

※ 정오 및 오타지를 수정합니다. 앞으로 더욱더 좋은 양서를 만들 수 있도록 꾸준히 노력할 것을 약속드립니다. 감사합니다.

Page 위치	전	후
407 PAGE 본문 내용수정 (6) → (7) 내용 순서 변경	<p>(6) 기록유지 및 문서작성(Recording)</p> <p>제조과정이 관리 상태하에 있었다는 것을 입증할 수 있는 길은 모니터링의 결과를 기록하는 것이다. 마찬가지로, 개선조치가 적절 했는지를 입증할 유일한 방안은 개선조치를 기록하는 것이며 실수가 재발되는 것을 방지할 수 있는 방법은 무엇이 왜 발생했는지를 기록하는 것이다. 이는 후에 잠재적인 문제와 관련해서 유용한 정보를 제공해줄 수 있고, HACCP 계획을 작성하는 이유가 된다.</p> <p>HACCP 기록은 다음의 3가지가 있다.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 특정 제품 로트에 관한 기록 • HACCP 플랜을 문서화하는 기록 • HACCP의 의도나 이론적 근거를 문서화하는 기록 <p>(7) 검증(Verification) 방법의 설정</p> <p>검증이란 위해요소중점관리계획이 적절하게 수행 되는지 여부를 평가하는 일련의 활동을 말한다. HACCP 시스템에서는 검증에 의하여 HACCP 계획이 적절히 기능하고 있는지를 계획의 작성 시 및 실시 후에 계속적으로 확인, 평가하여야 한다.</p> <p>검증이 다음과 같은 경우에 실시한다.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 제품 등의 시험검사 • 기록의 점검 • 중요관리점에서의 모니터링에 사용되는 계측기기의 교정 • 불평 또는 회수의 원인분석 • 실시계획의 정기적인 확인 <p>이들의 실시상황은 정확하게 기록되어야 하며 제품의 시험감사 시 모든 위해물질이 허용치에 적합한지를 확인할 필요가 있다. 제품설명에서부터 작업흐름도와 검증에 이르기까지 HACCP에 대한 정기적인 검토 또한 검증의 일부분이다. HACCP은</p>	<p>(6) 검증(Verification) 방법의 설정</p> <p>검증이란 위해요소중점관리계획이 적절하게 수행 되는지 여부를 평가하는 일련의 활동을 말한다. HACCP 시스템에서는 검증에 의하여 HACCP 계획이 적절히 기능하고 있는지를 계획의 작성 시 및 실시 후에 계속적으로 확인, 평가하여야 한다.</p> <p>검증이 다음과 같은 경우에 실시한다.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 제품 등의 시험검사 • 기록의 점검 • 중요관리점에서의 모니터링에 사용되는 계측기기의 교정 • 불평 또는 회수의 원인분석 • 실시계획의 정기적인 확인 <p>이들의 실시상황은 정확하게 기록되어야 하며 제품의 시험감사 시 모든 위해물질이 허용치에 적합한지를 확인할 필요가 있다. 제품설명에서부터 작업흐름도와 검증에 이르기까지 HACCP에 대한 정기적인 검토 또한 검증의 일부분이다. HACCP은 유동적이며 지속적인 개선의 과정이다.</p> <p>시간이 지나고 자료가 축적됨에 따라 불필요한 중요관리점을 제외시키게 되고, 중요관리점을 더욱 효과적으로 감시할 방도를 찾게 된다. 검증은 이러한 과정을 도와주는 역할을 한다. 검증은 다음 5단계로 파악하여야 한다.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 전제 프로그램의 검증 • 중요관리점의 검증 • HACCP 시스템에 대한 감사 • HACCP 플랜에 대한 타당성 검증과 재평가 • 규제감사 <p>(7) 기록유지 및 문서작성(Recording)</p> <p>제조과정이 관리 상태하에 있었다는 것을 입증할</p>

Page 위치	전	후
	<p>유동적이며 지속적인 개선의 과정이다.</p> <p>시간이 지나고 자료가 축적됨에 따라 불필요한 중요관리점을 제외시키게 되고, 중요관리점을 더욱 효과적으로 감시할 방법을 찾게 된다. 검증은 이러한 과정을 도와주는 역할을 한다. 검증은 다음 5단계로 파악하여야 한다.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 전체 프로그램의 검증 • 중요관리점의 검증 • HACCP 시스템에 대한 감사 • HACCP 플랜에 대한 타당성 검증과 재평가 • 규제감사 	<p>수 있는 길은 모니터링의 결과를 기록하는 것이다. 마찬가지로, 개선조치가 적절 했는지를 입증할 유일한 방안은 개선조치를 기록하는 것이며 실수가 재발되는 것을 방지할 수 있는 방법은 무엇이 왜 발생했는지를 기록하는 것이다. 이는 후에 잠재적인 문제와 관련해서 유용한 정보를 제공해줄 수 있고, HACCP 계획을 작성하는 이유가 된다.</p> <p>HACCP 기록은 다음의 3가지가 있다.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 특정 제품 로트에 관한 기록 • HACCP 플랜을 문서화하는 기록 • HACCP의 의도나 이론적 근거를 문서화하는 기록
412 PAGE 본문 내용수정	<p>7) 보존식</p> <p>조리한 식품을 소독된 보존식 전용용기 또는 멸균 비닐봉지에 매회 1인 분량을 -18℃ 이하에서 72시간 이상 보관하여야 한다. 보존기간 중 휴무일이 있는 경우에는 그 기간만큼 연장하여 보관하여야 한다.</p>	<p>7) 보존식</p> <p>조리한 식품을 소독된 보존식 전용용기 또는 멸균 비닐봉지에 매회 1인 분량을 -18℃ 이하에서 144시간 이상 보관하여야 한다. 보존기간 중 휴무일이 있는 경우에는 그 기간만큼 연장하여 보관하여야 한다.</p>