

2019 세스코 식품안전교육센터 교육일정

국내 유일의 체험형 교육 시설을 갖춘 세스코 식품안전교육센터에서
교육 대상자별로 최적화된 교육 프로그램을 제공합니다.

· HACCP 교육 · 식품전문 교육 · 위생용품 위생교육 · 맞춤 교육



CESCO Food
세스코식품안전

정규 교육 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

식품 관련 전문지식을 향상시키고 현장 적용력을 키우기 위한 교육

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



위생용품 위생교육

위생용품 관련 영업을 위한 필수 법정 의무교육

위생용품관리법 제9조(위생교육)에 따른 교육으로 위생용품 제조업 · 위생용품 수입업 · 위생물수건처리업 영업자에게 **필요한 관련 법령 및 안전/품질관리** 등의 내용 전달

맞춤형 방문 교육 프로그램



맞춤 교육

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

위생교육

- 식품제조가공업 작업자 위생교육
- 조리종사자/홀 담당자 위생교육
- 유통판매업 즉석조리식품 조리종사자 및 판매 종사자 위생교육

HACCP 교육

- 관리자/작업자 대상 사후심사 대비 HACCP 교육
- 관리자/작업자 대상 HACCP 마인드업 교육
- HACCP 법정 의무교육 출강
 - HACCP 팀장, HACCP 팀원, HACCP 정기과정

식품 전문 교육

- 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 교육 프로그램 개발/구성** 가능합니다. 문의 : (주)세스코 식품안전교육센터 (02-2140-0288)

교육신청 절차



세스코 식품안전교육센터 2019년 교육훈련 계획

2019년		일수	시간	교육비	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월
HACCP	HACCP 팀장과정	2	16	250,000	10~11 23~24	21~22	7~8 19~20	11~12 24~25	16~17 29~30	13~14 25~26	11~12 23~24	21~22 29~30	26~27	17~18 30~31	14~15 26~27	10~11 19~20
	HACCP 정기과정	1	4	100,000	9 22	19	6 21	10 23	14 28	12 27	10 25	20 28	25	16 28	13 28	12 18
	HACCP 경영자과정	1	2	50,000	22	19	21	23	28	12	25	28	25	16	13	12
	HACCP 팀원과정	1	4	100,000				9					24			
식품 전문 교육	실무자와 함께 보는 표시연관 법규와 식품표시실습	1	8	200,000	25		5							15		13
	식품공장 해충방어와 이물분석	1	7	200,000		20		26		28				29		17
위생용품 위생교육	신규/보수	1	4	40,000	17	28	29	18	10	25	26	23	20	25	29	6

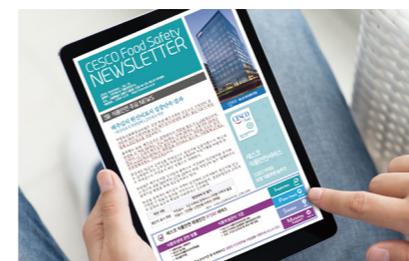
* 색처리된 교육은 환급 가능한 교육입니다.

세스코 식품안전교육센터 특징점



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



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



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)
- 식약처 위생용품 위생교육기관 (식약처 제4호)



최신 교육 기자재 및 편의 시설

- 최신 음향/멀티미디어 교육 기자재가 갖춰진 다양한 형태와 규모의 강의실에서 강의, 소그룹 토의, 실습 진행 가능
- 쾌적하고 편안한 편의시설 제공 (무료주차, 식당, 카페테리아, 비즈니스센터, 폰투스 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, 형태별, 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

