

클레임 분석 결과서

접수일자 : 2018-06-14

수 신 : 군산대학교

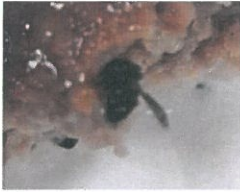
제 목 : 금일 조식에 제공됨. 학생이 취식 중에 파리 추정 이물 발견 件

항상 저희 제품을 애용해 주시고 걱정해 주시는 점 진심으로 감사 드리며 당사 제품으로 심려를 끼쳐 드린 점에 대하여 진심으로 사과 드립니다.

1. 제품 정보

제 품 명	유통기한	발생 내용
햄백스테이크불고기맛 1.3KG	2018.10.25	조식에 제공됨. 학생이 취식 중에 파리 추정 이물 발견

2. 현물 분석

구분	현물사진	현물구분	확인 결과
1		파리 추정	현물 폐기 되었으며 사진으로 확인 시 파리로 판단되며 날개, 머리, 몸통 등 온전한 형태를 유지하고 있으며 유기물이 전혀 묻어 있지 않은 깨끗한 상태로 확인됨

3. 제조공정 조사

1) 제조공정도 확인

- 원료의 전처리(세척/세절/선별/검출)→혼합→성형→증숙→급속동결→육안선별→날알금속검출기
→정렬→자동포장→중량/금속검출기→박스포장→보관/검사→출고

제 조 공 정 도	세척/선별/세절	세척 후 선별 및 커팅/계량		
	혼합	계량된 원료를 섞어 맛들이기		
	성형	정해진 규격으로 모양 만들기		
	증숙	스팀으로 제품 조리		
	동결	직화구인된 제품을 동결		
	선별	성형불량과 표면 검사		
	날알 금속검출기	날개 제품에 혼입된 금속/비금속 검출		
	계량	정해진 중량으로 계량 함		
	포장	계량된 제품을 포장 함		
	중량금속검출기	팩포장된 제품을 중량/금속 검사 함		
	박스 포장	완제품을 박스에 포장 함.		

→ 제품이 만들어지는 세척/선별/세절 및 혼합, 성형 공정 확인

- 전처리/혼합 공정

: 혼합 공정에서 벌레가 인입 되었다면 세절 및 혼합하는 과정 중 사진과 같이 날개, 머리, 몸통 등이 온전한 형태를 유지할 수 없으며 뭉개지거나 뜯어진 상태로 발견되어야 하나 현물은 온전한 형태를 유지하고 있습니다.

- 성형공정

: 성형 공정에서 벌레가 인입 되었다면 성형기 속 스크류 및 밀어내는 과정 중 온전한 형태를 유지할 수 없습니다.

: 해당 제품은 육이 많은 제품으로 육은 열을 받으면서 육끼리 붙어 수축하는데 파리가 내부에 있었다면 몸체에 유기물이 묻어있어야 하나 현물은 유기물이 없는 깨끗한 상태로 확인됩니다.

2) 포충기 확인

- 제조공정 내 포충등을 사용하여 비행성 해충을 포획, 방충관리하고 있으며 생산라인 내부의 포충등에서 파리는 모니터링 되지 않았습니다.

4. 분석결과

- 현물 폐기 되었으며 사진으로 확인 시 파리로 판단되며 날개, 머리, 몸통 등 온전한 형태를 유지하고 있으며 유기물이 전혀 묻어 있지 않은 깨끗한 상태로 확인됩니다.
- 제조공정 확인 시 혼합 공정 / 성형공정에서 파리가 기인되었을 경우 뭉개지거나 뜯어진 상태로 발견되어야 하나 현물은 날개, 머리, 몸통 등이 온전한 형태를 유지하고 있습니다.
- 해당 제품은 육이 많은 제품으로 육은 열을 받으면서 육끼리 붙어 수축하는데 파리가 내부에 있었다면 몸체에 유기물이 묻어있어야 하나 현물은 유기물이 없는 깨끗한 상태로 확인됩니다.
- 제조공정 내 포충등을 사용하여 비행성 해충을 포획, 방충관리하고 있으며 생산라인 내부의 포충등에서 파리는 모니터링 되지 않았습니다.
- 현물이 없어 명확한 이물의 종류, 열처리 유무 등의 분석은 불가하나 사진으로 현물을 분석하였을 때 유기물이 없고 온전한 형태를 유지하고 있어 제조공정에서 발생된 것이 아닌 것으로 확인됩니다.

본 件을 통해 내부 품질관리를 더욱 철저히 할 수 있는 계기가 되었으며,
앞으로도 더욱 최선을 다해 좋은 품질의 제품을 제공할 예정입니다