

HACCP 컨설팅 제안서 & 회사소개서 · 2026

제조시설 도면 설계부터 인증까지,
자체 설계팀 직접 감리 및 교육

투명한 HACCP 엔지니어링

오아시스AI는 제조시설에 대한 도면 설계를 외주 대행시키지 않습니다.

자체 설계팀이 생산 식품의 유형과 도입 기계 설비를 도면상에 직접 배치하고
시공 단가와 물량의 거품을 정교히 감리하여 사업주의 예산을 철저히 방어합니다.

자체 도면설계/ 책임감리

시공 견적30% 절감 보장

실시간 데이터 지표

556 +

HACCP 누적 인증 실적 · 전국 556개 사업장 완료 기준

공사비용 감축

-30%

심사 통과율

100%

경쟁업체와 무엇이 다른가요?

오아시스AI는 도면 외주나 공사비 사기를 방지하는 컨설팅의 한계를 완전히 극복하고, 직접 엔지니어링 기술력으로 가치를 증명합니다.

자체 엔지니어링

★ 사업주 최우선 추천

오아시스AI



자체 설계팀 CAD 직접 매핑

도면 원안 및 기계 설비 스펙 매핑을 내부 전문 CAD 팀이 직접 전담 작업합니다. 사업주 피드백을 실시간 반영하며, 최종 완성 도면이 도출될 때까지 추가 비용 없이 무제한 수정을 보증합니다.



시공 단가 교차 검토 지원

완성 도면을 기반으로 복수 시공사들의 견적 자재 물량 적정성과 자재 가격 거품을 기술적으로 교차 분석하여 불필요한 마크업 및 예산을 30% 이상 안전하게 아껴드립니다.



일일 현장 검증방 및 책임 감리

현장 소통방을 개설해 엔지니어가 매일 시공 사진과 준공 도면의 일치 여부를 판독하며, 공정별로 직접 현장 실사를 진행해 주무관 가협의 및 최종 시뮬레이션까지 원스톱으로 책임집니다.

자체 설계팀 직영 운영으로 중간 외주 마진 0원 실현

업계 관행

일반 대행 컨설팅사



도면 아웃소싱 및 수정 리스크

설계 능력이 부재하여 캐드 도면을 외부 업체에 아웃소싱합니다. 이로 인해 피드백 반영이 느리며, 도면 오류가 현장에 반영되어 공사 중단 및 역 단위 재시공 리스크에 그대로 노출 됩니다.



공사 견적 투명성 결여

시공업체의 견적 자재 물량 적정성이나 마크업 거품을 검토할 전문 기술팀이 전무하여, 공사 단가 부풀리기를 그대로 방치하고 사업주에게 불필요한 예산 지출을 지웁니다.



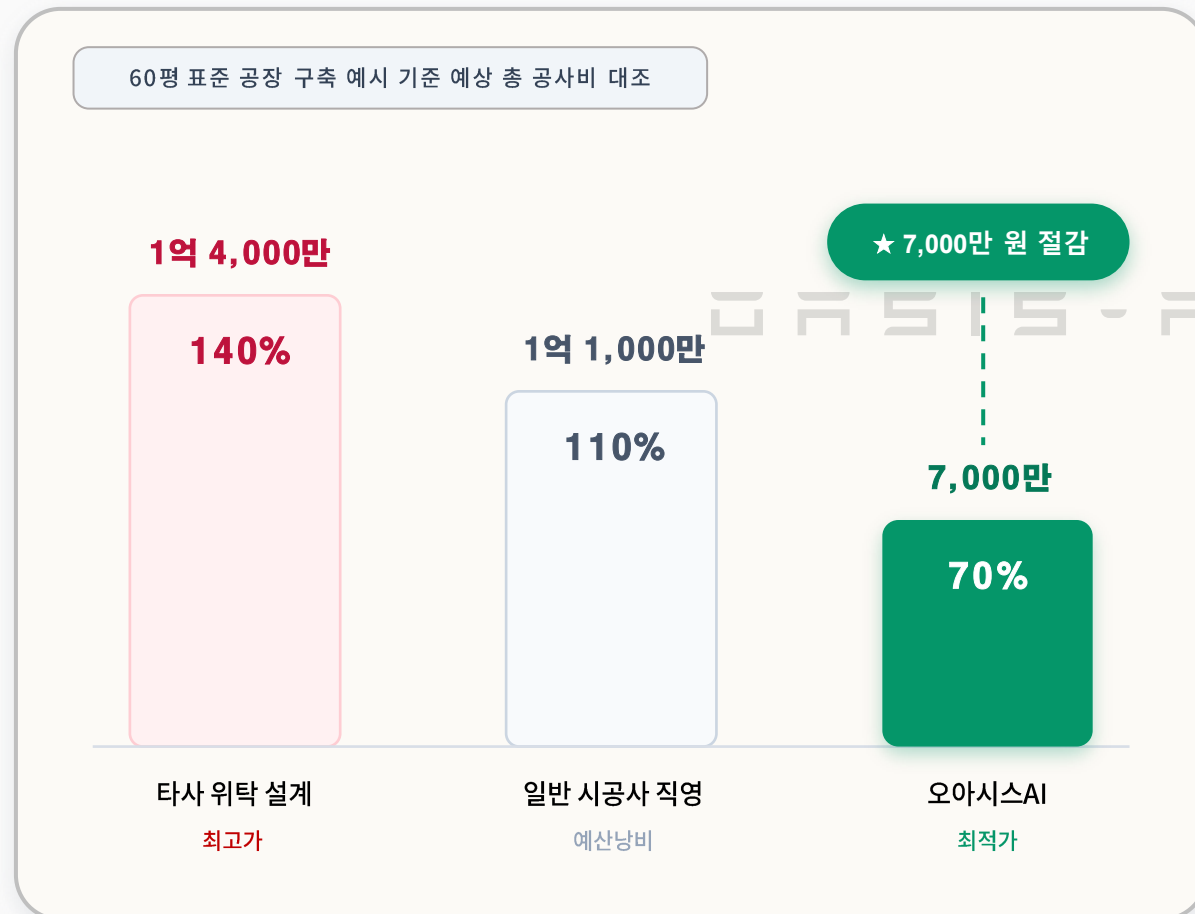
소극적 시설 관여 및 미배석

단순히 구획이 맞고 틀린 수준만 문서상으로 대략 짚어줄 뿐, 실제 시공현장의 전문적인 감리나 매일 진행되는 현장 소통이 전무하여 모든 공사책임이 사업주에게 고스란히 전가됩니다.

설계 대행 수수료 누적 + 시공비 예산 리스크 상존

오아시스 설계감리 도입 시 공사비용 절감률

설계 외주 수수료(중간마진)와 검증되지 않은 자재 단가 횡포를 자체 엔지니어링 기술로 원천 차단합니다. 60평 표준 공장 기준 최대 30% 이상 투명하게 절감됩니다.



타사 설계 대행 시 예산 낭비 원인

자체 캐드 설계 인력이 없어 외주 하청 도면 대행을 거치므로 중간 외주 마진이 기본 발생하며, 현장 실측 오류로 인한 공사 도중 잦은 도면 수정 및 재공사 비용 (평당 평균 40만원 이상)이 사업주에게 추가 전가됩니다.

일반 직영 시공 시 예산 낭비 원인

복수의 시공업체가 제출하는 견적서 내의 자재 수량 적정성이나 단가 뺑튀기를 기술적으로 필터링해 깎아낼 교차 감리 검토 능력이 없어 시공사가 마진을 크게 얹어 부르는 대로 공사비를 지불하게 됩니다.

오아시스AI 30% 예산 세이브 원칙

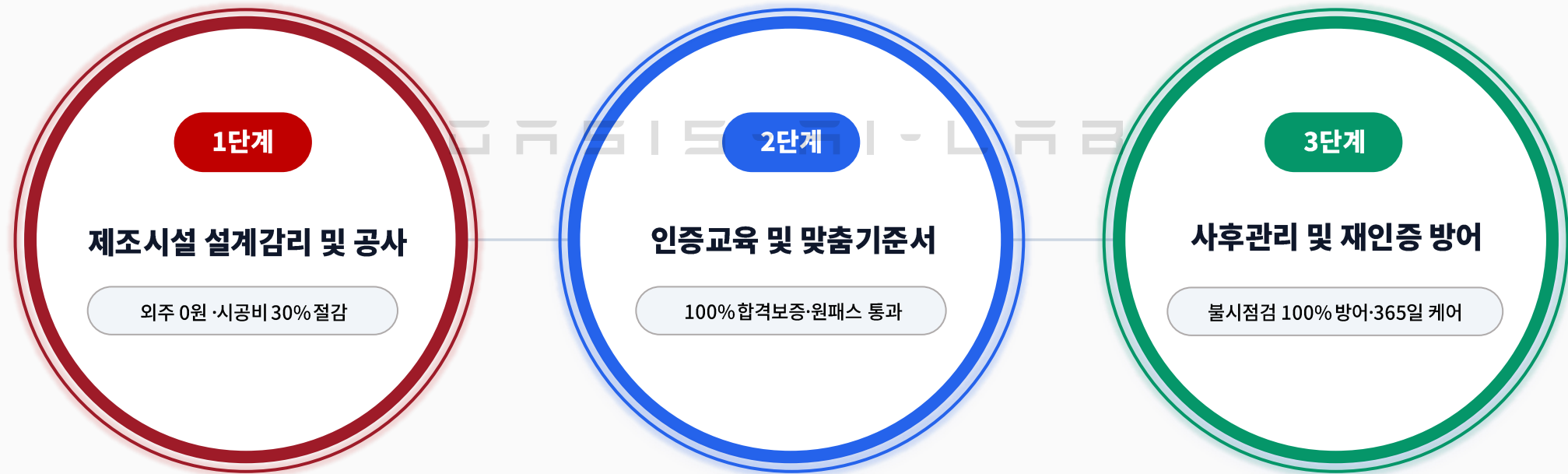
자체 전문 CAD 설계팀 직영으로 설계 대행 수수료 0원! 복수 시공사 견적서 물량을 정밀 적산 분석해 거품 뺑튀기 원천 컷! 매일 전용 단톡방 실시간 시공 사진 감리로 하자 및 재공사 리스크를 제로화합니다.



사업주님이 시공사에 속지 않도록, 기술적 방패가 되어 드립니다.

오아시스 HACCP컨설팅 로드맵

착공 전 1:1 도면 설계부터, 식약처 본심사 통과, 365일 상시 위생 방어까지 단절 없는 3단계 유기적 파이프라인으로 연결됩니다.



왜 오아시스 HACCP 컨설팅을 선택하나요?

경험에만 의존하던 기존 컨설팅의 한계를 넘었습니다. 도면 설계부터 심사 수검, 영구 사후관리까지 원스톱으로 책임지는 3대 솔루션



01. 제조시설 설계감리 및 공사

시공비 절감
30% 공사비용 절감

지자체 인허가
도면 반려 0건

- ✓ 자체 CAD 도면 직접 작성 (외주 마진 0원)
- ✓ 복수 시공사 견적 교차 검토 (단가 거품 30% 삭감)
- ✓ 인동선·물류동선 교차오염 원천 차단 구획
- ✓ 1/100 배수 트렌치 구매 엔지니어 현장 밀착 감리



02. 인증교육 및 맞춤기준서

누적 수검 합격률
100% 합격보증

기준서 소요 기간
평균 8주 이내 심사 접수

- ✓ 공장 맞춤형 식약처 7원칙 12절차 기준서 편철
- ✓ CCP(중요관리점) 과학적 한계기준 유효성 실험 검증
- ✓ 현장 종사자 1:1 맞춤 위생 행동 요령 실무 교육
- ✓ 본심사 대비 인증지원팀 동행 현장 모의 실사



03. 사후관리 및 재인증 방어

불시 사후평가
불시점검 100% 방어

전담 인건비 절감
인건비 95% 절감

- ✓ 매월 법정 위생점검 일지 원격 감수 및 오류 교정
- ✓ 분기 1회 인증지원 전문팀 현장 정기 실사 방문
- ✓ 기준서·일지 누락 점검 및 불시점검 3대 취약점 방어
- ✓ 3년 주기 정기 연장 심사 20% 우대 할인 및 완결

STEP 01 · 제조시설 설계감리 및 공사

외주 도면에 쏟아붓는 수백만원, 자체 엔지니어링으로 공사비 30%를 사수합니다

외부 도면 아웃소싱으로 인한 잦은 수정과 인허가 반려, 시공사의 자재 단가 뺑뺑이, 감리없는 불량 재시공
리스크 오아시스 직영 엔지니어링팀이 착공 단계부터 감리 및 인허가 완료까지 책임집니다.

대표님, 공사 계약 전 시공 단가 검토를 받으셨습니까?

식품 HACCP 공사는 일반 인테리어와 전혀 다릅니다. 도면의 미세한 오차
하나로 수천만 원의 재시공 비용이 발생하며, 인허가 반려 처분을 받게 됩니다.

[오아시스 엔지니어링 원칙] CAD 도면 직접 작성으로 외주 마진 제로화 & 복수
시공사 견적 교차 검토로 자재 거품 30%를 삭감합니다.

01

인동선·물류동선 교차오염으로 인허가반려

에어록 부재, 원료 입고·완제품 출고 동선 혼재로 공사 완료 후 불합격 통보를
받는 치명적 리스크입니다.

02

시공사의 불투명한 자재 수량·단가 부풀리기

클린룸 판넬, 트렌치 배관, 공조 덕트 등 전문 자재 단가를 30~50% 이상 부풀려
청구하는 횡포가 만연합니다.

03

바닥 1/100 구매 불량으로 물고임·재시공

배수 구매를 정밀하게 잡지 못하면 물이 고이고 세균이 번식하여 바닥 전체를
철거·재시공 하게 됩니다.

제조시설 설계감리 및 공사

입지 분석부터 설계감리 및 시공까지 전 과정을 원스톱으로 완결합니다.

★ 사업주 94.8% 선택 (공사비 30% 절감 보증 & 인허가 100% 원패스)

제조시설 설계감리 및 공사

자체 CAD 도면화 → 시공 견적 3사 교차 검토 → 매일 현장 밀착 감리 → 영업등록증 완결까지
원스톱 책임 관리

공사비 30% 세이브 (시공 단가 교차 검증 기준)

※ 건축·설비 도면 승인 및 영업등록증 획득 완료 시까지 무제한 책임 감리

9대 풀사이를 엔지니어링 책임감리 범위

1.1 입지 분석 & 법규 검토

건축물 대장·토지이용계획원 사전 정밀 열람을 통해 위반건축물 여부, 정화조 용량, 상수도 인입 및 제2종근린생활시설(제조업소)·공장용도 변경 적법성을 착공 전 100% 사전 검증합니다.

1.2 제조 공정 동선 기획

식품 유형별 법정 제조 공정과 설비를 정밀 분석하여 청결구역과 일반구역을 분리하고, 원료 입고부터 완제품 출하까지 인동선과 물류동선의 교차오염을 원천 차단하는 최적 동선을 기획합니다.

1.3 기계 1:1 대입 CAD 설계

자체 직영 엔지니어링팀이 실제 도입될 제조 설비의 1:1 실측 CAD 라이브러리를 직접 배치하여 작업자 유효 반경, 전기 동력 용량, 급배수 배관 및 바닥 트렌치 위치를 오차 없이 설계합니다.

1.4 지자체 도면 사전 가협의

착공 전 완성된 실시 도면 원안을 관할 지자체 위생과 및 인허가 주무관과 사전 가협의하여 보완·반려 사유를 사전에 제거하고 공사 시작 전 행정적 적합성 사전 승인을 선제 확보합니다.

1.5 시공사 입찰 & 단가 30% 컷

직영 공정 내역서(BOQ)를 기준으로 3개 이상 우수 시공사의 견적을 품셈 단위로 교차 검토하여 불필요한 공정 거품과 자재 단가 부풀리기를 전면 삭감하고 실질 공사비 30%를 절감 합니다.

1.6 위생 자재 승인 & 기초 타설

식품위생 규격에 부합하는 불연·난연 판넬 및 내화학적 바닥재(유리크리트) 자재를 사전 검수·승인하고, 바닥 물고임 없는 1/100 최적 구배 토목 기초 타설 및 배수 트렌치를 정밀 시공합니다.

1.7 위생 구획 & 공조 정밀 안착

청결실 밀폐 가벽 코킹, 양압·음압 차압 제어 급배기, 해파 공조기 및 냉동·냉장창고 단열 설비를 틈새 없이 정밀 시공하여 외부 부유 분진 유입과 결로 발생을 원천 차단합니다.

1.8 현장 실측 밀착 감리방 운영

식품공학 및 엔지니어링 전담 감리원이 상주하여 바닥 구배, 배관 매립, 판넬 접합부를 매일 레이저 실측 점검하여 시공 전후 사진이 담긴 일일 감리 리포트를 대표님 단독방에 투영 공유합니다.

1.9 준공 시험 & 영업 인허가

청결실 환기 풍량, 법정 작업장 조도(검사구역 540 Lux 이상), 배수 유속을 최종 시험 계측하고 지자체 시설조사 현장 실사에 100% 동행하여 식품제조가공업 영업등록증 발급을 완결합니다.

STEP 02 · 인증교육 및 맞춤기준서

복사해 붙여넣은 두꺼운 서류 대신, 현장에서 실제로 돌아가는 맞춤 기준서를 완성합니다

탁상식 서류가 아닙니다. 식품 유형, 현장 설비, 실제 공정 흐름을 1:1로 역추적하여 심사관의 현장 불시 질문에 작업자가 즉시 답변할 수 있는 살아있는 기준서를 편찬합니다.

대표님, 심사관 질문에 현장 직원이 답변할 수 있습니까?

타사에서 수백 장짜리 기준서를 복사받아 서랍에 넣어두면, 식약처 현장 불시
실사 및 심사관의 작업자 구두 면접에서 100% 보완 지적 및 인증 탈락 처분을 받게
됩니다.

[실무형 기준서의 힘] 기록 항목을 50% 이상 압축 간소화하여, 현장 작업자가
매일 1분 만에 정확히 기록할 수 있어야 통과됩니다.

01

현장 실무와 겉도는 구버전 복사 기준서

인터넷 템플릿을 짜깁기하여 실제 생산 장비·온도·시간 관리 기준과 일치하지
않아 1순위 지적을 받습니다.

02

CCP(중요관리점) 과학적 한계기준·실험 근거 부재

가열·살균·금속검출 한계기준에 공인 살균 데이터나 위해요소 분석 실험 근거를
제시하지 못해 반려됩니다.

03

외국인·생산 직원의 위생 수칙 미숙지

심사관의 손세척 순서, CCP 이탈 조치법 질문에 작업자가 답변하지 못해 감점
탈락합니다.

인증교육 및 맞춤기준서

위해요소 분석과 7원칙 12절차 적용, 종사자 훈련 및 실시간 비상 대응까지 전 과정을 완벽히 책임집니다.

★ 100% 합격 보증 (부적합 시 수업료 전액 환불제 & 무제한 보완 지원)

인증교육 및 맞춤기준서

복사 양식 배제 → 실제 현장 구조와 100% 일치하는 실무형 기준서 제정 → 1:1 모의 심사 → 실시간 원격 비상 대응

100% 합격 보증 (부적합 시 100% 환불제)

※ 서류 심사 및 현장 실사 최종 합격 시까지 무제한 보완 지원

8대 풀사이클 인증 컨설팅 범위

2.1 전담 TF & 법적 의무 교육

대표자 및 위생·생산·품질 실무자를 아우르는 사내 전담 HACCP 팀을 구성하고 법정 의무 교육(신규/정기)을 이수 조치하며 위기관리 5개 분야 조직 체계를 완벽히 구축합니다.

2.2 제품설명서 & 공정도 실측

품목제조보고서와 100% 일치하는 제품설명서를 편찬하고, 원료 입고부터 전처리, 가열·살균, 포장, 보관, 출하까지 공장 내 실제 설비 흐름을 반영한 공정흐름도를 정밀 도식화 합니다.

2.3 위해요소(HA) 정밀 분석

사용되는 모든 원부재료의 시험성적서와 제조공정별 생물학적·화학적·물리적 위해요소를 정밀 역산 분석하고, 국가 식약처 식품안전정보망 DB와 교차 검증하여 위험도를 과학적으로 도출합니다.

2.4 CCP 한계기준 과학적 설정

가열·살균 설비의 품온 및 시간-온도 곡선, 금속검출기(Fe, Sus) 테스트 피스 감도시험을 현장에서 직접 실측하여 심사관이 100% 인정하는 과학적 근거 데이터와 한계기준을 확립합니다.

2.5 7원칙 12절차 맞춤 기준서

시중의 복사형 템플릿을 전면 배제하고, 공장의 실제 설비와 동선에 완벽히 부합하는 선행요건 관리(SSOP) 8종 및 HACCP 관리 기준서 완본과 매일 쓰는 맞춤 점검 일지를 편찬 납품 합니다.

2.6 작업자 교육 & 일지 간소화

현장 작업자 맞춤 시청각 위생 수칙 교육과 개인위생 실습을 실시하고, 바쁜 현장 업무를 고려하여 매일 1~3분 만에 정확하고 누락 없이 완료할 수 있는 간소화 점검 일지 체계를 정착 시킵니다.

2.7 실전 모의 심사

한국식품안전관리인증원 본 심사와 100% 동일한 채점표로 불시 모의 평가를 진행하고, 실제 심사관이 질문하는 빈출 핵심 질의 100문 100답 및 현장 시연 트레이닝을 완벽히 훈련 합니다.

2.8 실시간 원격 비상 대응

본 심사 당일 전담 기술팀이 실시간 원격 비상 대기하며, 심사관의 까다로운 질의나 서류 수정 요구 발생 시 10분 이내 즉각적인 기술 소명 및 수정본 송부로 당일 무결점 합격을 완결합니다.

STEP 03 · 사후관리 및 재인증 방어

월 250만 원 전담직원 채용 대신, 월 12.5만 원으로 전문 인증지원팀을 구독하세요

담당자 퇴사 및 부재, 실전 사후관리 미흡에 따른 행정 처분 리스크...

불시점검에도 당황하지 않도록 인증지원 전문팀이 정기 방문하여 일지 관리부터 재인증 수검까지 상시 방어합니다.

대표님, 현재 귀사의 HACCP 관리는 안전합니까?

기존 컨설팅 업체는 최초 취득 후 피드백이 두절되었고, 기준서와 일지는 밀린 채 방치되고 있지는 않나요? **미흡 적발 시 과태료 및 즉각 영업정지 처분의 중대한 리스크가 따릅니다.**

[행정처분 위기대응] 식약처/지자체 불시 점검 위반 적발 시 즉각적인 행정지도 처분 및 과태료가 고지됩니다.

01

컨설팅 업체 피드백전무 & 사후 소통방 부재

인증만 넘겨주고 추가 변경 법령 고시나 기준서 정정 문의를 해도 대응해주는 채널이 일체 없습니다.

02

불시 단속 및 정기 조사평가 대응 지침 부재

식약처/인증원 점검 시 어떤 서류를 제시하고 어떻게 방어해야 하는지 실무 매뉴얼이 전혀 없습니다.

03

담당자 퇴사 시 인수인계 공백으로 인한 서류 붕괴

품질 담당자가 그만두면 작성 요령을 아는 직원이 없어 수개월 치 점검 일지가 백지로 밀리게 됩니다.

사후관리 및 재인증 방어

위생기록 일지 점검부터 현장 불시 모의평가, 식품위생법 개정안 반영 등 전과정을 빈틈없이 책임집니다.

★ 사업주 92.4% 선택 (불시점검 행정처분 0건 방어 & 3년 주기 연장 심사 원패스)

사후관리 및 재인증 방어

매월 위생일지 원격 점검 → 정기 불시 모의 평가 → 법규 개정 SOP 즉시 반영 → 긴급 위기대응 SOS → 3년 주기 연장 심사 완결

월 12.5 만원~ (연 2,850만 원 인건비 절감)

※ 법정 위생 서류 매월 감수 및 식약처/지자체 불시 점검·조사평가 종결 시까지 전담 밀착 방어

8대 풀사이클 인증 컨설팅 범위

OASIS - F I - L A B

3.1 일지 점검 & 교정지도

매월 작성되는 모니터링 일지 및 CCP 기록지를 전문 행정팀이 전수 원격 점검하여 수치 누락, 오기재, 서명 누락 등 불시 평가 감점 요인을 사전에 발굴하고 1:1 교정 피드백을 제공합니다.

3.2 현장 정기 모의평가

식품공학 전문 점검팀이 제조 현장을 직접 방문하여 에어샤워, 건조 필터, 트렌치, 냉동기 결로 등 위생 사각지대를 정밀 진단하고, 사진과 개선 가이드가 담긴 실무 리포트를 발행 합니다.

3.3 법규 개정 SOP 즉시 반영

식약처 식품위생법, 표시기준, 축산물위생관리법 등 수시로 변경 되는 법률 및 고시 개정안을 상시 모니터링하여 공장의 기존 기준서와 현장 작업 표준 (SOP)을 즉각 개정 보완해 드립니다.

3.4 위기대응 전담 긴급출동

소비자 클레임, 이물 검출, 식약처·지자체 불시 기습 점검 및 수거 검사 부적합 통보 발생 시 핫라인 비상 연락망을 즉시 가동 하여 현장 출동 및 법적 소명 서류를 완벽히 대리 방어합니다.

3.5 연장 심사 완벽 대비

3년 주기 법적 연장 심사에 대비하여 기존 3년간의 변경 공정 재평가, 갱신 서류 정밀 감수, 시설 노후화 보완 가이드 및 현장 심사 동행까지 완벽히 수행하여 100% 재인증 방어를 보증합니다.

식품안전의 새로운 기준, 오아시스AI입니다.

우리는 방대한 데이터와 현장 기술력으로 식품 제조 산업의 비효율을 혁신하고, 파트너 기업의 성공적인 비즈니스를 위한 가장 든든한 조력자가 됩니다. 전원 학부·대학원 식품공학 전공 및 실무 경력진의 직영 엔지니어링으로 신뢰할 수 있는 스마트 위생 공장을 완성합니다.

오아시스 핵심역량

자체 완성된 HACCP 컨설팅의 기술 흐름과 직결되는 3대 독보적 아키텍처 역량

01

자체 설계감리 및 공사

중간 외주 대행 마진을 100% 원천 제거하고, 자체 설계팀이 직접 설계하여 설비배치, 공조, 배수를 정밀 계산하여 적용합니다. 복수 시공사 견적 교차 감리로 공사비 절감합니다.

02

일반/소규모 HACCP 맞춤 컨설팅

일반 HACCP을 전문으로 수행하는 기술력을 바탕으로, 소규모 HACCP 사업장 역시 단순 템플릿 복사가 아닌 빈틈없는 맞춤 기준서와 시설 솔루션으로 가장 안전하고 경제적인 원패스 인증을 완성합니다.

03

실무형 수검 및 사후관리

형식적인 문서 작성을 배제하고 실제 공장 도면과 설비를 반영한 실무형 기준서를 제공하며, 불시점검 및 재인증을 방어합니다.

오아시스 직영 본부 체제

외주 하청 없는 완벽한 원스톱 책임제를 실현하는 4대 전담 사업 부서



직영 통합 관제 컨트롤 타워



본평가 100% 합격 보증

인증지원팀

식품안전 및 인허가 인증 총괄

학부·대학원 식품공학 전공 및 HACCP 팀장 3년 이상 실무 경력 전문팀이 상주하여 식약처/인증원 본 평가 현장 동행 수검 및 3년 주기 법적 재인증 연장 리스크를 100% 매칭 밀착 가이드하여 방어합니다.

전원 식품공학 전공 실무팀

전문가 100% 직영



외주 하청 0원·CAD 직접 도면화

설계시공팀

플랜트 공정설계 및 현장감리

자체 CAD 평면 설계 전담 부서로서 외부 외주 하청 없이 공정 동선 레이아웃을 직접 정밀 설계하고, 물구매 및 시공사의 자재 물량을 교차 감리하여 공사 예산 거품을 소각합니다.

직접 CAD 레이아웃 설계

외주 0원 원칙



24시간 내 입지 소견서 발송

영업지원팀

입지행정 진단 및 고객 성공

토지행정 및 지자체 조례 적합성 가검토를 즉시 지원하고, 건적 투명성 검증 조율을 담당하여 파트너사의 신속한 의사결정을 첫 단추부터 밀착 서포트합니다.

토지·건축 조례 사전진단

24시간 내 회신



백마진 적발 시 100% 환불 보증

경영지원팀

투명경영 및 상생지원 관리

리베이트 관행 타파를 위해 백마진 적발 시 100% 전액 환불 조항을 철저하게 관리·집행하고, 파트너십 상생 재무 시스템을 청렴하고 투명 하게 가동합니다.

백마진 0원 계약 특약

100% 환불 담보

식품안전의 모든질문, 오아시스가 답해드립니다

HACCP 인증 절차, 공장 설계 및 시공 견적, 정부 지원 사업 등 궁금하신 점은 1:1 직영 상담 창구를 이용해 주세요.



고객센터 연결

빠르고 정확한 유선 상담이 필요
하시다면 지금 전화주세요.

1599-3115



견적 메일 접수

현장 도면과 사업계획서를 보내
주시면 분석 후 신속히 연락 드립
니다.

oasisai@naver.com



네이버 공식 기술 블로그

최신 식품위생 법령 개정 해설과
법정 HACCP 인증 실무 기술 백서

[오아시스 블로그](#)



네이버 카페 “오아시스마켓”

HACCP 인증 준비와 식품 법령
궁금증을 함께 묻고 답하는 실시간
지식 커뮤니티

[오아시스마켓](#)

오아시스AI

“정밀한 분석과 엔지니어링으로 고객사의 비즈니스 성공과 위생안전을 약속합니다.”

오아시스는 전원 학부·대학원 식품공학과 전공자 및 HACCP 팀장 3년 이상 실무 경력의 현장 엔지니어 그룹으로서, 방대한 식품 제조 빅데이터와 현장 중심의 전문 노하우를 융합하여 식품 기업의 가장 안전하고 효율적인 위생 표준을 구축합니다.

파트너 기업의 시행착오와 공사비 낭비를 원천 차단하고, 지속 가능한 성장을 돕는 든든한 평생 파트너가 되겠습니다.

무료 방문상담 및 견적 신청

[www. oasisai. net](http://www.oasisai.net)



고객센터

1599-3115



인증지원팀 (기술문의)

031-373-0911



이메일

oasisai@naver.com



상담 시간

평일 08:30 ~ 17:30