

보관·운송관리

구입 및 입고

- 검사성적서로 확인하거나 자체적으로 정한 입고기준 및 규격에 적합한 원·부자재만 사용

시험성적서

시험 일자	2007.11.23
시험 품목	시험성적서
시험 일자	2007년 11월 23일
시험 품목	시험성적서
시험 일자	2007년 11월 23일
시험 품목	시험성적서

수입신고필증

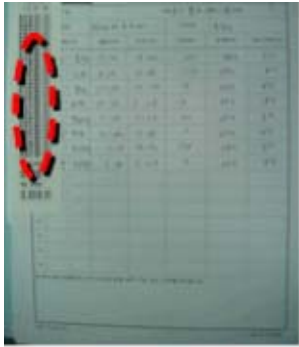
수입 일자	2007.11.23
수입 품목	수입신고필증
수입 일자	2007년 11월 23일
수입 품목	수입신고필증
수입 일자	2007년 11월 23일
수입 품목	수입신고필증

■ 협력업체 관리

- 관리계획에 따라 원·부자재 공급업체 등 협력업체의 입고자재 관리 및 검사체계를 확인하고 그 결과의 기록·유지
- 공급업체가 '식품위생법' 및 '축산물가공처리법'에 따른 HACCP 적용업소일 경우 생략 가능

■ 운송

- 운반중인 식품은 비식품 등과 구분하여 교차오염을 방지
- 운송차량은 냉장의 경우 10℃이하 냉동의 경우는 -18℃이하를 유지할 수 있어야 하며 외부에서 온도변화를 확인할 수 있는 온도 기록 장치 부착



X

O

■ 보관

- 선입선출 원칙에 따른 입·출고상황 관리·기록
- 원·부자재 및 완제품의 명확한 구분 및 바닥, 벽으로부터의 이격보관
- 부적합품의 별도 구분 및 반송, 폐기 등의 조치방법 설정 및 기록유지
- 유독성, 인화성 물질 및 비식용 화학물질은 환기가 잘되는 지정장소에 구분 보관·취급



O

X