

세스코 식품안전교육센터 2018년 교육 일정

분류	과정명	일수	시간	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월
HACCP	HACCP팀장과정	2	16		22~23	15~16 29~30	12~13 26~27	10~11 28~29	14~15 28~29	12~13	23~24	6~7	18~19 29~30	15~16 29~30	13~14
	소규모업체를 위한 HACCP팀장과정	2	16	11~12											
	HACCP정기과정	1	4	10	21	14 26	11 23	30	27	11	22	5	17	12 27	12
	HACCP경영자과정	1	2	10	21	14	11	30	27	11	22	5	17	27	12
	HACCP팀원과정	1	4					8							28
	실무자를 위한 HACCP재인증 & 사후심사대응	1	8			28		9							1
식품 전문 교육	실무자와함께 보는 표시연관법규와제품표시실습	1	8			13				10		4			
	식품공장해충방어와이물분석	1	7			27					21				11
	협력업체위생점검실무	1	8					31					31		
	해충 이물을 중심으로 한 식품이물제어와 사전예방체계 구축	2	13				24~25		12~13					13~14	

- ※ 색처리된 교육은 **환급 가능한 교육**입니다.
- ※ 색처리된 교육은 **환급 가능한 교육**입니다. 단, 고용노동부 우선 지원 대상 기업에 한함
- ※ 교육 일정이 변경될 수 있으니 홈페이지를 확인하시기 바랍니다.
- ※ 4시간 이하의 교육에는 중식이 제공되지 않습니다. (HACCP 정기/경영자/팀원과정)

세스코 식품안전교육센터 2018년 교육 과정 커리큘럼 소개

★ HACCP팀장 과정 (2일, 16시간 / 법정 의무교육)

일차	과목	교육내용	시간
1	HACCP법규 및 정책방향	HACCP 정책 및 고시 등 관련법규해설	2
	HACCP 관리계획 : 준비5단계	HACCP팀 구성 제품설명서 작성, 용도확인 공정흐름도 및 평면도 작성 현장 확인	1
	HACCP 관리계획 : 위해요소분석(원칙1)	위해요소의 개요 위해요소 분석 절차	2
	HACCP 관리계획 : 원칙2,3	중요관리점 결정 한계기준 설정 위해요소분석표 및 중요관리점 결정표 작성 실습/발표	2
	HACCP 관리계획 : 원칙4,5	모니터링 체계 확립 개선조치 방법 수립	1
2	선행요건관리	선행요건의 이해 영업장관리, 위생관리 제조가공시설설비관리 냉장냉동 시설설비 관리	3
	선행요건관리	용수관리, 보관운송관리 검사관리, 회수프로그램관리	1
	HACCP 관리계획 : 원칙6	검증절차 및 방법 수립 검증 작성 사례	1
	HACCP 관리계획 : 원칙7	문서화 및 기록유지 교육, 훈련	1
	모델 식품공장(육가공, 베이커리) 검증 실습 / 교육평가 TEST		2
교육시간 합계			16

★ 소규모 업체를 위한 HACCP 팀장과정 (2일, 16시간 / 법정 의무교육)

일차	과목	교육내용	시간
1	HACCP 개요 및 법규	HACCP 개요 및 법규	2
	소규모 HACCP 관리 이해	HACCP 관리 계획 : 7원칙 12절차	1
	소규모 HACCP 관리 이해	소규모 HACCP 관리 소개 소규모 HACCP 기준서 구성 내용	1
	소규모 HACCP 선행요건관리	선행요건 프로그램의 개요 소규모 선행요건관리 평가항목	2
	HACCP 심사 부적합 사례와 대응	주요 부적합 사례 및 해결 방안	1
	실습 I	모델 식품공장(육가공, 베이커리) 검증 실습	1
2	소규모 'HACCP 기준서' 작성 실무1	1 요약/2.현황/ 3. HACCP팀구성 및 역할/ 4. 주기적관리계획의 작성	1
	소규모 'HACCP 기준서' 작성 실무2	5.제품설명서/6.작업장평면도/7.제조공정도의 작성	1
	소규모 'HACCP 기준서' 작성 실무3	8. 위해요소분석 및 공정별관리방법의 작성	1
	소규모 'HACCP 기준서' 작성 실무4	9. CCP결정/ 10. 한계기준설정/11. 중요관리점관리 및 기준이탈 시 조치의 작성	1
	소규모 'HACCP 기준서' 작성 실무5	12.검증/13.교육.훈련의 작성	1
	소규모 '선행요건 기준서' 작성 실무6	1.제조공정위생관리/ 2. 일반위생관리/3.위해요소 및 예방.제거방법의 작성	1
	소규모 '기록 및 점검표' 작성 실무7	기록 및 점검표(11종)의 작성	1
실습 III 교육평가 TEST / 수료증 배부	인증/변경 절차와 신청 실습 안전관리인증기준(HACCP) 실시상황평가표 작성 실습	1	
교육시간 합계			16

세스코 식품안전교육센터 2018년 교육 과정 커리큘럼 소개

★ HACCP정기과정 (4시간 / 법정 의무교육)

일차	과목	교육내용	시간
1	HACCP 정책방향 및 법규	HACCP 고시해설 HACCP 정책방향	1
	HACCP 정기조사. 평가 관리이해	정기조사. 평가의 방법 기록관리 방법 교육훈련 정기조사, 평가의 예시	1
	HACCP 평가 결과 분석	지정 평가 결과 분석 정기조사. 평가 결과 분석	2
교육 설문, 수료식			
교육시간 합계			4

★ HACCP 경영자과정 (2시간 / 법정 의무교육)

일차	과목	교육내용	시간
1	HACCP 개요	HACCP 정의, 역사 및 필요성 HACCP 시스템 구성요건 및 도입효과	1
	HACCP 정책방향 및 고시해설	HACCP 정책방향 HACCP 고시해설	1
교육 설문, 수료식			
교육시간 합계			2

세스코 식품안전교육센터 2018년 교육 과정 커리큘럼 소개

★ HACCP정기과정(심화)(8시간/법정 의무교육) -실무자를 위한 HACCP재인증 & 사후심사 대응

일차	과목	교육내용	시간
1	HACCP 정책 및 법규의 이해	HACCP 정책 및 재인증 관련법규 해설	1
	신규 위해요소 분석과 시스템 반영	신규 추가된 위해요소의 분석, 누적된 Data 기반의 발생가능성 통계처리와 시스템 반영	1
	연장심사 대응을 위한 내부검증 방법	검증의 종류와 절차	1
	연장심사 대응을 위한 내부검증 방법	검증 checklist의 해설, 내부검증 결과 보고서 작성과 시스템 반영 및 적용사례	2
	검증 실습	베이커리, 육가공 공장 HACCP/선행요건 평가 검증 실습결과 Review 교육평가 TEST	3
교육시간 합계			2

★ HACCP팀원과정 (4시간 / 법정 의무교육)

일차	과목	교육내용	시간
1	HACCP 개요 및 법규	HACCP 정의, 역사, 필요성 및 도입효과 등 HACCP 정책방향 HACCP 법규 및 고시해설	1
	선행요건관리	선행요건의 이해 영업장관리, 위생관리 제조가공시설설비관리 냉장냉동 시설설비 관리 용수관리, 보관운송관리 검사관리, 회수프로그램관리 사례 (best, worst)	1.5
	HACCP 관리계획 개요	HACCP 7원칙 12절차	1.5
	교육 설문, 수료식		
	교육시간 합계		

세스코 식품안전교육센터 2018년 교육 과정 커리큘럼 소개

★ 실무자와 함께 보는 표시연관 법규와 제품표시 실습 (1일, 8시간)

일차	과목	교육내용	시간
1	표시연관 법규 및 표시기준 이해	1. 법령체계 2. 주요 법령 개정 사항 3. 식품위생법과 하위고시의 표시 규정 - 식품위생법 - 식품의 기준 및 규격 (식품공전) - 식품첨가물의 기준 및 규격 (식품첨가물공전) - 기구 및 용기·포장의 기준 및 규격 4. 식품/축산물 및 타법 표시기준	3
	표시연관 법규 및 표시기준 이해	5. 표시사항별 표시기준과 사례	1
	실습 I : 영양성분표 작성	1. 영양표시의 이해 2. 영양성분표 작성 실습	1
	실습 II : 표시사항 작성하기	1. 표시 작성 실습	1
	실습 III : 표시오류 찾기	1. 표시·광고의 이해와 위반사례 2. 제품 표시사항 분석과 표시 오류사항 찾기 실습	1
	실습 IV : 제품표시 현장 적용	1. 자사 제품 표시사항 작성 2. 행정제재와 벌칙 교육평가 TEST / 수료증 배부	1
교육시간 합계			8

★ 협력업체 위생점검 실무 (1일, 8시간)

일차	과목	교육내용	시간	
1	오디터의 기본 역량	1. 오디터의 기본 자질 2. 오디터의 태도 3. 오디터의 기본 준수사항	1	
	협력업체 관리 기본업무	1. 협력업체 유형별 법적 의무사항의 이해 - 식품제조업, 수입판매업 - 용기포장재 제조업 - 기타 용역 서비스 업체 2. 협력업체 기본요건 관리 3. 공급자재 품질 보증활동 4. 현장점검 대상 분류기준의 이해	1	
	현장 위생안전관리 요건의 이해	1. 품질문서 평가의 이해	1	
	현장 위생안전관리 요건의 이해	2. 제조업 현장 위생관리 기준의 이해	1	
	위생점검 평가 프로세스의 이해	1. 점검의 목적과 평가방법 분류 2. 평가항목의 구성 - 점검목적에 따른 항목구성 - 평가 배점 3. 점검 프로세스 - 위생점검 수행절차 - 점검결과 정리와 공유 - 현장 개선결과 수취와 확인	2	
	현장 위생점검 실습	1. 현장 위생점검 실습(시뮬레이션 센터) 2. 결과 최종 평가	2	
	교육시간 합계			8

세스코 식품안전교육센터 2018년 교육 과정 커리큘럼 소개

★ 식품공장 해충방어와 이물분석 (1일, 8시간)

일차	과목	교육내용	시간
1	해충방제의 중요성	1. 해충방제의 중요성 2. 식품공장 법령 및 감사기준	0.5
	주요 해충의 생태적 특징과 동정방법	1. 비래해충의 생태적 특징 및 동정방법 2. 저곡해충의 생태적 특징 및 동정방법 3. 보행해충의 생태적 특징 및 동정방법 4. 실제 클레임 이물에 대한 동정 스킬	1.5
	주요 해충 및 쥐, 바퀴 관리방안	1. 외부 비래해충 - 발생 경향 - 외부 비래해충 박멸을 위한 관리방안 2. 실내 비래해충 - 발생 경향 및 피해사례 - 실내 비래해충 박멸을 위한 관리 방안 3. 저곡해충 - 저곡해충의 주요 침입 및 내부 서식처 - 저곡해충으로 인한 제품의 피해 - 효율적인 저곡해충 관리 방안 4. 쥐 - 생태적 특징 및 피해사례 - 쥐 방어를 위한 공장 관리 방안 5. 바퀴 - 생태적 특징 및 피해사례 - 바퀴 제어를 위한 관리 방안	2.5
	이물분석방법 및 원인규명사례	- 이물관련 법규 이해 - 사례로 보는 이물 분석 방법 - 이물 취급 시 주의사항 및 수거 요령	1
	시설관리	-해충문제 해결을 위한 관리 -시작에서 끝까지, 시점 별 시설 관리	1.5
교육시간 합계			7

★ 해충 이물을 중심으로 한 식품이물제어와 사전예방체계 구축 (2일, 13시간)

일차	과목	교육내용	시간
1	식품 이물혼입 발생현황	1. 이물 사건 · 사고 2. 이물 관련 제도 변화	1
	식품 이물의 정의와 관련 법규의 이해	1. 식품 이물의 정의 2. 식품 이물 관련 식품위생법령 조항의 이해	1
	이물의 특성과 제어방법 I	1. 유입원에 따른 이물혼입 경로 2. 이물질별 혼입 예방법	2
	이물의 특성과 제어방법 II	3. 비래해충의 생태적 특징 및 동정방법 4. 저곡해충의 생태적 특징 및 동정방법 5. 보행해충의 생태적 특징 및 동정방법 6. 해충별 발생경향 및 주요 서식처 7. 해충별 피해사례 및 관리방안	1 2 1
2	이물의 특성과 제어방법 III	8. 해충문제 해결을 위한 관리 9. 시작에서 끝까지, 시점 별 시설 관리 10. 사례로 보는 이물 분석 방법	1 1
	이물질별 분석방법 및 원인규명사례	1. 실제 클레임 이물에 대한 동정 스킬 2. 이물 취급 시 주의사항 및 수거 요령	1
	사전예방체계 구축	1. 식품공장 7S 구축 2. 이물 관리 매뉴얼 수립 3. 클레임 제로화를 위한 사전예방체계 구축	3
교육시간 합계			13