

교육안내문

# HACCP 팀원심화 과정

## 교육 개요

HACCP 팀원기본 과정에서 선행요건의 사례 해설을 통한 심화학습을 추가한 과정으로 HACCP팀에서 실무적인 업무를 수행할 팀원에게 기본 소양교육과 선행요건프로그램, HACCP Plan, HACCP 고시 주요사항 등에 대한 실무적인 이해와 지식 함양과 함께 식품안전 의식 고취를 통하여 HACCP System 구축 및 실질적인 운영을 위하여 숙지해야 할 사항을 다루는 교육입니다.

## 교육 대상

HACCP 팀원, 기타 임직원 등

## 교육비용

150,000원(면세)

## 핵심강좌

- HACCP 개요 및 법규
- 선행요건 관리
- HACCP 관리

## 교육 시간표 1일/7시간(09:30 ~ 17:30)

시간	교과목	주요내용
09:30 ~ 11:00	HACCP 개요 및 법규	<ul style="list-style-type: none"> <li>- HACCP 필요성</li> <li>- HACCP 시스템 개요 및 도입 효과</li> <li>- 정부 HACCP 정책 및 주요 규정</li> </ul>
11:00 ~ 12:00	선행요건 관리해설 I	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 영업장관리 등 선행요건 2종</li> <li>- 선행요건별 주요 사항</li> <li>- 사례 토의</li> </ul>
12:00 ~ 13:00	점심 식사	
13:00 ~ 15:00	선행요건 관리해설 II	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 보관·운송관리 등 선행요건 6종</li> <li>- 선행요건별 주요 사항</li> <li>- 사례 토의</li> </ul>
15:00 ~ 17:30	HACCP 관리해설	<ul style="list-style-type: none"> <li>- HACCP 7원칙 12절차</li> <li>- 교육훈련</li> <li>- HACCP Plan 사례설명 및 토의</li> </ul>

※ 자세한 교육 일정 및 내용은 사정에 따라 변경될 수 있습니다.