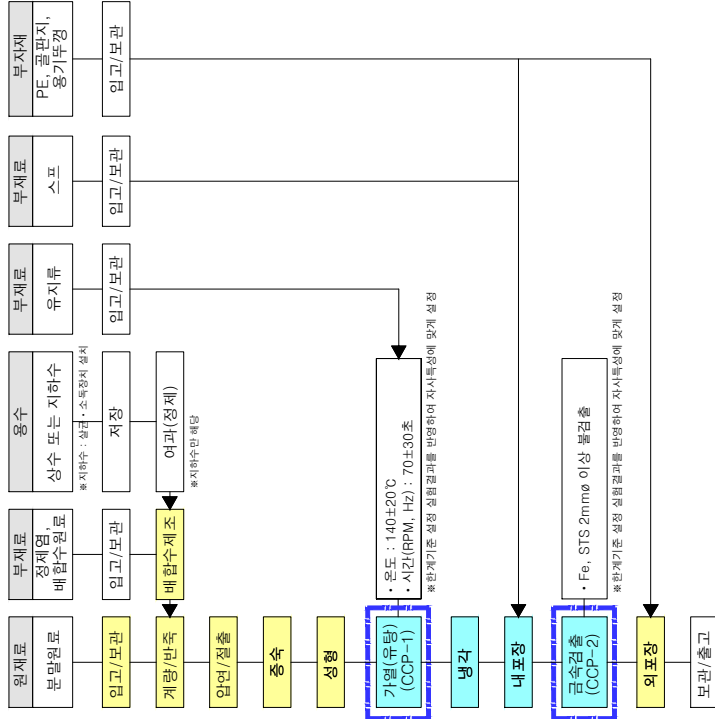
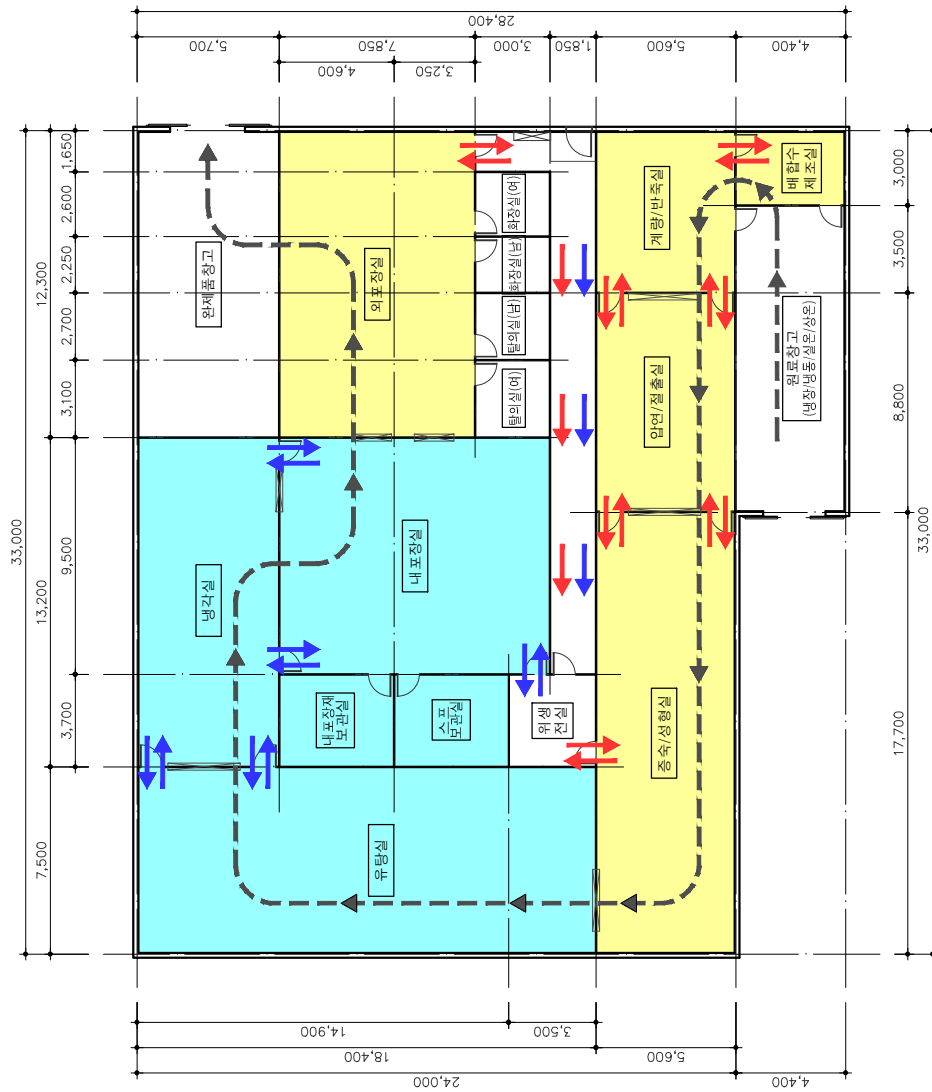
구역 설정		구 분	내 용	구 분	내 용
청결구역	일반구역	---	물류동선	↔	청결구역 작업자동선
	유당실, 냉각실, 내포장실, 스프로관실, 내포장제보관실		증숙/성형실, 배합수제조실, 외포장실	↔	일반구역 작업자동선



- ◎ 본 자료는 각 품목별 예시 도면으로서 현장의 특성(면적, 공정, 설비)에 맞게 활용하시기 바랍니다.
- ◎ 본 자료는 식품의약품안전처, 한국보건산업진흥원 HACCP지원사업단의 허가 없이 무단 전재나 복제를 금합니다.



유당면류 (예시) - 리자 중앙출입형 : 859.3m² (259.9평)



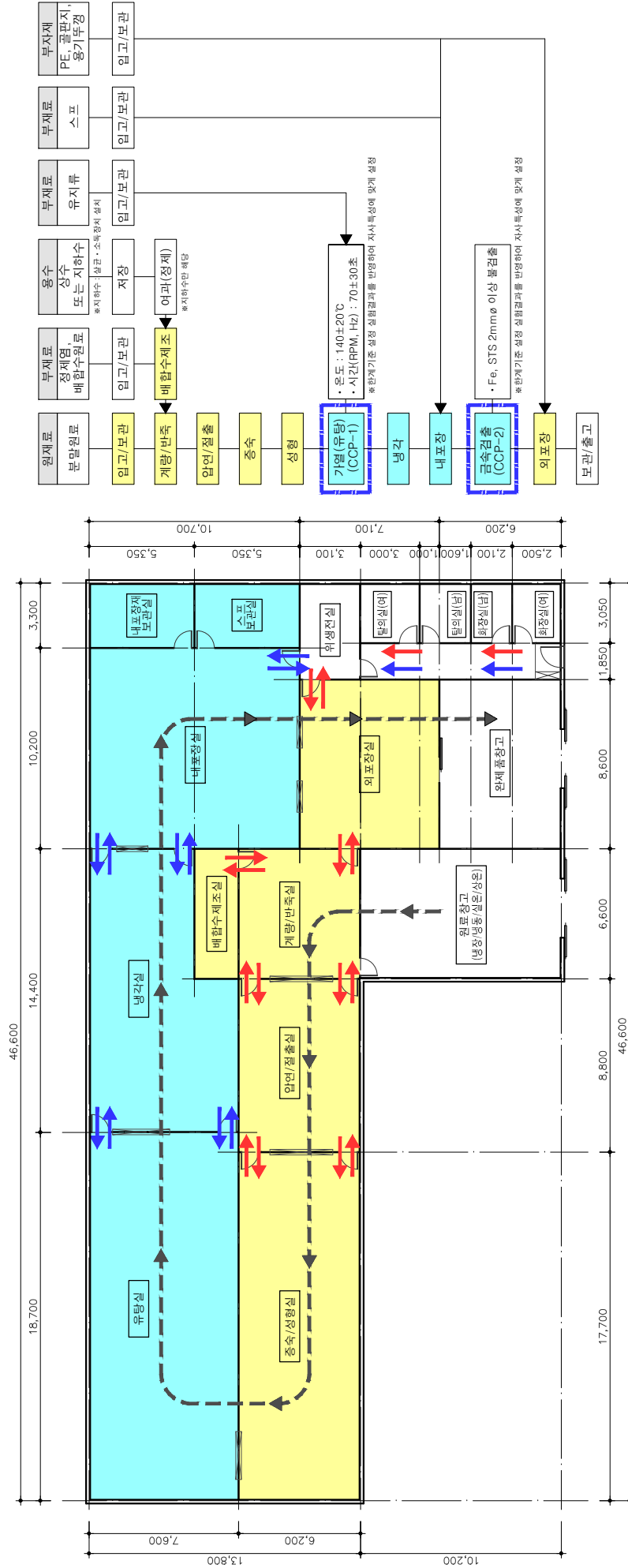
구역 설정		구분	내용	구분	내용
청결구역	일반구역	→	물류동선	↔	청결구역 작업자동선
	유당실, 냉각실, 내포장실, 스프모관실, 내포장계보관실	↔	계량/반죽실, 입연/질출실, 증숙/성형실, 배합수제조실, 외포장실	↔	일반구역 작업자동선



◎ 본 자료는 각 품목별 예시 도면으로서 현장의 특성(면적, 공정, 설비)에 맞게 활용하시기 바랍니다.
 ◎ 본 자료는 식품의약품안전처, 한국보건산업진흥원 HACCP지원사업단의 허가 없이 무단 전재나 복제를 금합니다.



유당면류 (예시) - C자 모서리출입형 : 858.1 m² (259.6평)



원재료	부재료	부재료	부재료	부재료	부재료
분말원료	정제염 배합수원료	상수 또는 지하수	유지류	스프	부자재 PE, 골판지, 용기뚜껑
인고/보관	인고/보관	저장	인고/보관	인고/보관	인고/보관
계량/반죽	배합수제조	여과(정제)			
안면/질출					
증숙					
성형					
기명(응탕) (CCP-1)					
냉각					
내포장					
금속검출 (CCP-2)					
외포장					
보관/출고					

* 온도 : 140±20°C
 * 시간(RPM, H2) : 70±30초
 * 완제기준 설정 실패결과를 반영하여 자사특성에 맞게 설정

* 완제기준 설정 실패결과를 반영하여 자사특성에 맞게 설정

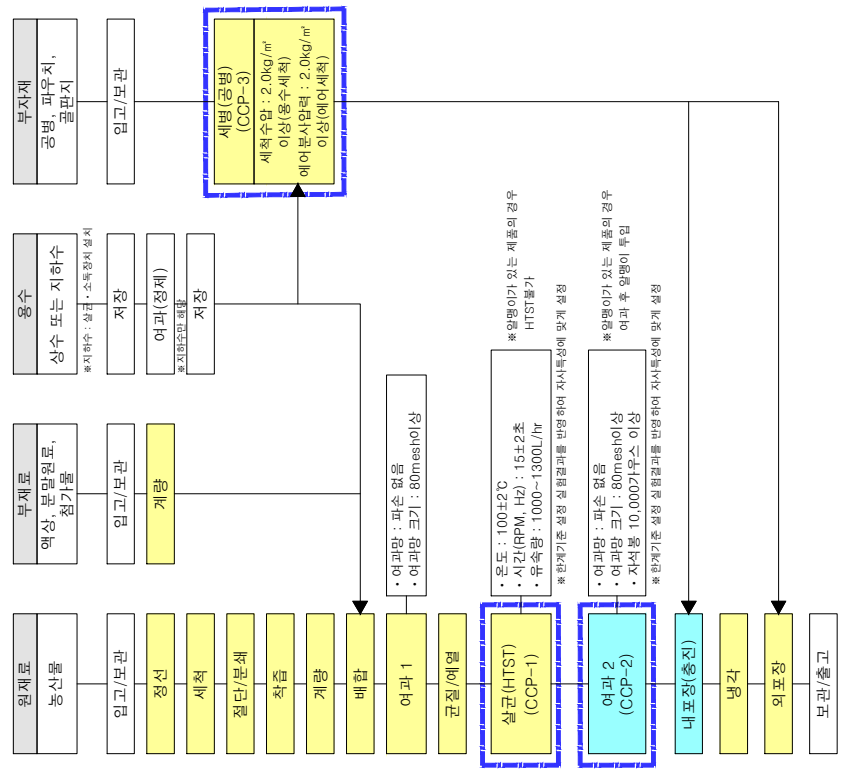
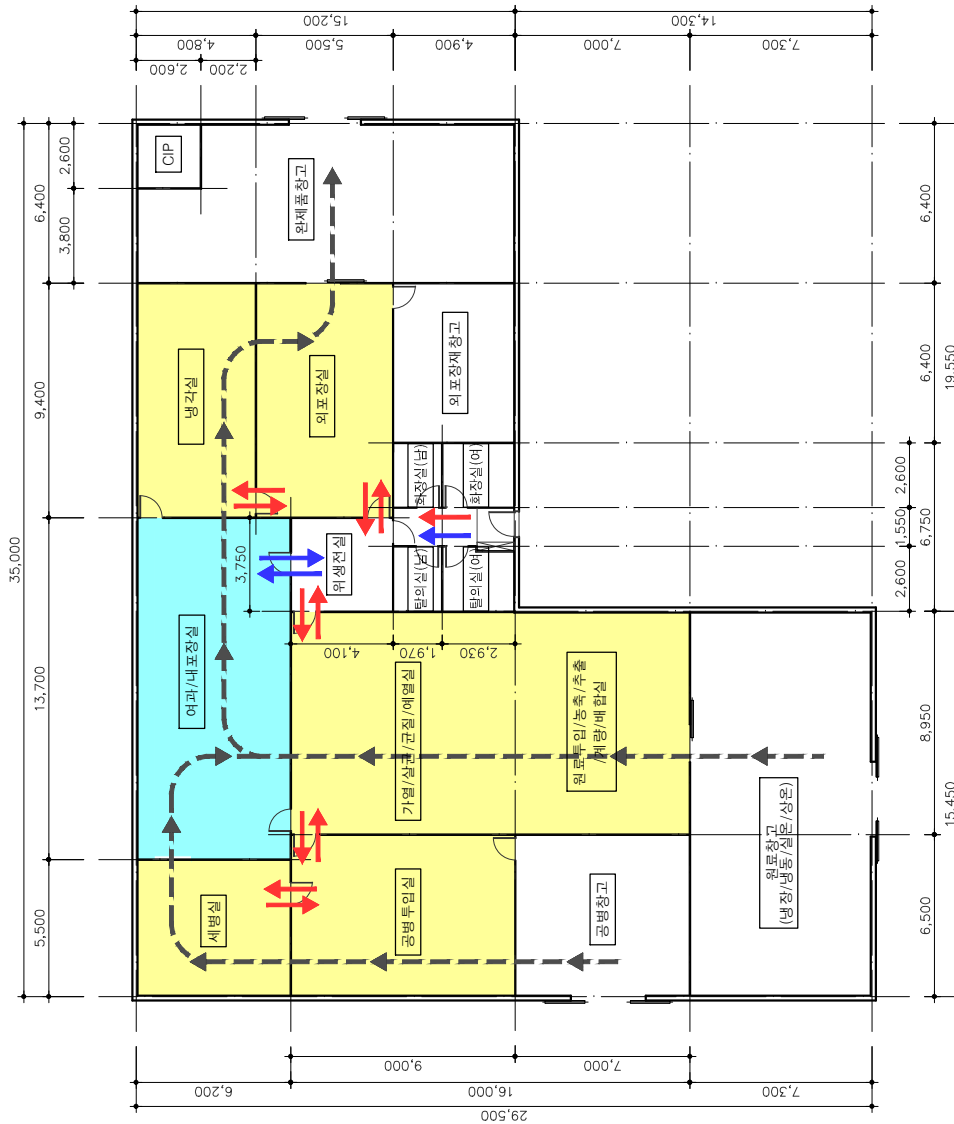
구역 설정		구분	내용	구분	내용
청결구역	일반구역	---	물류동선	↔	청결구역 작업자동선
	유당실, 냉각실, 내포장실, 스프모관실, 내포장제보관실		계량/반죽실, 안면/질출실, 증숙/성형실, 배합수제조실, 외포장실	↔	일반구역 작업자동선



◎ 본 자료는 각 품목별 예시 도면으로서 현장의 특성(면적, 공정, 설비)에 맞게 활용하시기 바랍니다.
 ◎ 본 자료는 식품의약품안전처, 한국보건산업진흥원 HACCP지원사업단의 허가 없이 무단 전재나 복제를 금합니다.



음료류 (예시) - 7자 중앙출입형 : 752.9m² (227.8평)



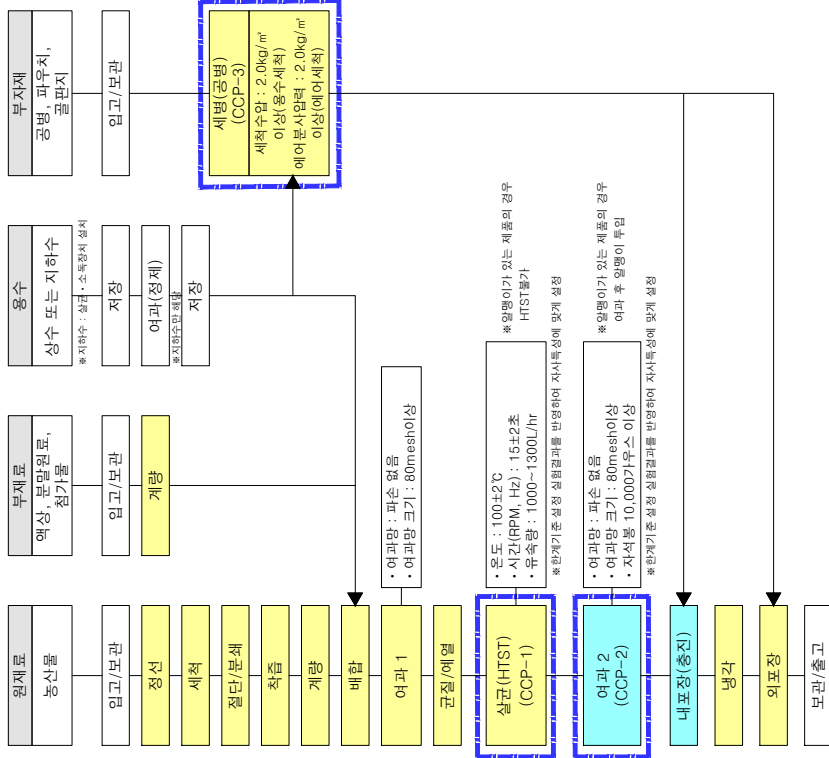
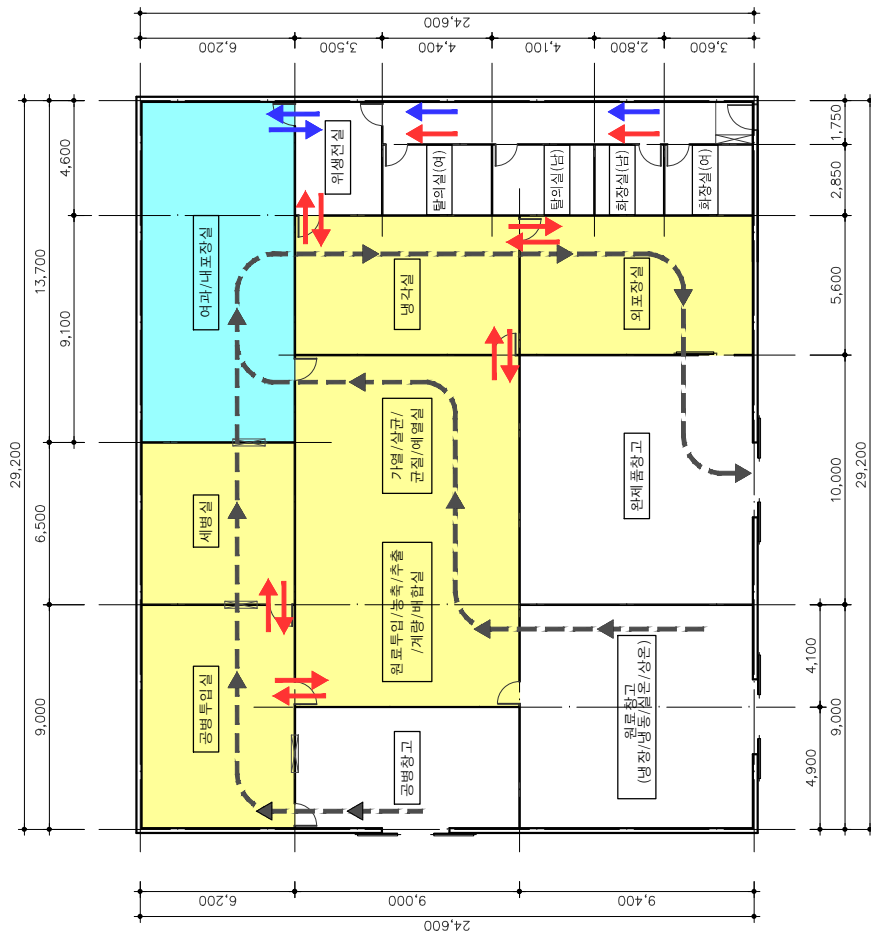
구역 설정		구 분	내 용	구 분	내 용
청결구역	일반구역	← →	물류동선	↕	청결구역 작업자동선
여과/내포장실	공병투입실, 세병실, 원료투입/분축/주출/계량/배합실, 가열/살균/균질/에열실, 냉각실, 외포장실	← →		↕	일반구역 작업자동선



◎ 본 자료는 각 품목별 예시 도면으로서 현장의 특성(면적, 공정, 설비)에 맞게 활용하시기 바랍니다.
 ◎ 본 자료는 식품의약품안전처, 한국보건산업진흥원 HACCP지원사업단의 허가 없이 무단 전제나 복제를 금합니다.



음료류 (예시) - 다자 모서리출입형 : 727㎡ (219.9평)



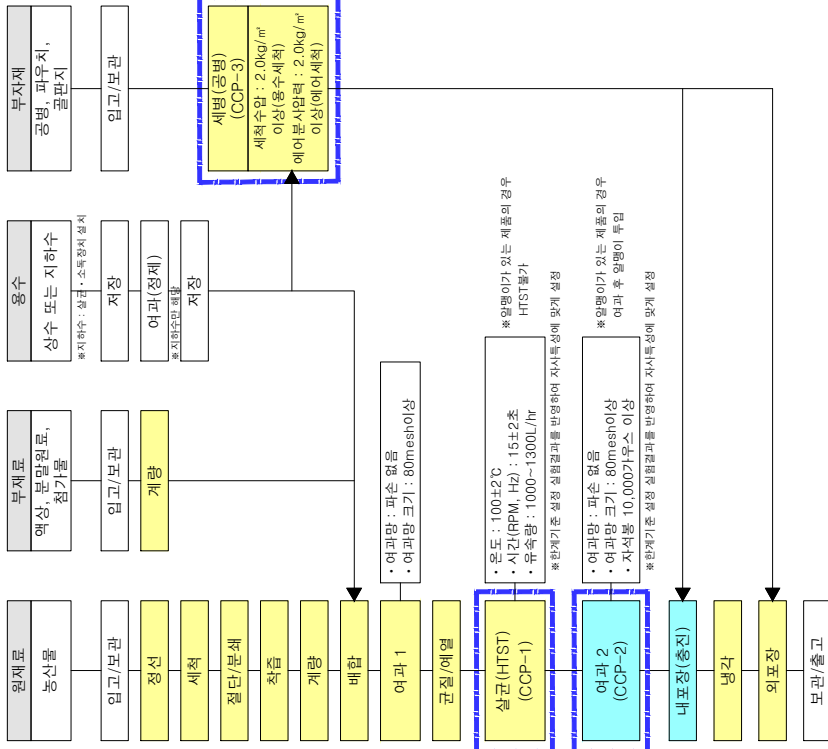
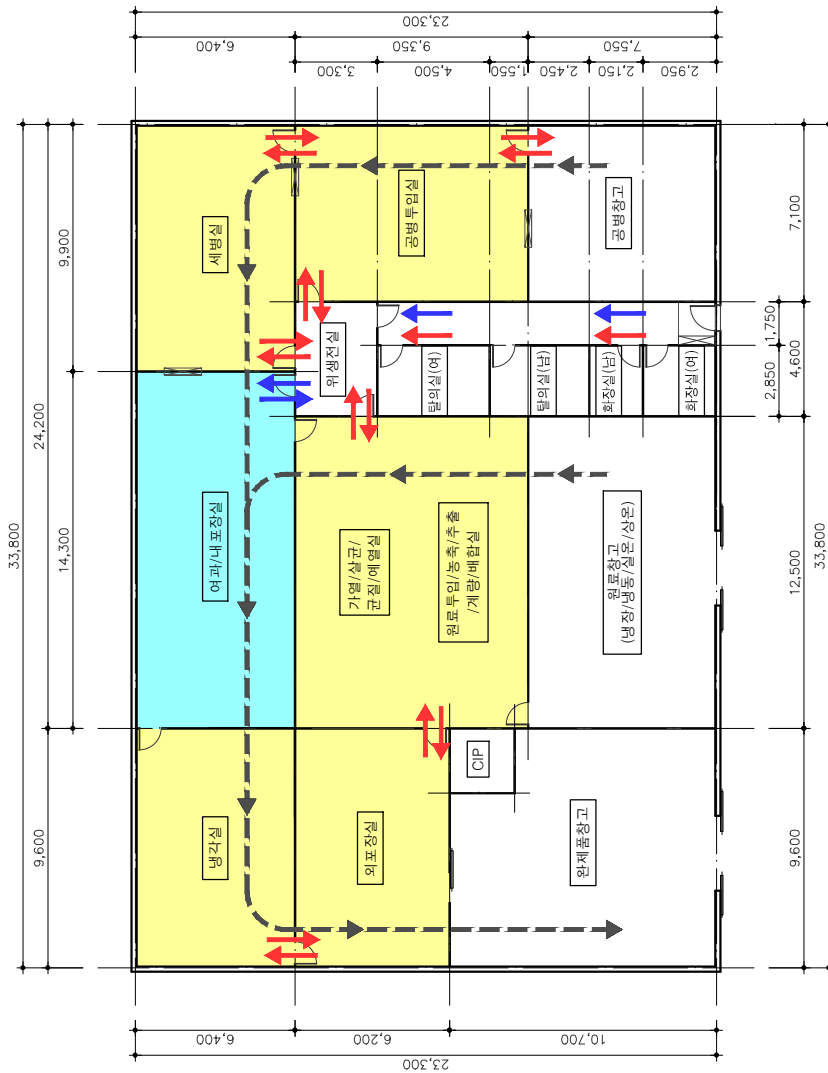
구역 설정	구 분	내 용	구 분	내 용
청결구역	일반구역	공병투입실, 세병실, 원포투입/충족/추출/계량/배합실, 가열/살균/균질/예열실, 냉각실, 외포장실	구 분	청결구역 작업자동선
여과/내포장실	청결구역	여과/내포장실	구 분	일반구역 작업자동선



◎ 본 자료는 각 품목별 예시 도면으로서 현장의 특성(면적, 공정, 설비)에 맞게 활용하시기 바랍니다.
 ◎ 본 자료는 식품의약품안전처, 한국보건산업진흥원 HACCP지원사업단의 허가 없이 무단 전재나 복제를 금합니다.



음료류 (예시) - C자 모서리출입형 : 787.5m² (238.2평)



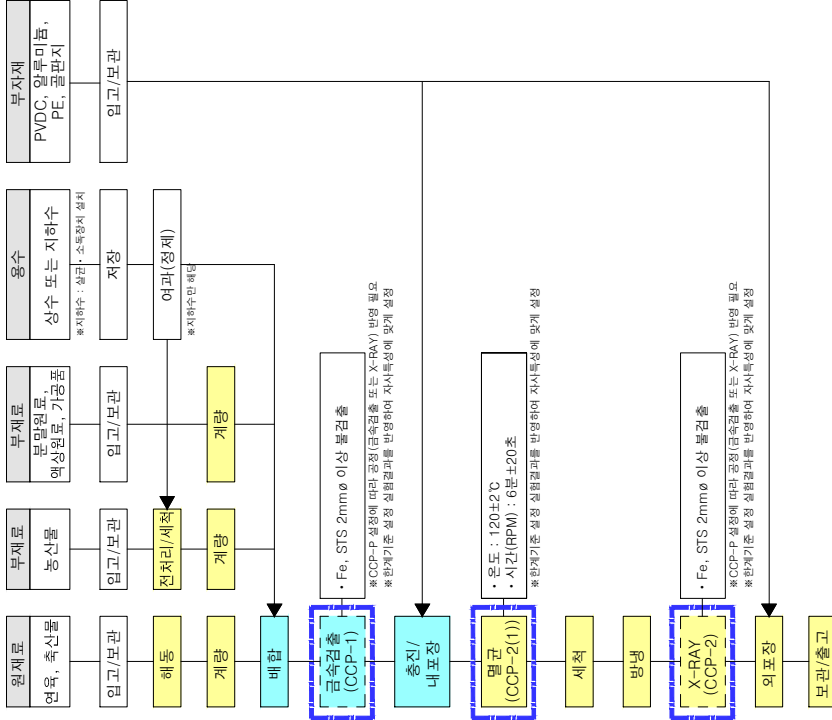
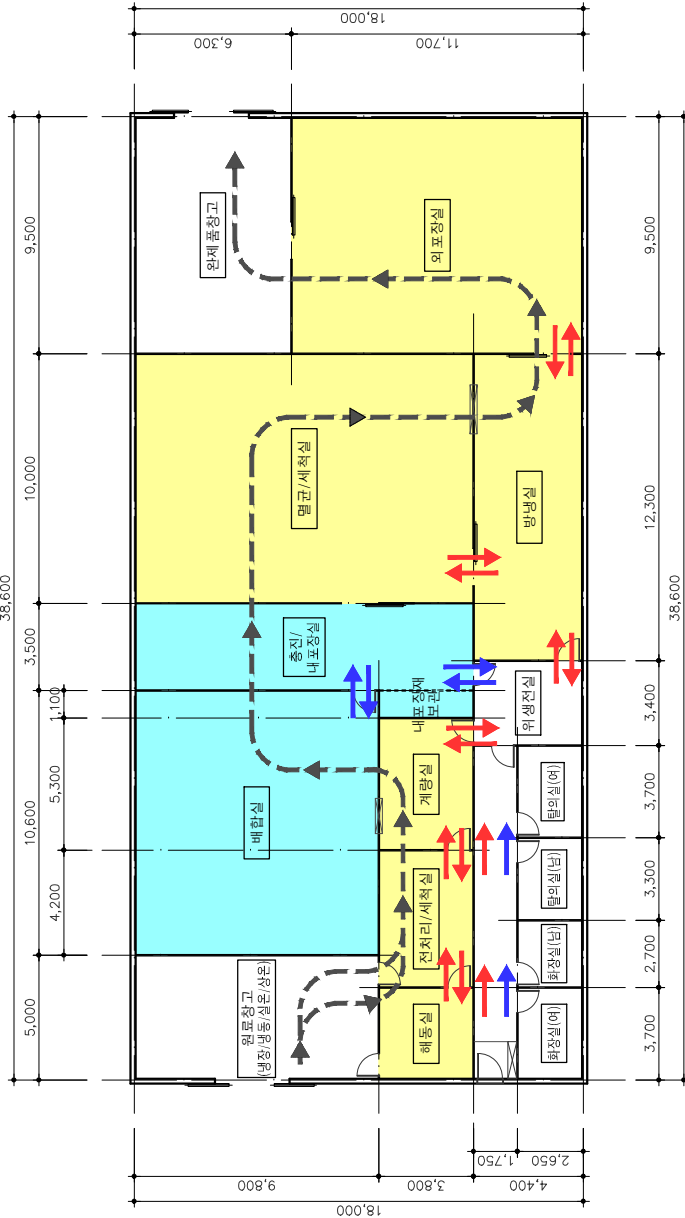
구역 설정		구 분	내 용	구 분	내 용
청결구역	일반구역	← →	물류동선	↕	정결구역 작업자동선
여과/내포장실	공병투입실, 세병실, 원료투입/농축/추출/계량/배합실, 기열/냉균/균질/예열실, 냉각실, 외포장실	↕		↕	일반구역 작업자동선



◎ 본 자료는 각 품목별 예시 도면으로서 현장의 특성(면적, 공정, 설비)에 맞게 활용하시기 바랍니다.
 ◎ 본 자료는 식품의약품안전처, 한국보건산업진흥원 HACCP지원사업단의 허가 없이 무단 전재나 복제를 금합니다.



어육소시지 (예시) - 1차 모서리출입형 : 694.8㎡ (210.2평)



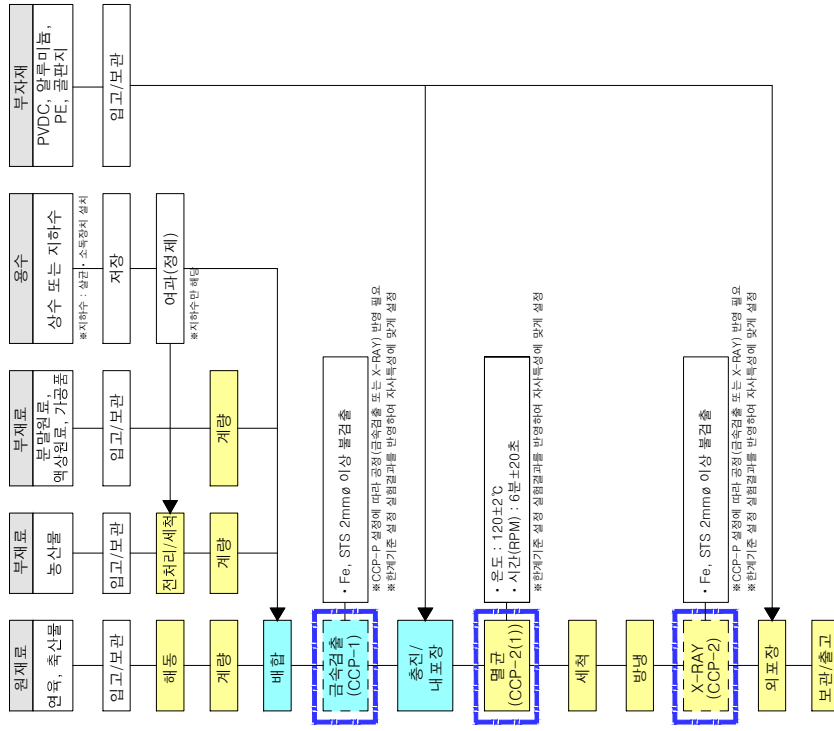
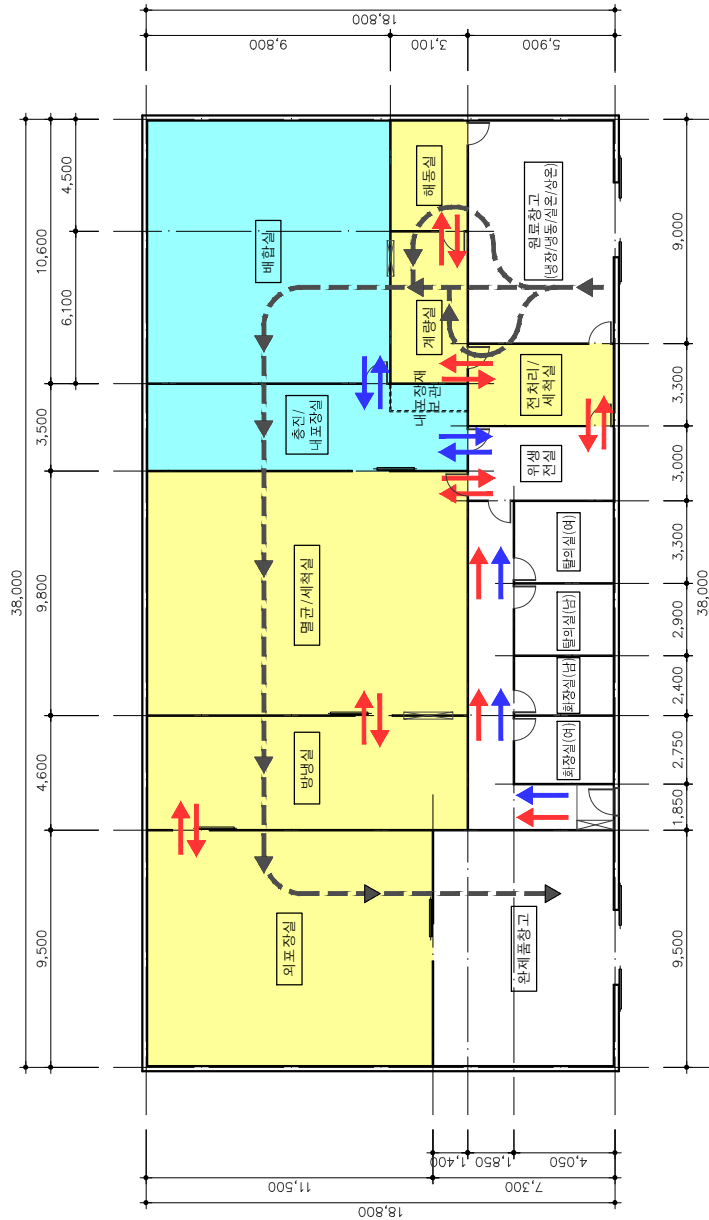
구역 설정		구 분	내 용	구 분	내 용
청결구역	일반구역	→	물류동선	↔	청결구역 작업자동선
	배합실, 충진/내포장실	↔	멸균실, 세척/세척실, 방냉실, 외포장실	↔	일반구역 작업자동선



◎ 본 자료는 각 품목별 예시 도면으로서 현장의 특성(면적, 공정, 설비)에 맞게 활용하시기 바랍니다.
 ◎ 본 자료는 식품의약품안전처, 한국보건산업진흥원 HACCP지원사업단의 허가 없이 무단 전재나 복제를 금합니다.



어육소시지 (예시) - C자 중앙출입형 : 714.4㎡ (216.1평)



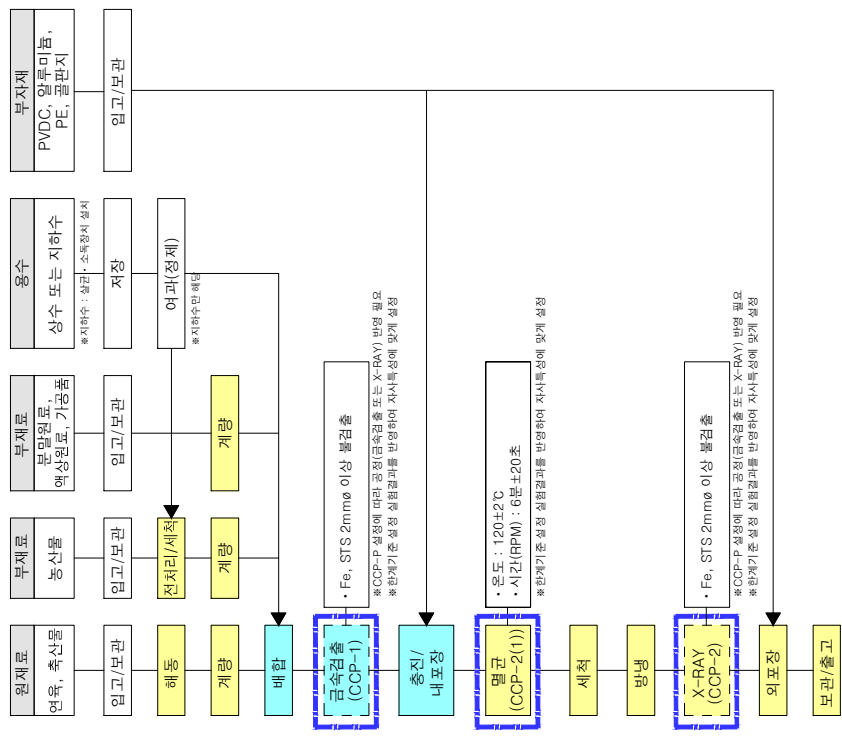
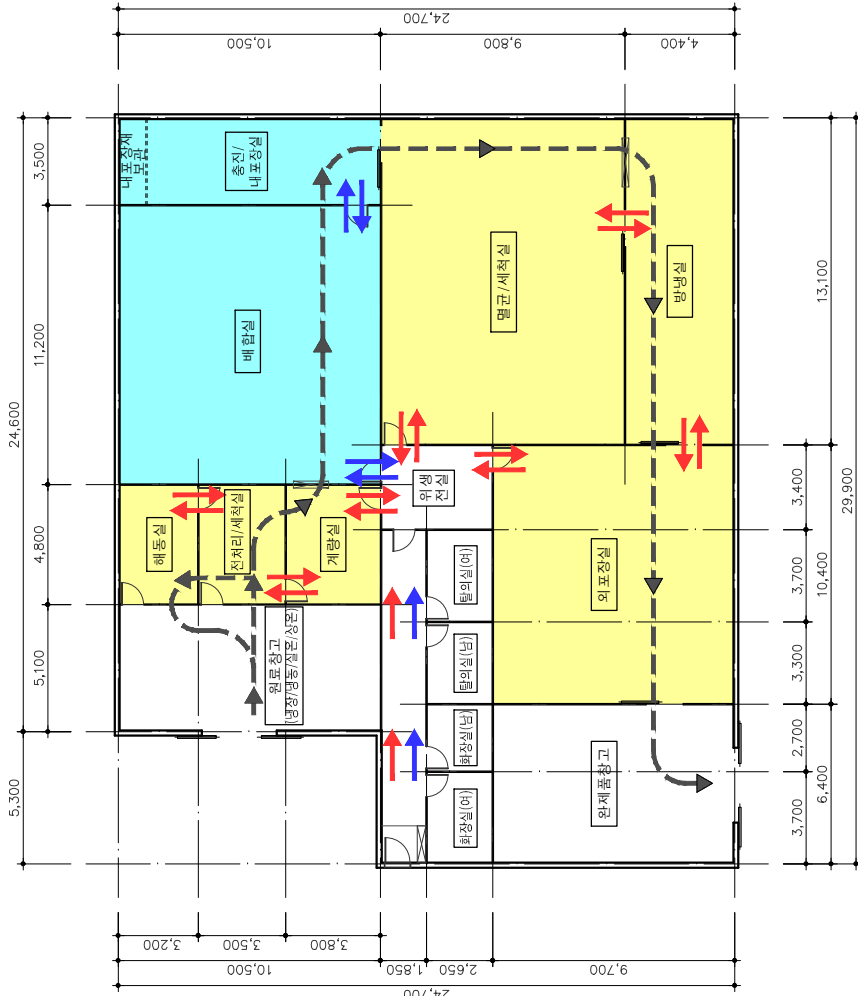
구역 설정		구분	내용	구분	내용
정결구역	일반구역	→	물류동선	↔	정결구역 작업자동선
	배합실, 중진/내포장실		해동실, 전처리/세척실, 계량실, 멸균/세척실, 방냉실, 외포장실		일반구역 작업자동선



◎ 본 자료는 각 품목별 예시 도면으로서 현장의 특성 (면적, 공정, 설비)에 맞게 활용하시기 바랍니다.
 ◎ 본 자료는 식품의약품안전처, 한국보건산업진흥원 HACCP지원사업단의 허가 없이 무단 전재나 복제를 금합니다.



어육소시지 (예시) - 7자 중앙출입형 : 682.9㎡ (206.6평)



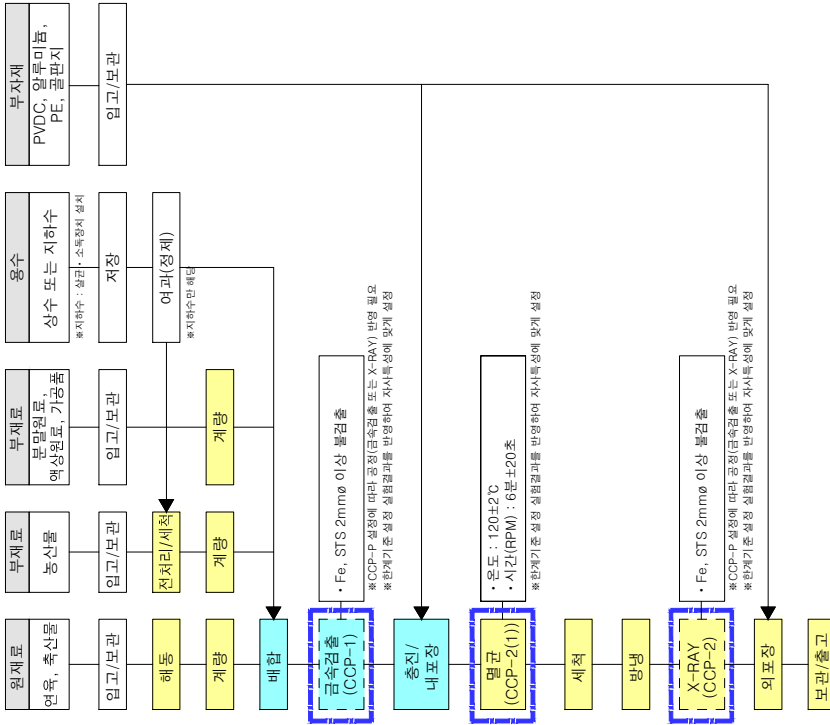
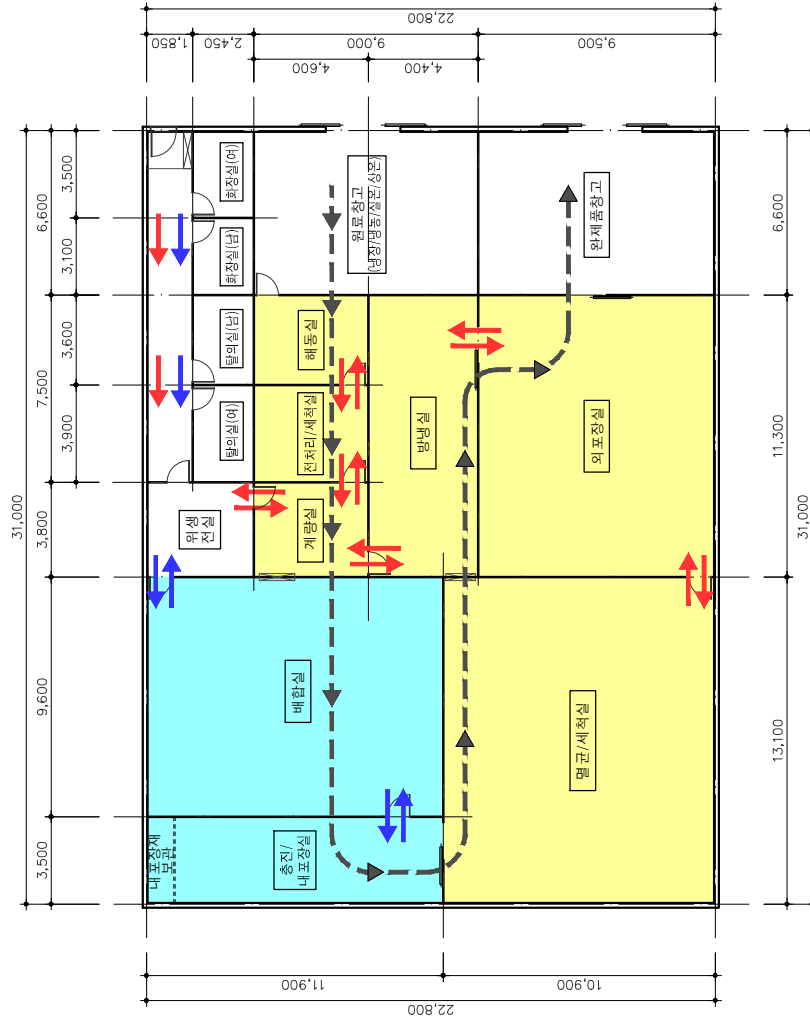
구역 설정		구분	내용	구분	내용
정결구역	일반구역	→	물류동선	↔	정결구역 작업자동선
	배합실, 증진/내포장실	↔	해동실, 전처리/세척실, 계량실, 멸균/세척실, 방냉실, 외포장실	↔	일반구역 작업자동선



◎ 본 자료는 각 품목별 예시 도면으로서 현장의 특성(면적, 공정, 설비)에 맞게 활용하시기 바랍니다.
 ◎ 본 자료는 식품의약품안전처, 한국보건산업진흥원 HACCP지원사업단의 허가 없이 무단 전재나 복제를 금합니다.



어육소시지 (예시) - C자 모서리출입형 : 706.8㎡ (213.8평)



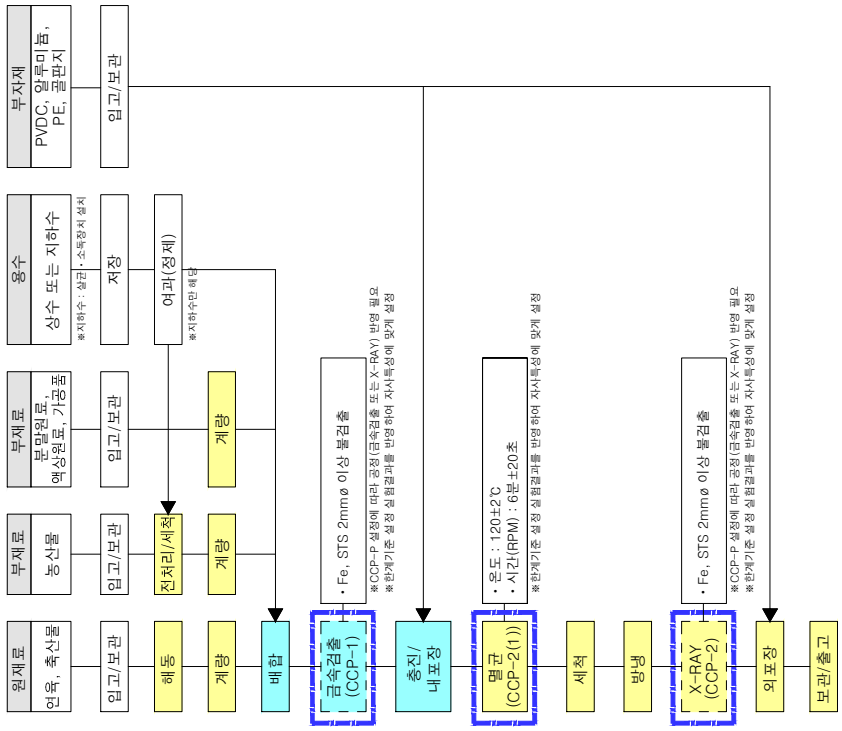
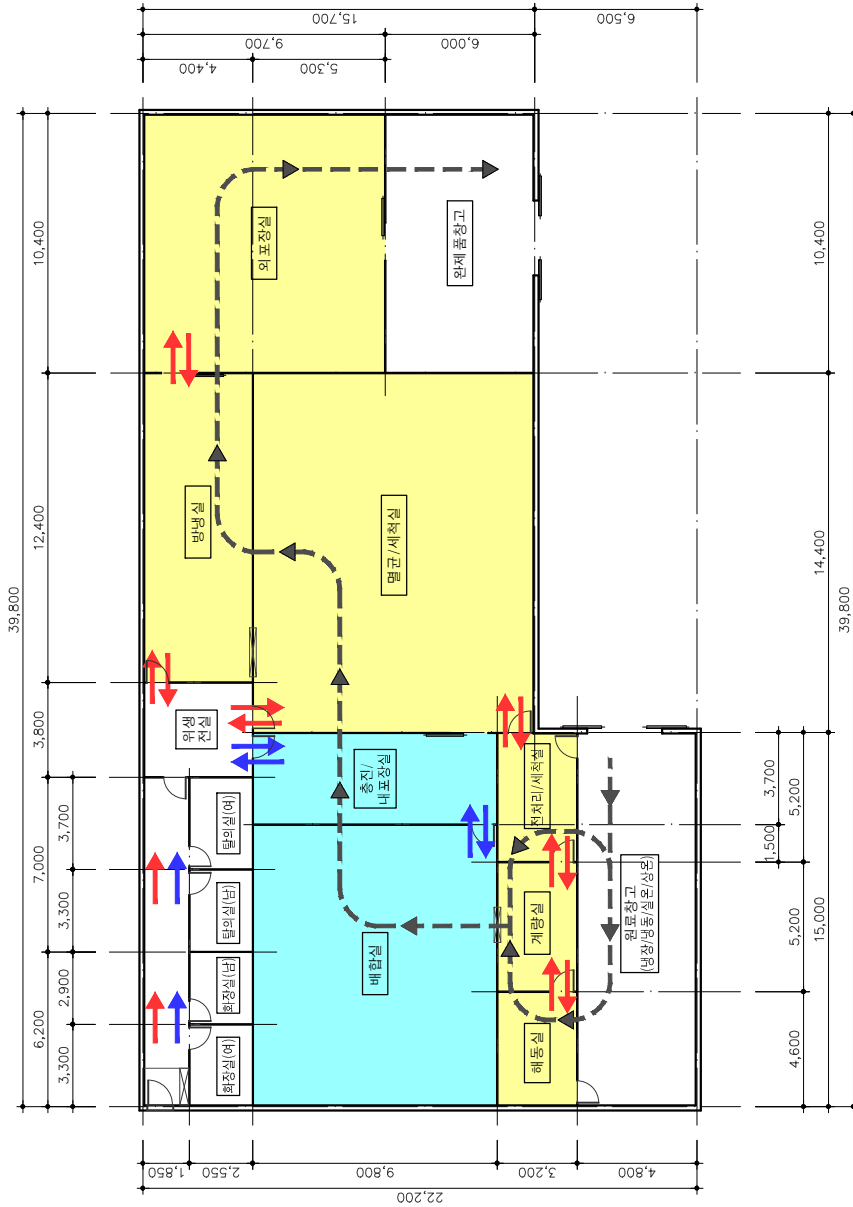
구역 설정		구 분	내 용	구 분	내 용
청결구역	일반구역	← →	물류동선	↕	청결구역 작업자동선
	배합실, 충전/내포장실		해동실, 전처리/세척실, 계량실, 멸균/세척실, 방빙실, 외포장실	↕	일반구역 작업자동선



◎ 본 자료는 각 품목별 예시 도면으로서 현장의 특성(면적, 공정, 설비)에 맞게 활용하시기 바랍니다.
 ◎ 본 자료는 식품의약품안전처, 한국보건산업진흥원 HACCP지원사업단의 허가 없이 무단 전재나 복제를 금합니다.



어육소시지 (예시) - □자 모서리출입형 : 722.4㎡ (218.5평)



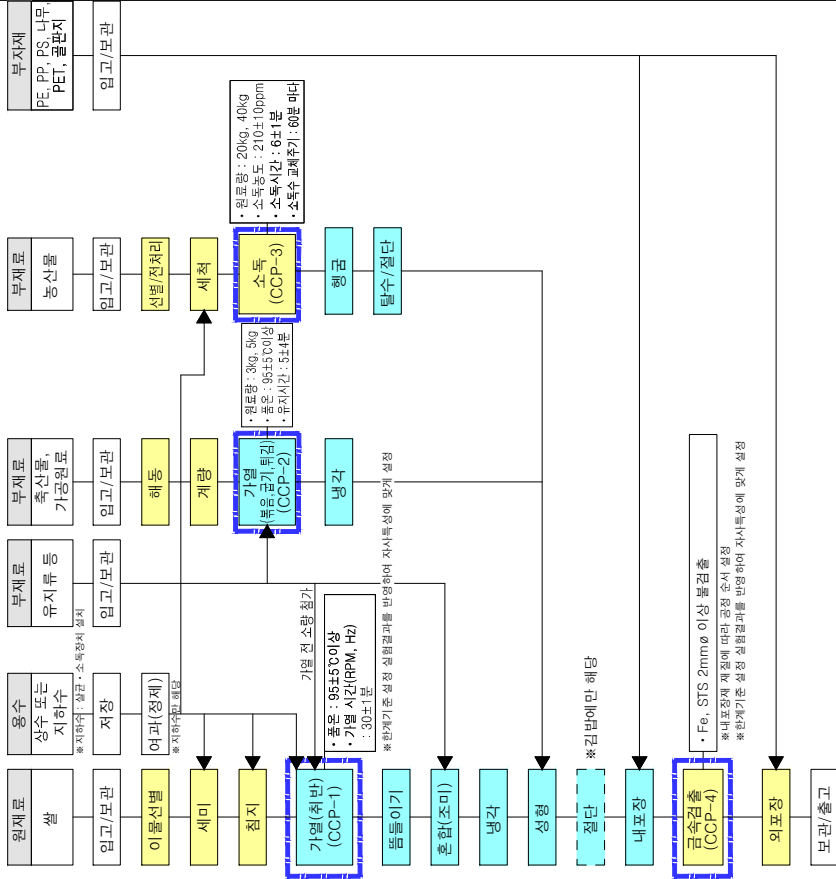
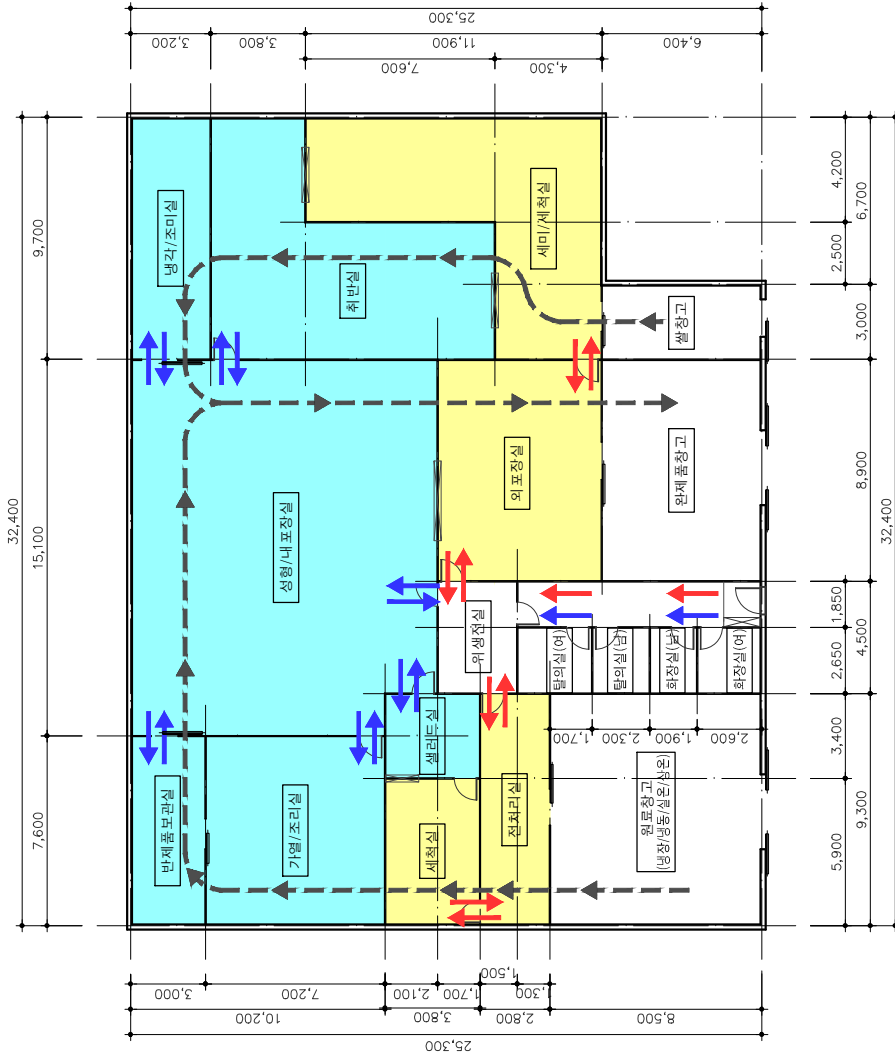
구역 설정		구분	내용	구분	내용
청결구역	일반구역	→	물류동선	↔	청결구역 작업자동선
	배합실, 중진/내포장실			↔	일반구역 작업자동선



◎ 본 자료는 각 품목별 예시 도면으로서 현장의 특성(면적, 공정, 설비)에 맞게 활용하시기 바랍니다.
 ◎ 본 자료는 식품의약품안전처, 한국보건산업진흥원 HACCP지원사업단의 허가 없이 무단 전재나 복제를 금합니다.



즉식섭취식품_김밥, 주먹밥 (예시) - ㄷ자 중앙 출입형 : 776.84㎡ (235평)



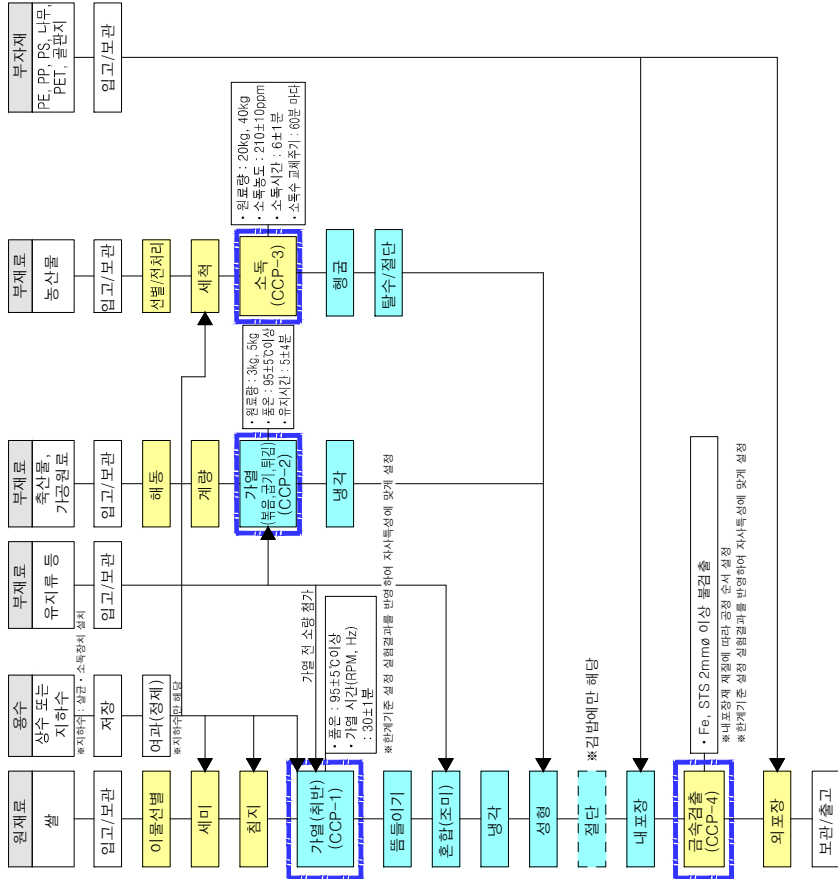
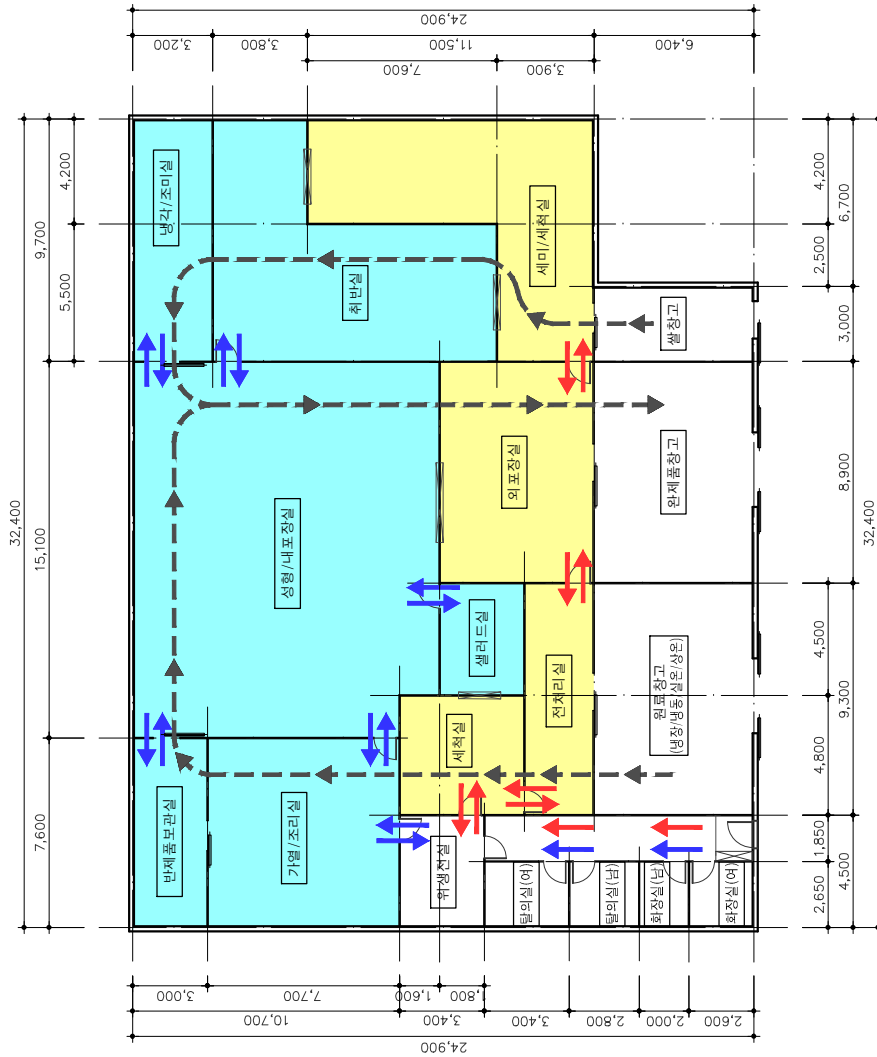
구역 설정		구 분	내 용	구 분	내 용
정결구역	일반구역	→	물류동선	↔	정결구역 작업자동선
	취반실, 냉각/조미실, 성형/내포장실, 가열/조리실, 셀러드실, 반제품보관실		세미/세척실, 전처리실, 세척실, 외포장실	↔	일반구역 작업자동선



◎ 본 자료는 각 품목별 예시 도면으로서 현장의 특성(면적, 공정, 설비)에 맞게 활용하시기 바랍니다.
 ◎ 본 자료는 식품의약품안전처, 한국보건산업진흥원 HACCP지원사업단의 허가 없이 무단 전재나 복제를 금합니다.



즉석섭취식품_김밥, 주먹밥 (예시) - ㄷ자 모서리 출입형 : 763.88㎡ (231.1평)



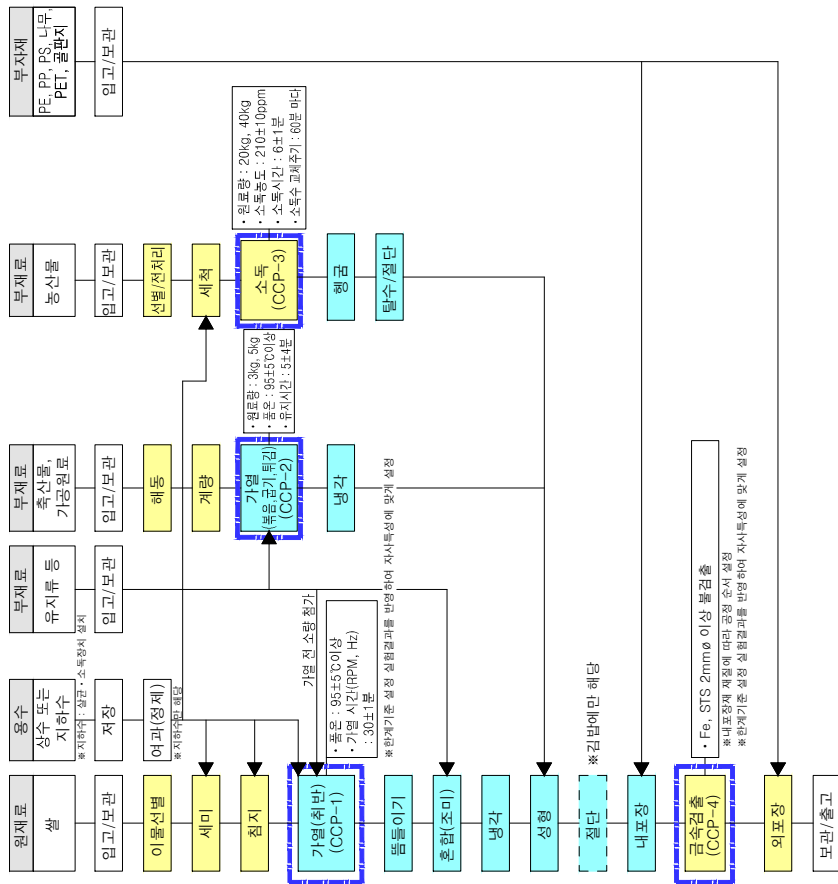
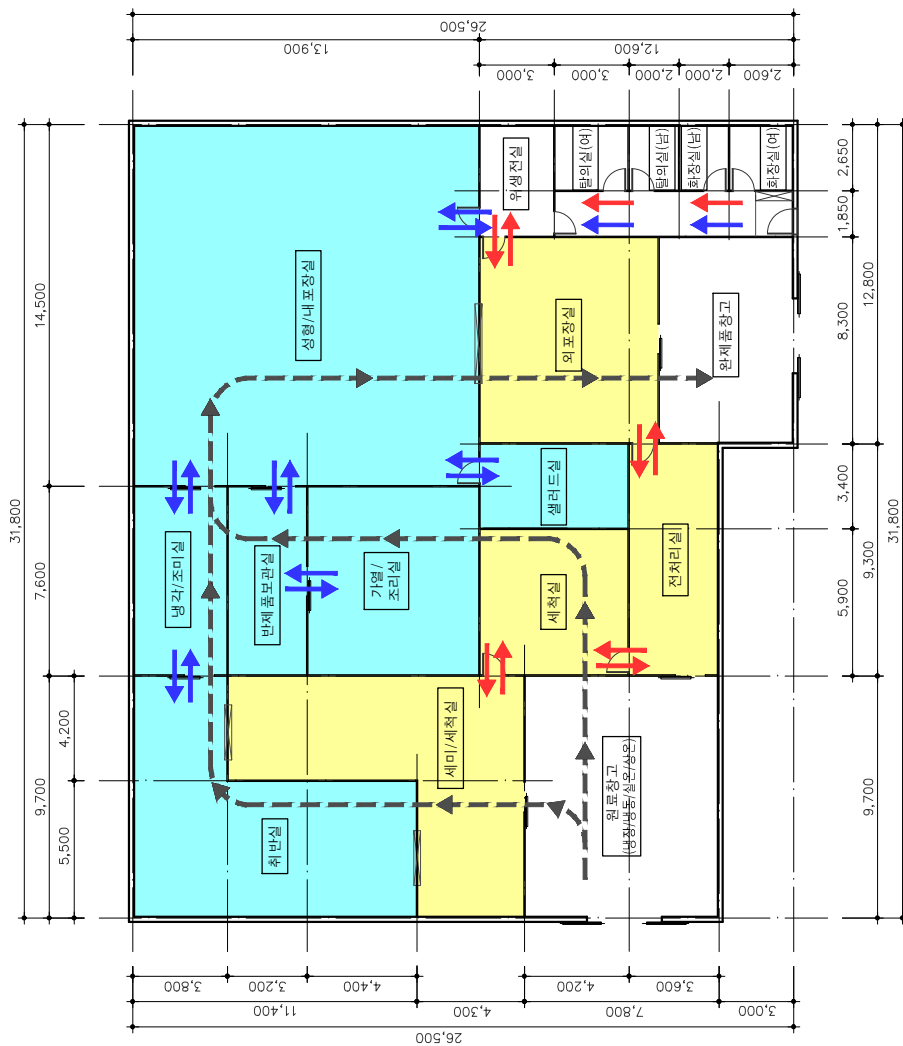
구역 설정		구 분	내 용	구 분	내 용
청결구역	일반구역	→	물류동선	↔	청결구역 작업자동선
	취반실, 냉각/조미실, 성형/내포장실, 가열/조리실, 샐러드실, 반제품포관실		세미/세척실, 전처리실, 세척실, 외포장실	↔	일반구역 작업자동선



◎ 본 자료는 각 품목별 예시 도면으로서 현장의 특성(면적, 공정, 설비)에 맞게 활용하시기 바랍니다.
 ◎ 본 자료는 식품의약품안전처, 한국보건산업진흥원 HACCP지원사업단의 허가 없이 무단 전재나 복제를 금합니다.



즉석섭취식품_김밥, 주먹밥 (예시) - ㄱ자 모서리 출입형 : 785.7㎡ (237.7평)



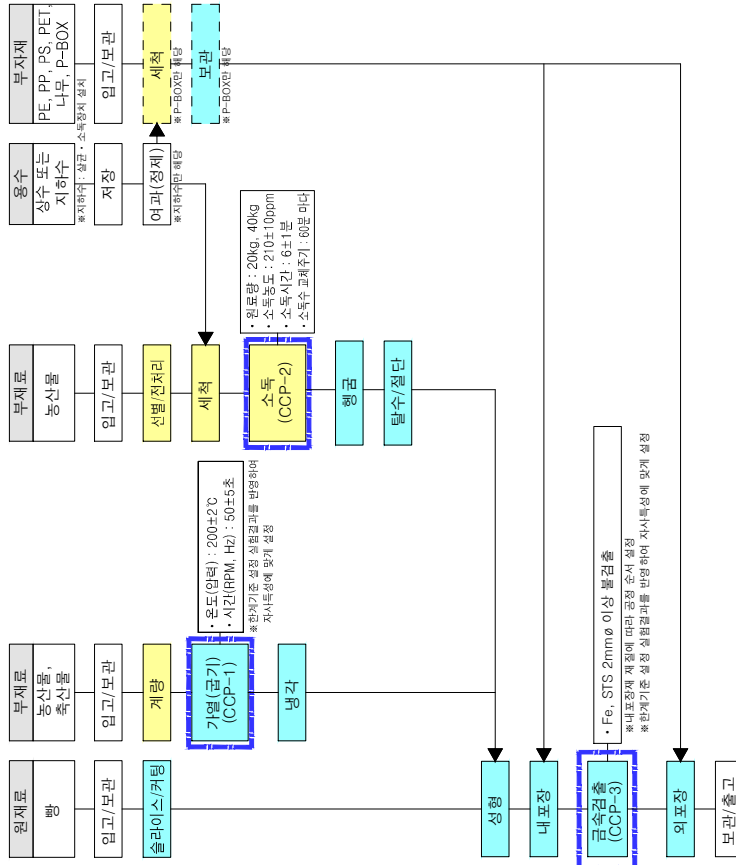
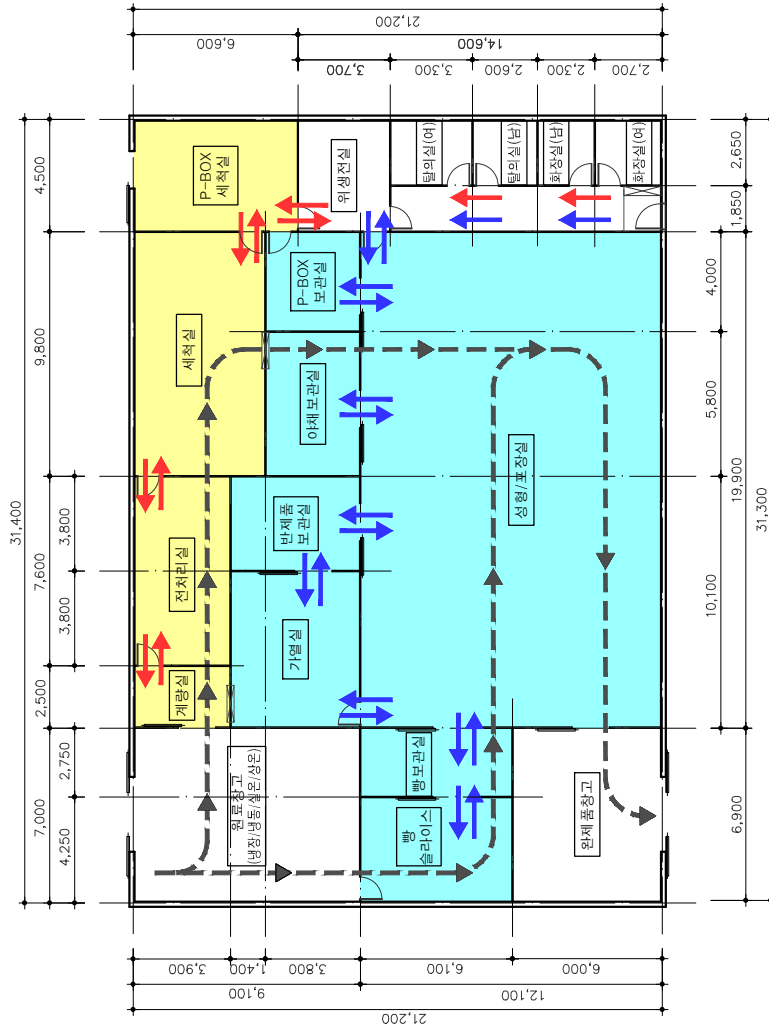
구역 설정		구 분	내 용	구 분	내 용
정결구역	일반구역	→	물류동선	↔	정결구역 작업자동선
	취반실, 냉각/조미실, 성형/내포장실, 가열/조리실, 세척실, 반제품포장실	↔	세미/세척실, 전처리실, 세척실, 외포장실	↔	일반구역 작업자동선



◎ 본 자료는 각 품목별 예시 도면으로서 현장의 특성(면적, 공정, 설비)에 맞게 활용하시기 바랍니다.
 ◎ 본 자료는 식품의약품안전처, 한국보건산업진흥원 HACCP지원사업단의 허가 없이 무단 전재나 복제를 금합니다.



즉석섭취식품_샌드위치 (예시) - 1자 모서리 출입형 : 665.7 m² (201.4평)



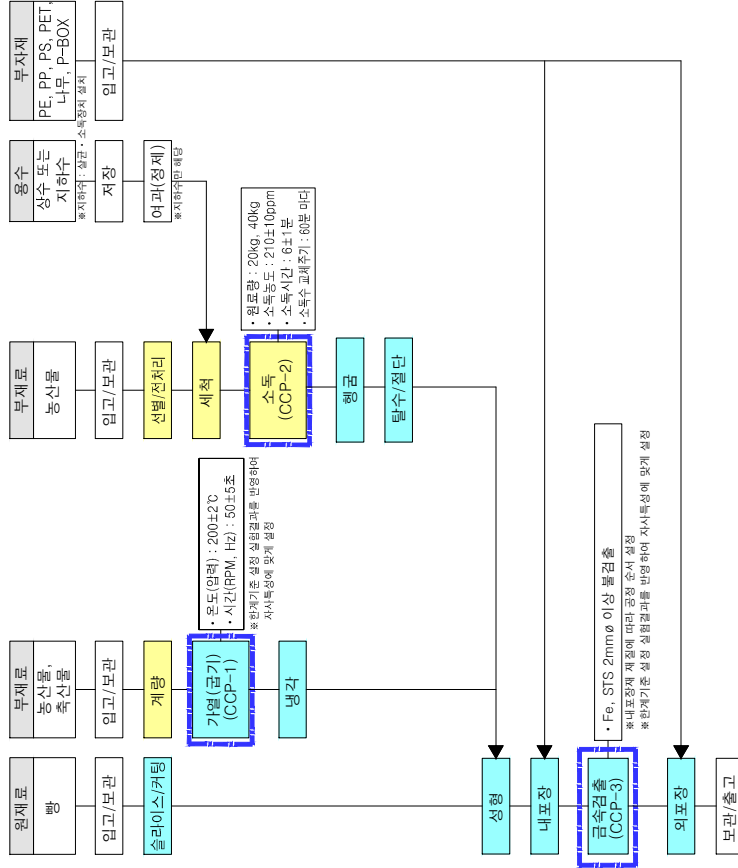
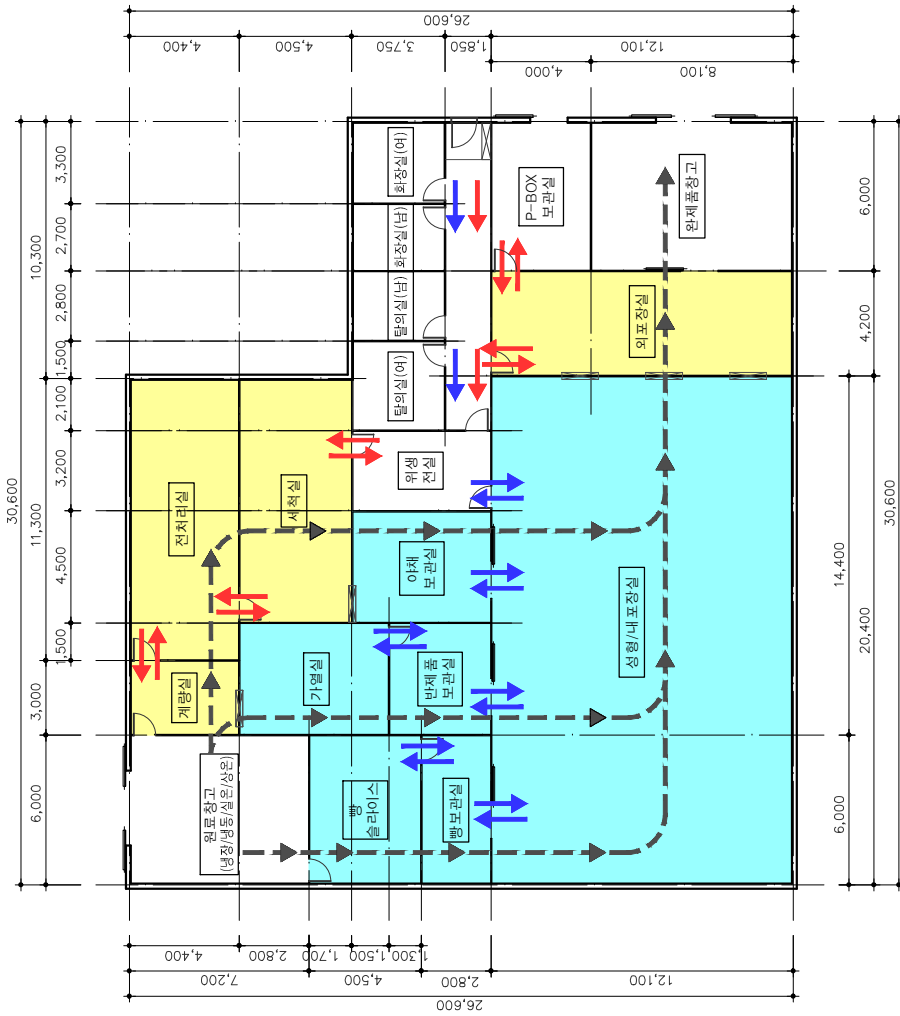
구역 설정		구분	내용	구분	내용
정결구역 샌드위치실, 빵모관실, 아채모관실, 가열실, 반제품모관실, 성형/포장실, P-BOX모관실	일반구역 계랑실, 전처리실, 세척실, P-BOX세척실	→	물류동선	↔	정결구역 작업자동선
				↔	일반구역 작업자동선



◎ 본 자료는 각 품목별 예시 도면으로서 현장의 특성(면적, 공정, 설비)에 맞게 활용하시기 바랍니다.
 ◎ 본 자료는 식품의약품안전처, 한국보건산업진흥원 HACCP지원사업단의 허가 없이 무단 전재나 복제를 금합니다.



즉석섭취식품_샌드위치 (예시) - 7자 중앙 출입형 : 722.3㎡ (218.5평)



구역 설정		구분	내용	구분	내용
청결구역	일반구역	← →	물류동선	← →	청결구역 작업자동선
	빵슬라이스식, 빵보관실, 아채보관실, 가열실, 반제품보관실, 성형/내포장실	← →		← →	일반구역 작업자동선



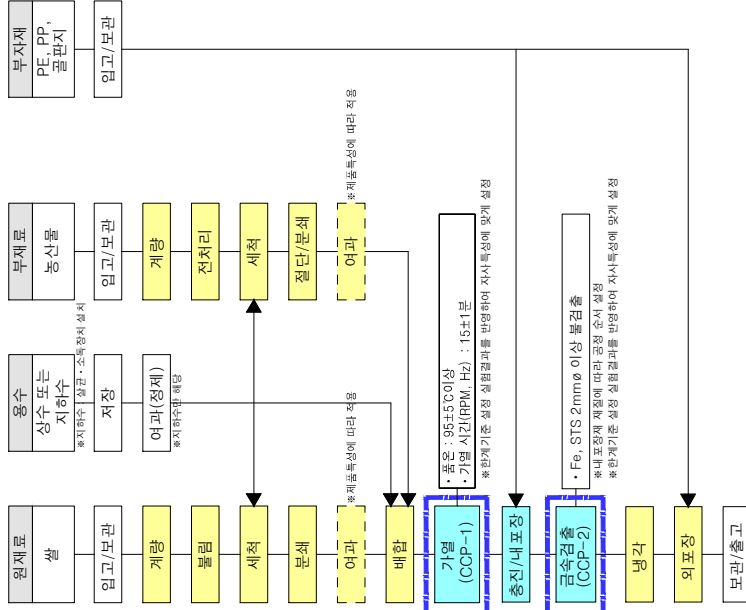
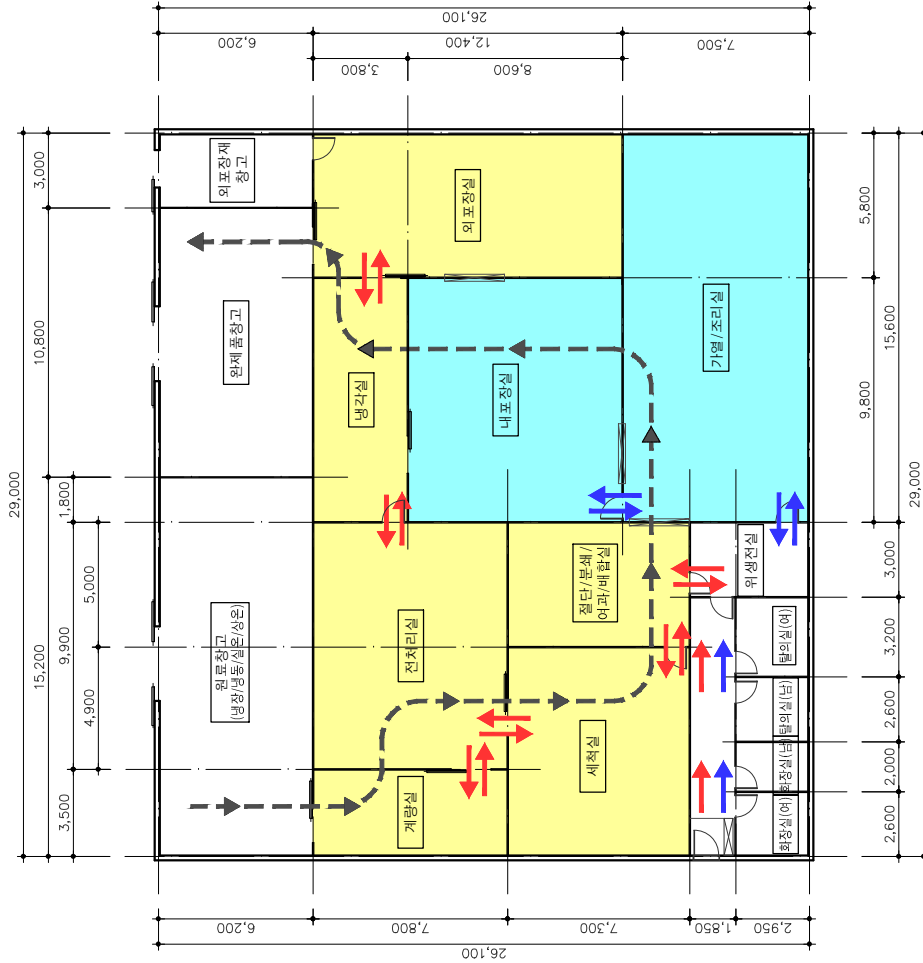
◎ 본 자료는 각 품목별 예시 도면으로서 현장의 특성(면적, 공정, 설비)에 맞게 활용하시기 바랍니다.
 ◎ 본 자료는 식품의약품안전처, 한국보건산업진흥원 HACCP지원사업단의 허가 없이 무단 전재나 복제를 금합니다.



2013년도 HACCP 예시도면

특수용도식품

특수용도식품_기타 영·유아식 (예시) - C자 모서리 출입형 : 756.9㎡ (229평)



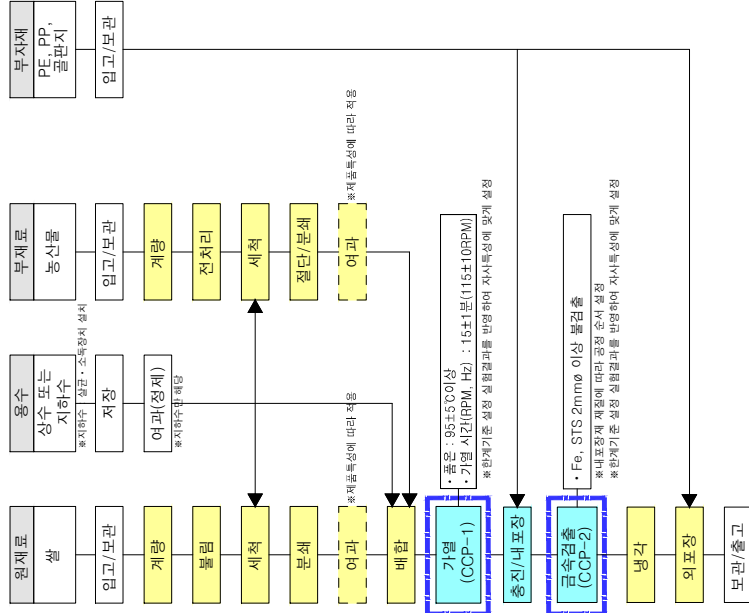
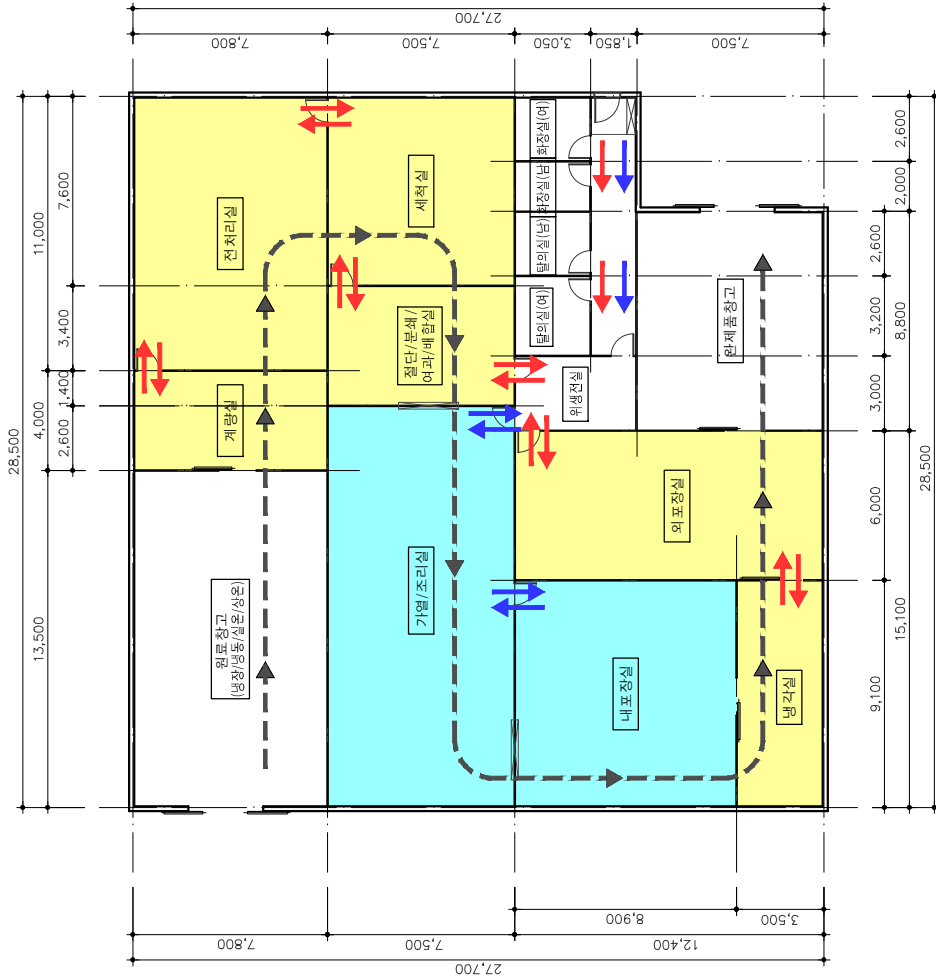
구역 설정		구분	내용	구분	내용
청결구역	일반구역	← →	물류동선	↕	청결구역 작업자동선
	가열/조리실, 내포장실		가열실, 전처리실, 세척실, 냉각실, 절단/분쇄/여과/배합실, 외포장실	↕	일반구역 작업자동선



◎ 본 자료는 각 품목별 예시 도면으로서 현장의 특성(면적, 공정, 설비)에 맞게 활용하시기 바랍니다.
 ◎ 본 자료는 식품의약품안전처, 한국보건산업진흥원 HACCP지원사업단의 허가 없이 무단 전재나 복제를 금합니다.



특수용도식품_기타 영·유아식 (예시) - 리자 중앙 출입형 : 745.5㎡ (225.5평)



구역 설정		구 분	내 용	구 분	내 용
청결구역	일반구역	← →	물류동선	↕	청결구역 작업자동선
	가림/조리실, 내포장실			↕	일반구역 작업자동선



◎ 본 자료는 각 품목별 예시 도면으로서 현장의 특성(면적, 공정, 설비)에 맞게 활용하시기 바랍니다.
 ◎ 본 자료는 식품의약품안전처, 한국보건산업진흥원 HACCP지원사업단의 허가 없이 무단 전재나 복제를 금합니다.



참 고 자 료

- 식품의약품안전청, 식품위해요소중점관리기준, 2013
- 식품의약품안전청, 「소규모업체를 위한 면류, 어육소시지, 즉석섭취식품, 초콜릿류, 캔디류 해썹(HACCP)관리」, 2012
- 식품의약품안전청·한국보건산업진흥원, 「위해분석실험 검증사업 결과보고서」, 2012
- 식품의약품안전청, 「소규모업체를 위한 과자, 빵류, 떡류, 음료류 해썹(HACCP)관리」, 2011
- 식품의약품안전청, 「해썹(HACCP) 평가매뉴얼 개정판」, 2011
- 식품의약품안전청·한국보건산업진흥원, 「위해분석대행 시범사업 결과보고서」, 2011
- 식품의약품안전청, 「알기쉬운 HACCP관리 개정판(상), (하)」, 2010
- 식품의약품안전청, 「소규모업소용 HACCP표준 관리기준서」, 2010
- 金澤俊行·栗田守敏, 「HACCP 공장 지침서」, 2008
- 加藤光夫, 「완벽 HACCP도입 포인트」, 2001

[기술지도용] 2013년도 HACCP 예시도면

발 행 일 : 2013년 12월

편집위원장 : 권영호

편 집 위 원 : 홍성삼, 박현진, 박현영, 윤보람, 김옥민,
김현수, 곽태연, 이명기, 오원준

발 행 처 : 한국보건산업진흥원 HACCP지원사업단

301-722 대전 중구 보문로 246

전화 : 042-251-1102, www.haccphub.or.kr