

식품안전의 A부터 Z까지
CESCO
식품안전관리 프로그램



식품안전교육



컨설팅



식품안전감사



식품안전교육에서부터 컨설팅, 식품안전감사까지!

글로벌 No.1 종합환경위생기업 세스코입니다

Smile with CESCO

깨끗한 환경으로 건강한 내일을 약속하는 세스코.
고객과 가정의 미소를 지켜드리기 위해,
해충방제부터 식품안전, 공기질 안전, 항균안전, 환경위생용품까지 -
대한민국을 넘어 전 세계 생활환경위생을 세스코가 책임지겠습니다.

41년간 쌓아온 환경위생 노하우와 전문성을 보유한 세스코에서
토털 식품안전 솔루션에 대한 원스탑서비스가 가능합니다.



What

세스코 식품안전(CESCO Food)이란?

세스코 식품안전 서비스란 과학화된 데이터와 시스템을 바탕으로 세스코가 교육 · 컨설팅 · 안전감사 · 시험분석까지 원스탑으로 제공하는 **토탈 식품안전 관리 서비스**입니다.



Why

식품안전 왜 특별할까요?

세스코는 매년 120만여 곳, **식품이 제조되고 음식이 만들어지는 곳곳을 들여다보며 제조과정 위생과 식품의 안전성을 높일 수 있는 노하우**를 쌓아왔습니다. 다양한 업종별, 환경별로 발생 가능한 식품안전, 위생문제에 대해 **고객별 맞춤형 솔루션을 제시**해드릴 수 있습니다.

[식품위생의 A to Z까지, 세스코가 함께 합니다!]



식품안전교육 | HACCP 교육훈련기관(제10호)

국내 유일의 체험형 교육 시설을 갖춘 CESCO 식품안전 아카데미를 통해 교육 대상자별로 방문, 집체, 온라인, 모바일 등 최적화된 교육 프로그램을 제공합니다.

- HACCP 교육 · 식품전문 교육 · 맞춤형 교육



컨설팅 | 축산물/식품 HACCP컨설팅 등록 기관(식품의약품안전처)

세스코가 HACCP 인증에서부터 종사자 교육훈련, 시험분석, 인증 후 사후심사 대비에 이르기까지 종합 컨설팅을 제공하여 고객의 식품안전 경쟁력을 향상시켜 드립니다.

- 식품안전컨설팅 · HACCP 컨설팅(일반/소규모) · HACCP 정기평가 · HACCP 재인증



식품안전감사 | 해외식품 위생평가기관(제4호)

사업체를 영위하기 위한 기본 필수 준수사항의 실행여부를 점검함으로써 실행력 강화 및 지속적인 모니터링이 가능하도록 관리하는 식품안전관리 서비스입니다. 이렇게 모니터링된 점검 결과를 통해 식품안전관리 시스템의 수준을 평가하고 관리방향을 제시함으로써 식품안전관리 수준 향상을 도모합니다.

- 식품안전감사(제조업, 유통업,接客업) · 해외제조업소 현지위생평가



시험분석 | 식품 등 시험 · 검사기관(제100호)

식품의 원료, 가공, 유통 전단계에서의 안전한 식품 품질관리, 안전관리를 위한 국내 최고 수준의 전문 식품시험검사 서비스를 제공함으로써 대한민국의 안전한 식품환경을 위해 기여합니다.

- 자가품질분석 · 영양성분분석 · HACCP 위해요소분석

[식품안전, 그래서 세스코여야만 합니다!]

1

세계 최고 수준, 해충위생 & 식품안전 통합 R&D 센터 구축

- 과학기술정보통신부 인증, 세계 최대 규모의 위생해충 기술연구소 보유
- 18개 팀, 150여명 석박사 전문 연구원 구성
- 세계 최대 규모의 약제생산센터 [CESCO Bio Tech] 구축
- 100여건의 위생해충 관련 특허 / 2,193가지 해충별 맞춤 방제 솔루션 보유 / 3,021가지 식품안전 관리시스템 등 방대한 연구개발 데이터와 관리 매뉴얼 구축

2

국내 최고 수준의 세스코 식품안전 교육센터 보유

- 육가공 공장, 베이커리 공장, 유통업 매장, 한식, 패스트푸드 등 식품 취급 현장을 그대로 재현한 시뮬레이션 시설에서 실습형 교육
- HACCP, GMP, SSOP(선행요건)기준에 부합하는 표준시설 내 실습교육을 통해 시설, 설비, 동선에 대한 기준 및 절차 제시

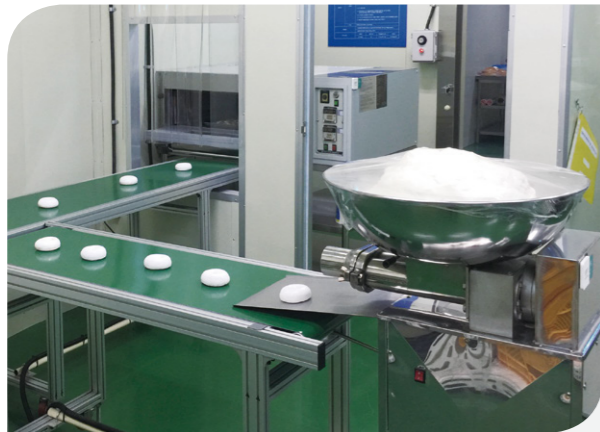
3

국내 최고 수준의 시험분석센터 보유

- 자가품질검사, HACCP 위해요소분석, 작업장 환경분석, 환경모니터링, 식품영양분석 등 식품 제조 및 조리 공정 관련 다양한 분석 서비스 제공
- 전국 지사 네트워크를 통한 신청 → 수거 → 분석 → 리포트 제공까지 원스탑 서비스 지원
- 시료 분석의 실시간 진행 상태를 확인할 수 있도록 홈페이지 내 정보제공 및 알람 서비스 제공
- 식품의약품안전처 지정 식품 등 시험 · 검사기관(제100호)

세스코 식품안전교육 시스템이 다릅니다!

교육 대상자별로 방문·집체·온라인·모바일 등 최적화된 교육 프로그램을 제공합니다.



시뮬레이션센터를 통한 체험/실습형 교육

- 육가공 공장, 베이커리 공장, 한식, 중식, 양식, 분식, 유통업, 제과점 등 식품 취급 현장을 그대로 재현, 업종별 식품안전 위해요인을 현장감있게 습득
- 업종별 시설에서 실제 사용하는 각종 설비를 활용, 다양한 상황에 대한 대응능력과 운용방법 실습



* 식약처 HACCP 교육훈련기관 (식약처 제10호)

식품의약품안전처 지정 HACCP 교육훈련기관

- 식약처 기준에 부합한 전문강사, 교육시설, 전문 운영시스템을 갖춘 식약처 지정 HACCP 교육기관
- 교육부 지정 평생교육기관
- 고용노동부 직업능력개발 우수훈련기관 인증 (2017.10 - 2020.09)



Smart Learning 서비스 (온라인/모바일 교육 서비스)

- 시간, 공간적 제약없이 현장에서 바로 습득할 수 있는 온라인/모바일 교육 서비스 제공
- 다양한 멀티미디어 교수법을 활용한 최신 지식을 제공함으로써 학습 효과 극대화



특화 전문 부가서비스를 통한 수강생 지원

- "맞춤형 전문기술 상담소" 운영을 통한 현장 애로사항 해소 (1일 이상 과정)
- 수강 후 식품안전정보 서비스 정기 제공
 - 식품안전 이슈, 사건사고, 정책 동향 등 생생한 정보 및 해설자료

* CESCO Food Safety 뉴스레터



최신 교육 기자재 및 편의 시설

- 최신형 음향/멀티미디어 교육 기자재가 갖춰진 다양한 형태와 규모의 강의실에서 강의, 소그룹 토의, 실습 진행 가능
- 쾌적하고 편안한 편의시설 제공 (무료주차, 식당, 카페테리아, 비즈니스센터, 폰부스 등)



우수한 강사진

- 식품 분야별 현장 경험이 풍부한 강사
- 학계, 정부, 업계 외부 강사 pool 다수 보유



맞춤형 교육 운영을 통한 현장 적용력 증대

- 고객 사업장의 업종별, 업태별, 규모별 필요에 따라 맞춤형 위탁 교육 실시
- 사례 중심 교육을 통한 업장의 현 상황에 적합한 눈높이 교육 실시
- 법규 위반사항 및 일반 식품 위생 전반에 대한 면밀한 해결방안 제시



[식품안전교육센터 정규 프로그램]



HACCP 교육

HACCP 적용 및 운영, 사후관리 능력 배양까지 책임지는 교육

의무교육

식품위생법 제48조(식품안전관리인증기준)에 의해 HACCP 인증 신청 시 필수 이수해야 하는 과정으로, HACCP 인증준비업소 또는 HACCP 인증업소의 실무진들이 HACCP을 효율적, 전문적으로 운영할 수 있도록 실습, 토론, 사례발표 등의 교과 내용을 더함으로써 **업무 능력 향상 도모**



식품전문 교육

전문지식을 향상시키고 현장 적용력을 키우기 위한 식품 전문 교육

품질관리를 위해 현장에서 꼭 필요한 법규 및 이물관리, 해충방어 등을 이해하고 **현장에 적용할 수 있는 역량을 개발하기 위한 분야별 교육**

[정규 프로그램 일정]

분류	과정명	일수	시간	교육비	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월
HACCP	HACCP 팀장과정	2	16	250,000		22~23	15~16	12~13	10~11	14~15		23~24		18~19	15~16	13~14
	소규모 업체를 위한 HACCP 팀장과정	2	16	250,000	11~12		29~30	26~27	28~29	28~29	12~13		6~7	29~30	29~30	
	HACCP 정기과정	1	4	100,000	10	21	14	11	30	27	11	22	5	17	27	12
	HACCP 경영자과정	1	2	50,000	10	21	14	11	30	27	11	22	5	17	27	12
	HACCP 팀원과정	1	4	100,000					8							28
식품 전문 교육	실무자를 위한 HACCP 재인증 & 사후심사대응	1	8	200,000			28		9						1	
	실무자와 함께 보는 표시연관 법규와 식품표시실습	1	8	200,000			13				10		4			
	식품공장 해충방어와 이물분석	1	7	200,000			27					21				11
	협력업체위생점검 실무	1	8	200,000					31					31		
	해충 이물중심으로 한 식품이물제어와 사전예방체계 구축	2	13	300,000				24~25		12~13					13~14	

- * 색처리된 교육은 환급 가능한 교육입니다.
- * 교육 일정이 변경될 수 있으니 홈페이지를 확인하시기 바랍니다.
- * 환급과정의 환급여부는 고용노동부 심사결과에 따라 변경될 수 있습니다.

[식품안전교육센터 정규 프로그램 신청방법]

온라인 회원가입 후 신청하시면 My Food에서 교육 수강 내역 관리가 가능하여 편리합니다.

회원가입 고객

1 Step CESCO Food 홈페이지 접속 www.cescofood.co.kr	2 Step 상단메뉴 중 [식품안전교육] 선택 · HACCP 교육 · 식품전문교육	3 Step 로그인 및 신청서 작성 선택한 교육과정에 대한 신청양식 작성	4 Step 교육비 결제 · 교육 3일전까지 개인별 발급된 가상 계좌로 입금 (My Food에서 발급된 가상 계좌 확인) · 계산서 발행 원할 경우, 사업자등록증 1부 Fax 전송
--	---	---	--

비회원 고객

1 Step CESCO Food 홈페이지 접속 www.cescofood.co.kr	2 Step 상단메뉴 중 [식품안전교육] 선택 · HACCP 교육 · 식품전문교육	3 Step 신청서 다운로드 및 작성 · 원하는 교육과정 선택 후 신청서 다운로드 · 작성한 후 Fax 전송	4 Step 교육비 결제 · 교육 3일전까지 개인별 발급된 가상 계좌로 입금 (가상계좌 문자 발송) · 계산서 발행 원할 경우, 사업자등록증 1부 Fax 전송
--	---	--	--

* 문의처 : 02-2140-0288 / Fax : 02-470-7162

고용노동부 환급 혜택 제공

환급대상	환급내용	제출 서류
고용보험에 가입한 재직근로자 * 단 고용보험 미가입자 · 사업주 · 일반신청자(교수, 공무원, 학생 등)는 환급 대상에서 제외	우선지원대상기업 : 총 지원금의 100% 상시근로자 1,000미만 : 총 지원금의 60% 상시근로자 1,000이상 : 총 지원금의 50% * 총 지원한도 : 157,200원 (식비 6,600원 별도)	훈련위탁계약서 1부 통장사본 * 교육비는 반드시 회사명(사업자명)으로 입금해야 함

수강신청 변경 및 취소

온라인 신청자	오프라인 신청자	수강 취소 시
홈페이지 로그인 후 My Food에서 변경 및 취소	세스코 식품안전교육센터로 전화하여 변경 및 취소	환불 받을 통장 사본 Fax 전송 02-470-7162

[고객사 방문 맞춤형 교육 프로그램]



최상의 맞춤 안전 프로그램

세스코 식품안전교육센터에 개설된 모든 교과목에 대해 업장의 환경과 필요에 따라 맞춤형 방문 교육이 가능합니다. 우수한 교과내용과 강사진으로 구성된 최상의 프로그램으로 찾아갑니다.

[맞춤형 방문교육, 이런 분들께 필요합니다!]



식품제조업



식품접객업



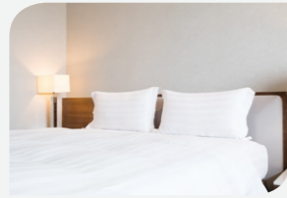
집단급식소



유통판매업



대학교



민박사업자



농어촌체험휴양마을

* 기타 식품안전에 관한 교육이 필요한 모든 곳

방문형 위생교육	<ul style="list-style-type: none"> · 식품제조가공업 작업자 위생교육 · 조리종사자/홀 담당자 위생교육 · 유통판매업 즉석조리식품 조리종사자 및 판매 종사자 위생교육
방문형 HACCP 교육	<ul style="list-style-type: none"> · 관리자/작업자 대상 사후심사 대비 HACCP 교육 · 관리자/작업자 대상 HACCP 마인드업 교육 · HACCP 법정 의무교육 출강 - HACCP 팀장, HACCP 팀원, HACCP 정기과정
방문형 식품 전문 교육	<ul style="list-style-type: none"> · 관리자/종사자 대상 식품이물관리 및 해충방어 전략 교육 · 관리자, 연구소, 클레임 담당자 등 대상 이물분석 교육 · 식품제조업 품질관리자, 신입사원 등 대상 식품관련 법규 및 표시기준 교육

* 고객이 필요한 내용으로 신규 프로그램 개발/구성 가능합니다.
문의 : (주)세스코 식품안전교육센터 (02-2140-0288)

[고객사 맞춤 Total Learning System]



고객사 맞춤

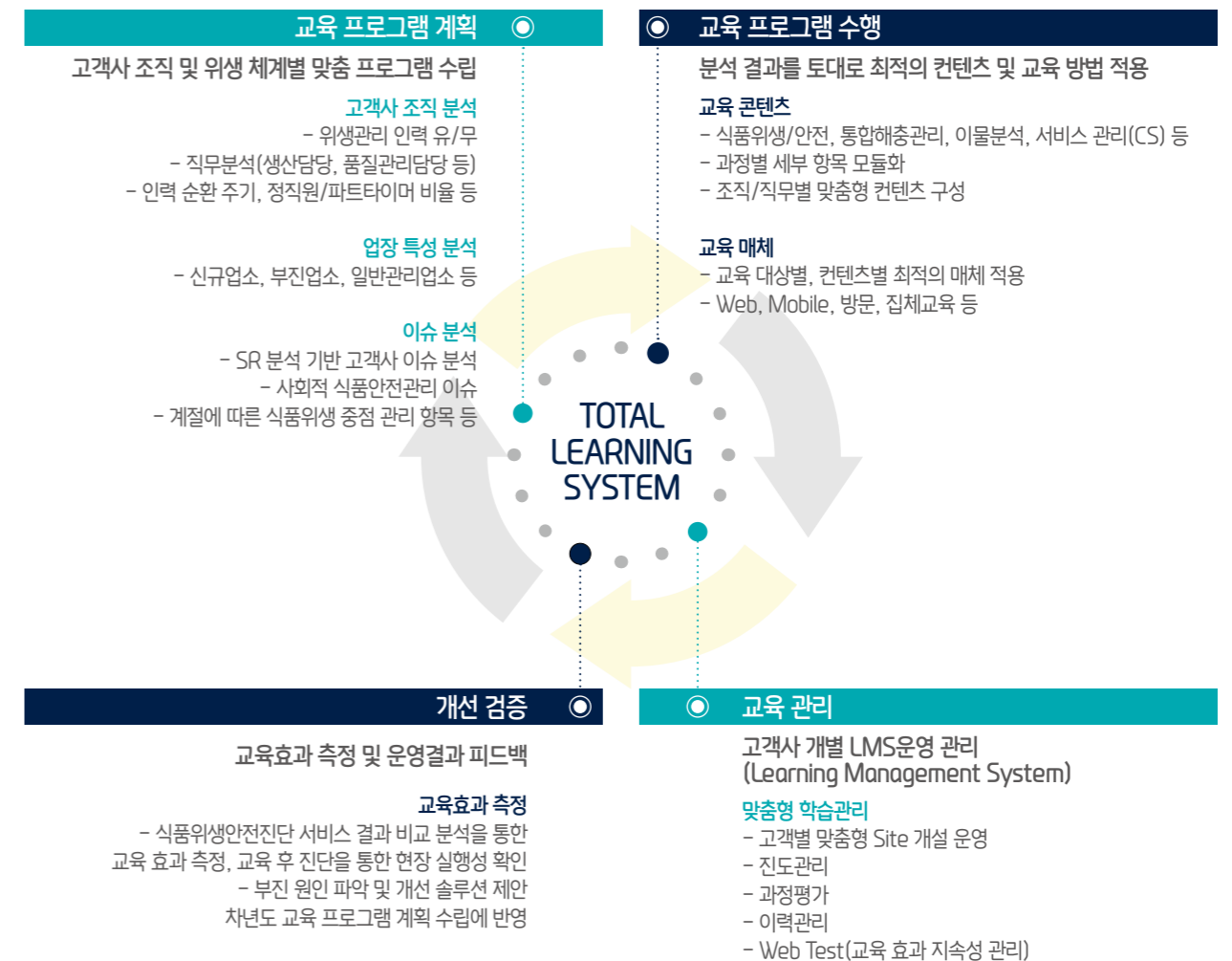
고객사 개별 환경을 고려한 특화 교육으로써, 교육 계획 수립 운영 관리 결과 보고에 이르기까지 고객사 교육 전반에 걸쳐 체계적으로 관리해드립니다.

1. 대상에 따른 맞춤 교육 콘텐츠
2. 다양한 교육 방법 활용을 통한 교육 효율성 증대
3. 교육 효과 측정 및 피드백 (진도관리, 과정평가, 이력관리)
4. 교육 결과를 토대로 현장 관리 제언

TOTAL LEARNING SYSTEM

세스코 전담자가 고객의 운영시스템을 정밀분석 후 최적화된 설계로 맞춤형 프로그램 제공

[현장 관리력 증대
교육 업무 관리 및 수행에 대한 인력, 인프라 부담 절감]



세스코 컨설팅

전문성이 돋보입니다!

HACCP 컨설팅 - HACCP 인증 컨설팅, HACCP 사후관리/재인증 컨설팅
 식품안전 컨설팅 - 시설설계 컨설팅, 식품영업인허가 컨설팅, 식품안전관리 컨설팅, 식품 등 표시검증 컨설팅



HACCP 컨설팅

· HACCP 인증(식품, 축산물) · HACCP 재인증(식품, 축산물) · HACCP 사후관리

"HACCP 컨설팅, 이제 인증은 물론 사후관리까지 고려해야 합니다."
 세스코는 HACCP 인증에서부터 종사자 교육훈련, 시험분석, 인증 후 사후심사 대비에 이르기까지 종합 컨설팅을 제공하여 고객의 식품안전 경쟁력을 함께 향상시켜 드립니다.

HACCP 인증 컨설팅	<ul style="list-style-type: none"> · HACCP 시스템 구축 · HACCP 공장 Lay-Out 설계 · HACCP 공장 개보수 설계 · 선행요건&HACCP 관리기준 확립 · HACCP 시스템 현장적용 지도 · HACCP 시스템 적합성과 효율성 판단을 위한 검증 · 인증 신청 지도
HACCP 사후관리/ 재인증 컨설팅	<ul style="list-style-type: none"> · HACCP 인증평가에 입각한 운영사항 진단 및 개선점 도출/지도 · 현장 문제점 도출을 통한 맞춤 종사자 교육 · HACCP/선행요건 관리기준서 검토 및 개정 지도 · HACCP 유효성 검증



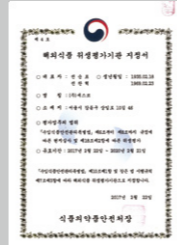
식품안전 컨설팅

· 시설설계 컨설팅 · 식품영업인허가 컨설팅 · 식품안전관리 컨설팅 · 식품 등 표시검증 컨설팅

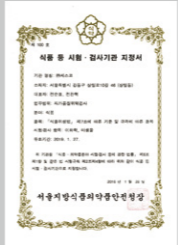
"식품사업의 전 주기에 필요한 시스템 컨설팅을 제공합니다."
 식품사업의 설계부터 영업개시, 제품 개발에 이르기까지 전 주기 맞춤형 컨설팅을 통해 식품안전성과 기업 경쟁력을 향상시켜 드립니다.

시설설계 컨설팅	· 국내 최고의 해충방제 전문기업으로 물리적 해충방제 시스템 구축 기술력과 HACCP 컨설팅 노하우 접목을 통한 합리적 시설설계안 제공
식품영업인허가 컨설팅	<ul style="list-style-type: none"> · 식품/축산물 관련 사업을 운영하고자 하는 사업주를 대상으로 영업등록/허가, 품목제조보고 등 제반 프로세스 컨설팅 · 신규 영업자의 법규 준수사항에 대한 이해를 도모하여 사업 초기 법적 리스크 최소화
식품안전관리 컨설팅	· 제품 또는 생산 현장의 식품안전(미생물, 이물 등) 리스크 발생 시 원인규명 및 개선 지원
식품 등 표시검증 컨설팅	<ul style="list-style-type: none"> · 최신 정책, 법령 관리 통한 최적의 '제품 표시' 유지 · 잦은 인력 변화에 따른 법규 리스크 관리 역량 유지 · 전문 대응으로 법규 리스크 최소화

[컨설팅 특징]



해외식품 위생평가기관(식약처 제4호)




식품 등 시험·검사기관(식약처 제100호)

신뢰성

다수의 정부 인증 보유


- 식품 HACCP 교육훈련기관 (식약처 제10호)
- 식품 등 시험·검사기관 (식약처 제100호)
- 해외식품 위생평가기관 (식약처 제4호)
- 축산물 HACCP 컨설팅 등록 업체 (식약처)
- 식품 HACCP 컨설팅 등록 업체 (식약처)



고객 중심

고객과 긴밀한 의사소통을 통한 최적의 결과물 도출

- 책임 컨설턴트 및 자문단 운영을 통한 고객 생산 품목 유형별 특성을 반영, 생산 형태에 맞춰 최적의 식품안전 시스템 구축/유지 지도
- 현실적이고 실현 가능한 결과물 도출
- 인증에 필요한 관리 기준뿐 아니라 시험분석, 동선 설계, 종업원 교육 등을 체계적인 원스톱 컨설팅 서비스로 제공

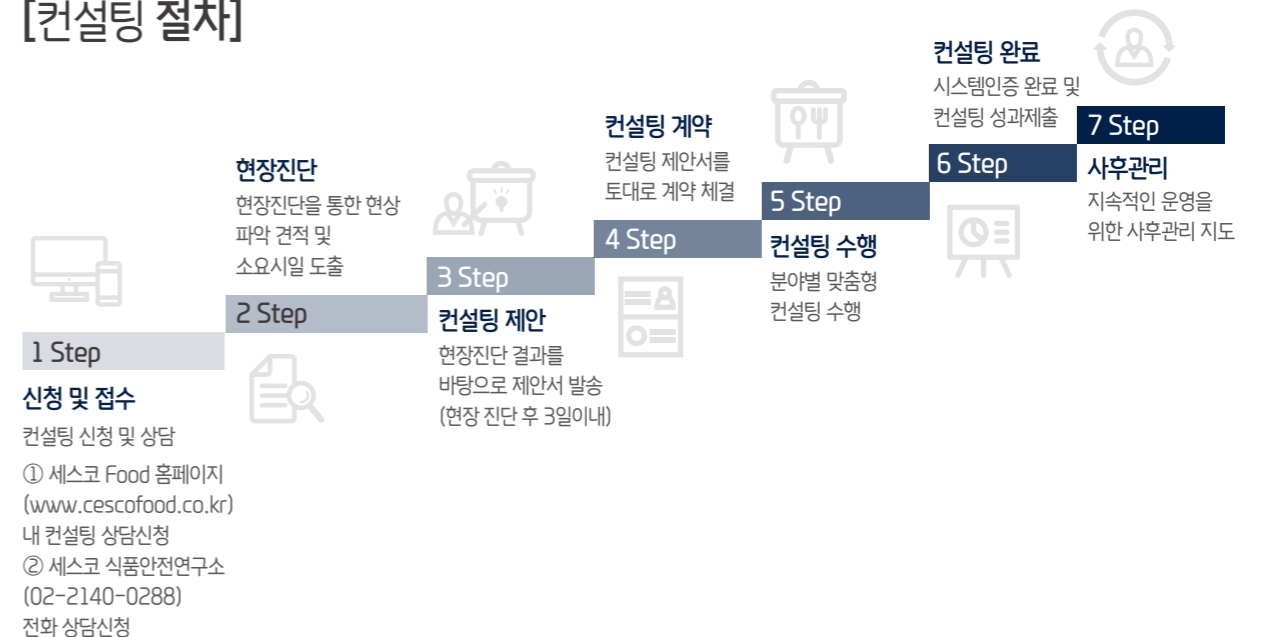


전문성

국내 최고 전문가 그룹 및 컨설팅 실적 보유

- 컨설턴트 전원 상근 인력으로 책임감 있는 컨설팅 수행
- 다수의 컨설팅 노하우를 통한 고객 눈높이 반영 교육 및 지도 수행
- IPM(해충방제) 노하우 접목을 통한 시설, 설비에 대한 2개 관점의 진단 - 이물 관리 특화, 이물 클레임 예방

[컨설팅 절차]



세스코 식품안전감사

식품안전관리 체계를 변화시켜 드립니다!

식품의 제조부터 유통까지 식품산업 Supply Chain 전반을 대상으로 각 단계별 고객사들에 대한 식품안전/품질안전관리시스템의 운영 수준과 실행력을 평가하여 고객사의 식품안전관리 수준 향상과 신규 가치창출에 기여합니다.



1. 작업자의 식품안전관리 실행력의 체질화, 습관화를 위한 필수관리항목 정기(매월)진단 서비스로 장기간 동일한 시각과 강도로 **작업자의 실행력을 점검**하고 계도하는 순환과정을 통해 **고객사의 식품안전관리체계 견고화**
2. 안전한 제품을 생산하기 위한 짜임새 있고 안정화된 **품질안전관리 체계의 보유와 운영이 가능하도록** 지도하여 고객사의 수준을 한 단계 업그레이드

☑️ 풍부한 자금력, 우수한 시스템, 우수한 인력보다 중요한 것은 이것을 운영하는 구성원들의 **실행력!**

☑️ 기준, 표준, 매뉴얼은 실행하지 않으면, 좋은 결과를 기대할 수 없습니다.

"약속된 기준을 잘 실행하고 있는지" 점검하는 식품위생진단 서비스

- 가공공정기록을 작성하였는가?
- 교차오염 발생 시 손 소독 또는 세척을 실시하는가?
- 유통기한 경과제품을 보관하고 있지 않은가?

"실행해야 할 기준이 적정하고 실행이 양호한지" 평가하고 진단하는 식품안전진단 서비스

- 원부자재와 제품의 규격을 보유하고, 변경 시 개정이력관리를 수행하는가?
- 검사 및 시험에 대한 지침과 표준이 수립되어져 있으며 그 내용은 적정한가?
- 사용하는 세척제와 기구 등의 소독제는 적합한가?

[식품안전감사 서비스의 특징]



개별 사업장&통합 Management System 제공

- 실시간 사업장 위생안전관리 현황 파악 가능
- 항목, 분류, 중요도 등 취약분야의 분석 가능
- 부적합 사항 개선진행여부에 대한 이력(Tracking) 관리 가능



고객 Needs에 맞춘 안전감사 제공

- 각 업종 특성, 글로벌 위생관리기준을 포함한 평가항목 구성 ▶ 고객 특성에 따른 평가분야 선정
- HACCP 컨설팅 노하우를 통한 시스템관점의 Audit수행
- Data 관리를 통한 객관적 자료, 문제발생 사전예방 가능





IPM + Food 복합서비스를 통한 시너지 효과

- 시설, 설비에 대한 2개 관점의 진단 ▶ 이물질 관리 특화 ▶ 이물 클레임 예방





-  [서울역] (서울역버스환승센터) 9301 탑승 ▶ (상일초교) 정류장 하차 ▶ 도보 약 700m
- [강변역] (테크노마트앞. 강변역) 112, 112-1, 13, 13-2, 1113-1, 1113-2 탑승 ▶ (상일초교) 정류장 하차 ▶ 도보 약 700m
(테크노마트앞. 강변역) 3212 탑승 ▶ (고덕주공6단지상일여고) 정류장 하차 ▶ 도보 약 200m
- [강동역] (강동역 1,4번 출구) 강동역) 370번 버스 탑승 ▶ (강동첨단업무단지. 상일여고입구) 정류장 하차 ▶ 도보 약 200m
(강동역 4번출구) 강동역) 1-4, 30-3, 112, 112-1, 112-5, 23, 341 탑승 ▶ (상일초교) 정류장 하차 ▶ 도보 약 700m
- [상일동역] (상일동역 4번 출구) 3321 탑승 ▶ (삼성엔지니어링) 정류장 하차 ▶ 도보 약 200m
(상일동역 3번 출구(도보 약 500m)) 고덕천. 상일동역교차로) 370 탑승 ▶ (고덕주공6단지) 정류장 하차 ▶ 도보 약 200m

 주차장 이용안내

차량 이용 시 미리 연락하시어 식품안전교육센터 담당자의 안내를 받으시기 바랍니다.
※ 자세한 사항은 세스코 식품안전 홈페이지 www.cescofood.co.kr를 확인하세요