

교육안내문

HACCP

정기심화IV과정

(실험·실습)

교육 개요

HACCP 인증 후 차기 년도부터 HACCP 팀장이 의무적으로 수강하는 의무 교육으로, 최근 정책, 제도, 고시 등의 변화, 최신 위해정보 등을 전달하여 HACCP 환경의 변화 및 최근 상황에 실질적으로 대응할 수 있도록 하는 교육입니다.

HACCP을 운영함에 있어 필수적인 미생물 검사의 다양한 실험법 이론과 실습을 추가하여 위해미생물에 대한 정확한 분석이 가능하도록 하였습니다.

교육 대상

HACCP 적용업소의 영업자
HACCP 팀장, 팀원, 내부검증요원 등

교육비용

250,000원(면세)

핵심강좌

- 정부 HACCP System의 사후관리 이해
- 이론과 실습을 통한 체험
- 현장적용을 통한 현장 위생수준 향상
- 미생물 분석 담당자의 능력 배양

교육 시간표 1일/8시간(09:30 ~ 18:30)

시간	교과목	주요내용
09:30 ~ 10:30	HACCP 사후관리개요 및 정책	<ul style="list-style-type: none"> - HACCP 정책 및 방향 - HACCP 법규 및 고시 해설 - 소양(의식화) 교육
10:30 ~ 12:00	미생물 실험 개요	<ul style="list-style-type: none"> - 미생물 실험의 일반사항 - 검체 채취의 일반원칙 - 식품별 검체 채취방법 및 취급요령
12:30 ~ 13:30	점심 식사	
13:30 ~ 14:30	미생물 실험 이론	<ul style="list-style-type: none"> - 미생물실험 검사절차 - 식품, 표면, 환경 검사이론 - 검체의 채취 - 희석액 및 배지 제조 방법 - 희석, 접종 및 배양 방법
14:30 ~ 18:30	미생물 실험 실습 I	<ul style="list-style-type: none"> - 세균수, 대장균군, 대장균 배지 제조 - 검체의 채취, 희석액 및 배지 제조 - 희석, 접종의 배양

※ 자세한 교육 일정 및 내용은 사정에 따라 변경될 수 있습니다.

교육 시간표 2일/8시간(09:30 ~ 18:30)

시간	교과목	주요내용
09:30 ~ 11:00	식품과 미생물	<ul style="list-style-type: none"> - HACCP 검증팀 구성 작성 실습 - 검증 계획수립 및 작성 실습 - 체크리스트 작성 실습
11:00 ~ 12:00	식품의 법적 규격	<ul style="list-style-type: none"> - 식품공전 상 식품일반 및 개별규격
12:30 ~ 13:30	점심 식사	
13:30 ~ 14:30	미생물 간이검사법	<ul style="list-style-type: none"> - 핸드플레이트, 건조필름, ATP측정기 등의 원리와 실제
14:30 ~ 16:00	미생물 간이검사법의 활용	<ul style="list-style-type: none"> - 작업장 낙하세균 측정 - 식품, 표면, 환경 검사 및 개인위생 검사 - 실험 실습
16:00 ~ 18:30	미생물 실험 실습 II	<ul style="list-style-type: none"> - 판독의 의의 - 판독 용어 정리 - 검출균의 계산법 - 실험결과 평가

※ 자세한 교육 일정 및 내용은 사정에 따라 변경될 수 있습니다.