

세스코 식품안전교육센터 2018년 교육 일정

분류	과정명	일수	시간	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월
HACCP 의무	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
식품 전문 교육	실무자를 위한 HACCP재인증 & 사후심사대응	1	8					9						1	
	실무자와함께 보는 표시연관법규와제품표시실습	1	8			13				10		4			
	식품공장해충방어와이물분석	1	7			27					21				11
	협력업체 위생점검 실무	1	8										31		
	해충 이물을 중심으로 한 식품이물제어와 사전예방체계 구축	2	13						12~13					13~14	

※ 색처리된 교육은 **환급 가능한 교육**입니다. 4시간 이하의 교육에는 중식이 제공되지 않습니다. (HACCP 정기/경영자/팀원과정)

※ 색처리된 교육은 **환급 가능한 교육**입니다. 단, 고용노동부 우선 지원 대상 기업에 한함

※ 교육 일정이 변경될 수 있으니 홈페이지를 확인하시기 바랍니다.

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

★ 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

세스코 식품안전교육센터 2018년 교육 과정 커리큘럼 소개

★ 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

★ 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			4

세스코 식품안전교육센터 2018년 교육 과정 커리큘럼 소개

★ 실무자를 위한 HACCP재인증 & 사후심사 대응 (8시간)

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

★ 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	1
		6. 해충별 발생경향 및 주요 서식처 7. 해충별 피해사례 및 관리방안	2 1
2	이물의 특성과 제어방법 III	8. 해충문제 해결을 위한 관리 9. 시작에서 끝까지, 시점 별 시설 관리	1
		10. 사례로 보는 이물 분석 방법	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

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
		6. 표시, 광고의 이해와 위반사례	1
	실습 I : 영양성분표 작성	1. 영양표시의 이해 2. 영양성분표 작성 실습	1
	실습 II : 표시사항 작성 및 현장 적용	1. 원산지 표시 작성 실습 2. 표시 작성 실습 3. 자사 제품 표시 관리	1
실습 III : 표시오류 찾기	1. 제품 표시사항 분석 2. 표시 오류사항 찾기 3. 교육평가 TEST	1	
교육시간 합계			8