

세스코 식품안전교육센터 2019년 교육 일정

분류	과정명	일수	시간	교육비	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월
HACCP	HACCP팀장과정	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
	HACCP정기과정	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
	HACCP경영자과정	1	2	50,000	22	19	21	23	28	12	25	28	25	16	13	12
	HACCP팀원과정	1	4	100,000				9					24			
식품 전문 교육	실무자와함께보는 표시연관 법규와식품표시실습	1	8	200,000	25			22			9			15		13
	식품공장해충방어와이물분석	1	7	200,000		20		26		28				29		17
위생용품 위생교육	신규	1	4	40,000	17	28	29	18	10	25	26	23	20	25	29	6
	보수	1	3	40,000	17	28	29	18	10	25	26	23	20	25	29	6

※ 색처리된 교육은 **환급 가능한 교육**입니다.
 ※ 교육일정이 변경될 수 있으니 홈페이지를 확인하시기 바랍니다.

세스코 식품안전교육센터 2019년 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		
교육시간 합계			16

★ HACCP정기 과정 (4시간 / 법정 의무교육)

일차	과목	교육내용	시간
1	식품안전 체계와 주요 법령 개정사항	식품안전 체계 주요 법령 개정사항	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 2019년 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 2019년 교육 과정 커리큘럼 소개

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

일차	과목	교육내용	시간
1	표시연관 법규 및 표시기준 이해	1. 식품 정책과 법령 체계 2. 주요 법령 개정 사항 3. 식품표시광고법, 식품위생법과 하위고시의 표시 규정 - 식품표시광고법, 식품위생법 - 식품의 기준 및 규격 (식품공전) - 식품첨가물의 기준 및 규격 (식품첨가물공전) - 기구 및 용기, 포장의 기준 및 규격 4. 표시, 광고의 이해와 위반사례 - 표시, 광고의 공정화에 관한 법률, 식품표시광고법	3
	표시연관 법규 및 표시기준 이해	5. 식품/축산물/건기식 및 관련 법의 표시기준 - 원산지 표시법 등 관련 법의 표시기준 - 식품표시광고법의 표시기준 - 영양정보 표시기준 6. 자사 제품 표시 관리	2
	실습 I : 영양성분표, 표시사항 작성	1. 영양성분표 작성 실습 2. 표시사항 작성 실습	2
	실습 II : 표시오류 찾기	1. 실 제품을 활용한 표시사항 분석 2. 표시 오류사항 찾기 3. 교육평가 TEST	1
교육시간 합계			8

★ 식품공장 해충방어와 이물분석 (1일, 7시간)

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

세스코 식품안전교육센터 2019년 교육 과정 커리큘럼 소개

★ 위생용품 위생교육 신규과정 (1일, 4시간)

일차	과목	시간
1	위생용품관리법 해설과 운용	1
	위생용품 기준 규격 및 표시기준 해설	1
	위생용품 안전성 확보를 위한 품질/위생관리	1
	신규영업자가 알아야 할 사항	1
교육시간 합계		4

★ 위생용품 위생교육 보수과정 (1일, 3시간)

일차	과목	시간
1	위생용품관리법 해설과 운용	1
	위생용품 기준 규격 및 표시기준 해설	1
	위생용품 안전성 확보를 위한 품질/위생관리	1
교육시간 합계		3

세스코 식품안전교육센터 신청방법

교육신청 절차



※ 세스코아카데미 홈페이지에서 비회원 신청 가능합니다.

★ 교육장 오시는 길



- [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 ▶ (강동점단업무단지, 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 ▶ (상성연자니아행) 정류장 하차 ▶ 도보 약 200m
(상일동역 3번 출구(도보 약 500m)) 고덕천, 상일동역교사모) 370 탑승 ▶ (고덕주공6단지) 정류장 하차 ▶ 도보 약 200m

- (P) 주차장 이용안내**
교육생은 무료주차 가능하오니 주차장 입구에서 방문목적(식품안전교육)을 알음해주시기 바랍니다.
※ 자세한 사항은 세스코 아카데미 홈페이지 www.cescoacademy.co.kr를 확인하세요