

식품제조회사

에 있어서의

품질관리

李 烈

三養食品工業株式会社 食品研究所 部長

우리가 人間生活을 영위하기 위하여는 衣·食·住가 필요한 것이며 이 가운데에서도 우리의 生命을 유지하고 健康을 보존향상 시키기 위하여 섭취(攝取)하는 食品이 가장 중요한 것은 말할나위도 없다. 식품이란 男女老少를 막론하고 누구나가 일평생을 계속해서 먹기때문에 식품의 品質如何가 우리의 건강에 미치는 영향은 실로 막중한 것이다. 그러므로 食品製造会社는 자기회사제품이 國民保健에 끼치는 영향이 크다는 책임감과 사회적 사명감을 통감하고 보

다 품질관리를 철저히 하고 품질향상을 도모하여 社會公益에 이바지 하여야 할 것입니다.

식품이란 다음과같은 여러가지 가치가 종합적으로 구비하고 조화되 있어야만 식품으로써 가치가 있는 것입니다.

1) 官能的 價值: 색깔, 모양, 香臭, 맛, 촉감이 좋아야 하는 것입니다.

① 香臭

② 맛

③ 色調

④ 觸感

2) 營養的 價值: 質적으로 우수한 영양소가 균형되게 많이 포함되어 있어야 합니다.

3) 衛生的 價值: 깨끗하고 위생적으로 제조된 안전한 식품이어야 하는 것입니다.

4) 便利的 價值: 現代食生活에 알맞게 간단히 조리하거나 조리하지않고도 손쉽게 먹을 수 있는 「인스턴트」식품이어야 하는 것입니다.

5) 包裝的 價值: 內容物(食品)을 안전하게 보존할 수 있고 外裝이 美麗하게 포장되어야 합니다.

이상과 같은 식품의 諸價值를 보존하기 위하여는 식품제조회사에서 品質管理가 필요하며 또한 중요한 것입니다. 그러므로 식품제조회사에서는 아래에 記述할 여러가지 事項을 종합적으로 철저히하고 조화있게 잘 실천하여야 할 것입니다.

品質管理諸規程

우리가 품질관리를 잘 하기 위하여는 품질 관리를 科学的이고 制度的으로 뒷바침할 수 있는 諸規程이 필요한 것입니다. 그리하여 이런 제규정의 근거하에 품질관리에 관련되는 모든 부서는 서로 有機的으로 협조하고 책임있게 업무를 수행하여야 할 것입니다. 식품의 품질관리에 필요한 제규정은 대략 다음과 같습니다.

- 1) 製造管理規程
- 2) 環境衛生管理規程
- 3) 原料 및 製品檢査規程
(自体原料 및 製品의 品質規格 包含)

- 4) 倉庫管理規程
- 5) 包裝管理規程
- 6) 流通管理規程



〈필자〉

品質管理機構

품질관리를 보다 효율적이고 종합적으로 운영하기 위하여는 自己会社의 실정에 맞추어 適宜 編成하여야 할 것입니다. 일례를 소개한다면 다음과 같습니다.

社 長

專 務

担当重役

担当重役

| 기획관리실 | 管理部 | 生産部 | 營業部 | 研究室 | |
|-------------|--|--------------------------------|--------------------------------|------|--|
| 品質管理 担当官 | ① 諸品質管理規定制定 ② 보건교육계획작성 ③ 品質管理계획수립 ④ 品質管理지도 ⑤ 品質管理감사 ⑥ 品質管理조정統轄 ⑦ 保健官署와의 業務連絡 | ① 보건교육실시 ② 倉庫管理 ③ 環境衛生管理 | ① 製造管理 ② 作業場內衛生管理 ③ 包裝管理 | 流通管理 | ① 原料 및 製品規格시던 ② 試食 ③ 水質檢査 ④ 微生物試驗 ⑤ 環境衛生檢査 |

保健教育

우리가 품질관리를 철저히하기 위하여는 經營陣이나 모든 종업원이 식품에 관한 知識(食品衛生, 營養, 食品의 取扱法, 食品의 調理 等)을 충분히 가지고 이를 잘 활용하여야 할 것입니다. 그러므로 모든 품질관리에 선행해서 全從業員에 정기적으로 保健教育을 실시하여야 할 것입니다. 이를 위하여 다음과 같은 것을 준비하고 실시하여야 합니다.

- 1) 保健教育計劃樹立
- 2) 教案作成(專門家에 委嘱)
- 3) 專問의 識見과 經驗이 많은 講師초빙講義
- 4) 保健教育에 관한 映画上映
- 5) 實習
- 6) 試驗
- 7) 評價

原料 및 製品検査

1) 原料検査

우리가 좋은 제품을 생산하기 위하여는 良質의 原料를 사용하여야 함으로 原料検査를 철저히 실시하여 自体原料品質規格(國家規格 보다 嚴하게 自体規定으로 定한)에 합격한 원료를 납품 받아 사용하여야 할 것입니다.

2) 製品検査

생산된 제품을 「롯데」별로 시료를 「랜덤」하게 採取하고 다음과같은 各種検査를 실시하여 自体製品品質規格에 합격품만을 출하시켜야 할 것입니다.

- ① 自体製品 品質規格試驗
- ② 營養分析
- ③ 試食
- ④ 微生物検査

製造管理

製品은 제조관리를 합리적이고 철저히 하여야만 좋은 품질이 均質되게 제조되는 것입니다.

- 1) 作業의 標準化: 작업별로 표준을 정하여 이에 따라 작업을 실시.
- 2) 配合管理: 原料를 배합비에 따라 정확히 계량하여 소정의 방법대로 배합
- 3) 工程管理: 가공정별로 작업조건에 맞추어 작업을 실시
- 4) 機械의 整備: 정기적으로 各種製造用 機械를 정비하여 항상 정상적稼動을 할수 있게 한다.
- 5) 最終製品検査: 製品의 狀態, 重量 等を 검사하여 합격품을 포장

倉庫管理

우리가 제품이나 原料를 안전하게 보관하기 위하여는 倉庫管理를 철저히 하여야 할 것입니다.

- 1) 倉庫構造
 - ① 食品衛生法上的 施設(倉庫)基準에 맞는 構造
 - ② 恒溫 除濕裝置가 되어 있을것
- 2) 貯藏方法
 - ① 原料와 製品은 별도의 창고에 품목별로 貯

藏.

- ② 「롯데」단위로 計數하기 쉽게 積載
 - ③ 깔판을 사용
 - ④ 정기적으로 清掃, 消毒, 換氣를 실시
 - ⑤ 肉類는 冷凍室에 별도 저장
- 3) 入出庫
 - ① 入出庫는 傳票에 의하여 정확히 실시.
 - ② 先入先出의 원칙에따라 出庫.

環境衛生管理(個人衛生包含)

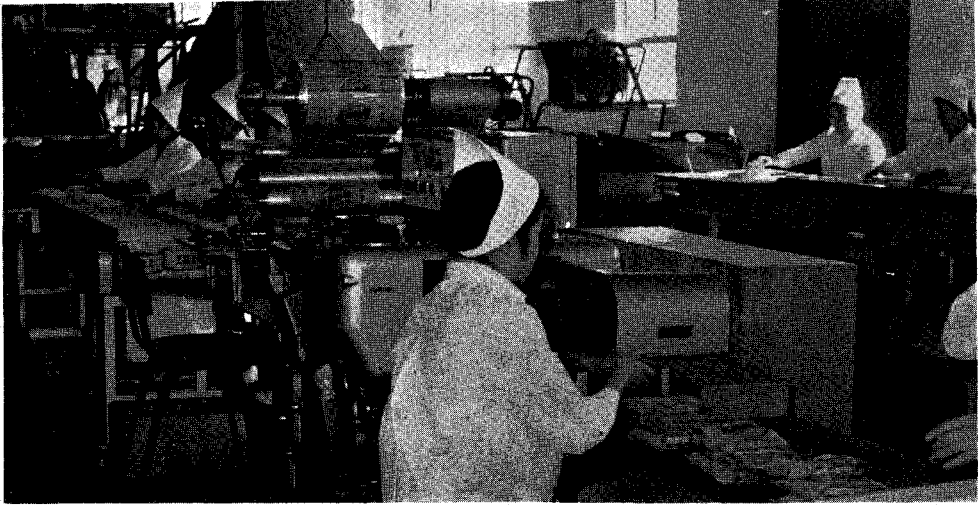
안전한 식품은 항상 청결하고 위생적인 환경속에서만 생산될 수 있으므로 食品製造会社에서 環境衛生管理는 무엇보다 중요한 것입니다.

- 1) 工場內는 항상 깨끗하게 청소하고 소독한다.
- 2) 傳染病의 媒介体인 쥐, 파리, 모기, 바퀴등을 驅除하고 이들의 發生源이나 침입경로를 제거 차단한다.
- 3) 傳染病 予防接種을 정기적으로 실시하고 保菌者를 索出, 隔離시킨다.
- 4) 製造 및 包裝用, 기계, 容器, 器具는 작업이 끝나면 깨끗이 닦고 소독한다.
- 5) 室內溫度, 濕度를 알맞게 조절하고 환기를 자주한다.
- 6) 水質管理를 철저히 한다(淨水, 消毒, 등)
- 7) 가래나 침을 뱉지 못하게 한다.
- 8) 항상 깨끗한 위생복(또는 작업복), 머리에 網 또는 帽子를 착용시킨다.
- 9) 작업에 임하기 전에 손을 깨끗이 씻고 소독한다.

包裝管理

우리가 식품의 품질을 안전하게 보존하고 外裝을 보기 좋게하여 상품가치를 높이기 위하여는 포장관리를 잘 하여야 할 것입니다.

- 1) 包裝材料: 食品衛生法 第7條(有毒, 有害物質이 含有된 材料의 使用禁止)에 저촉되지 않고 내용물을 충분히 보호할 수 있으며 방습효과가 좋은 재료를 사용.
- 2) 包裝方法: 가급적 自動包裝機使用



〈라면 자동포장 광경〉

3) 包裝作業時의 注意事項

- ① 작업전에 消毒水로 水洗
- ② 包裝內容物이나 내용물이 접촉하는 용기, 기계의 내벽에는 손을 대지 말아야 한다.
- ③ 포장된 것은 접착이 잘되고 중량이 정량인가를 검사하여 합격품만을 제품화한다.
- ④ 包裝室內는 紫外線殺菌燈을 설치하여 실내 공기를 소독한다.

流通管理

우리가 아무리 좋은 식품을 제조하였다 하더라도 流通過程에서 저장이 잘 못되었거나, 장기간 보관되었거나 취급부주의로 變質, 腐敗, 破損되면 식품의 가치는 상실되고 마는 것입니다. 그러므로 流通管理는 소홀하기 쉬우면서도 가장 중요한 것입니다.

1) 流通期間의 最短化: 치밀한 販賣計劃下에 소비량에 맞추어 적정량을 生産出庫시킴으로써 유통기간을 最短化한다.

2) 買戻作業: 보존기간이 만료된 것, 취급부주의로 파손된 것 저장을 잘 못하여 變質腐敗된 것을 시중에서 정기적으로 회수하여 폐기한다.

3) 流通製品의 檢査: 실험실에서는, 정기적으로 各地域別, 製造日字別로 市中商品을 수거하여 검사를 실시하고 그 결과에 따라 불량품은 회수, 폐기토록한다.

4) 啓蒙: 販賣組織이나 「매스콤」을 통하여 販賣商(都売商, 小売商)과 소비자에게 貯藏方法, 取扱法등을 계몽하여 變敗를 미연에 방지한다.

結 論

品質管理란 상술한 바와같이 製造管理, 原料및 製品檢査, 環境 및 個人衛生管理, 倉庫管理, 流通管理, 包裝管理, 保健教育등의 모든 관리가 다 잘 수행될 때 비로소 이의 總和로써 소기의 좋은 성과를 가져올 수 있는 것이며 이중 한 가지라도 결여되었을 때에는 品質管理에 차질을 가져오는 것입니다. 그러므로 우리가 식품의 품질관리를 철저히하기 위하여는

첫째로 모든 管理規程과 組織이 합리적이고 制度化되어 있어야 하며,

둘째로 品質管理에 관련되는 각부서가 食品衛生法과 諸管理規程을 준수하여 성실하고 책임있게 업무수행을 하여야 하며,

셋째로 各該當部署가 유기적으로 협조하고 일관성있게 운영되어야 할 것입니다.

오늘날 國民들의 식품에 대한 관심이 高潮되어 정부에서나 소비자들간에 不良食品追放「캠페인」을 벌이고 있는 이마당에 각식품제조회사에서는 품질 관리에 더욱 철저를 기하여 누구나 안심하고 市販食品을 사먹을 수 있는 社會風土가 이룩될 때 우리나라 食品工業의 앞날은 더욱 밝고 祝福을 받을 것입니다.