

교육안내문

# HACCP 팀장기본 과정

## 교육 개요

HACCP 팀을 이끌고 나갈 HACCP 팀장이 갖춰야 할 기본 소양교육과 선행요건프로그램, HACCP Plan, 식약처 인증요건, 절차 등 전반적인 사항에 대한 구체적인 지식과 HACCP System의 구축 및 운영을 효율적으로 추진할 수 있는 HACCP 7원칙 12절차에 대한 지식을 함양하는 교육입니다.

## 교육 대상

HACCP 적용업소의 영업자  
HACCP 팀장 등

## 교육비용

250,000원(면세)

## 핵심강좌

- 정부 HACCP 정책과 고시에서 정하는 사항
- HACCP 인증요건 및 절차에 대한 이해
- HACCP System의 구축 및 운영에 필요한 실질적 이해

## 교육 시간표 1일/8시간(09:00 ~ 18:00)

| 시간            | 교과목           | 주요내용  |
|---------------|---------------|---|
| 09:00 ~ 10:00 | HACCP 개요      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 우리나라 현황, 식품회사 리스크</li> <li>- HACCP System 개요, 도입효과</li> <li>- 소양 교육</li> </ul>                       |
| 10:00 ~ 11:00 | HACCP 정책 및 법규 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- HACCP 정책, 관련 법규</li> <li>- HACCP 고시해설</li> </ul>   |
| 11:00 ~ 12:00 | 선행요건 관리 해설 I  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 선행요건의 개요</li> <li>- 영업장 관리</li> </ul>  |
| 12:00 ~ 13:00 | 점심 식사         |   |
| 13:00 ~ 17:00 | 선행요건 관리해설 II  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 위생관리, 제조·가공(조리)시설 및 설비관리, 냉장·냉동시설 및 설비관리, 용수관리, 보관·운송관리, 검사관리, 회수프로그램 관리, 선행요건관리 사례 분석 실습</li> </ul> |
| 17:00 ~ 18:00 | HACCP 관리해설 I  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- HACCP 팀 구성</li> <li>- 제품설명서 작성 및 용도확인</li> <li>- 공정흐름도 작성 및 현장확인</li> </ul>                          |

※ 자세한 교육 일정 및 내용은 사정에 따라 변경될 수 있습니다.

## 교육 시간표 2일/8시간(09:00 ~ 18:00)

| 시간            | 교과목                 | 주요내용  |
|---------------|---------------------|---|
| 09:00 ~ 12:00 | HACCP<br>관리 해설 II   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 위해요소 개요</li> <li>- 위해요소 분석 절차</li> <li>- 중요관리점 결정</li> <li>- 한계기준 설정</li> </ul>  |
| 12:00 ~ 13:00 | 점심 식사               |   |
| 13:00 ~ 15:00 | HACCP<br>관리 해설 III  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 모니터링 체계확립, 개선조치 방법 수립</li> <li>- 검증 절차 및 방법 수립</li> </ul>  |
| 15:00 ~ 16:00 | HACCP<br>관리 해설 IV   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 문서화 및 기록유지 방법 설정</li> <li>- HACCP Plan 및 교육, 훈련절차 확립</li> </ul>  |
| 16:00 ~ 18:00 | HACCP Plan<br>작성 실습 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 공정흐름도 작성 실습</li> <li>- 원재료 및 공정별 위해요소 분석 실습</li> <li>- 중요관리점 결정 실습</li> <li>- 한계기준 및 모니터링 체계 실습</li> <li>- 개선조치 및 검증 실습</li> </ul> |

※ 자세한 교육 일정 및 내용은 사정에 따라 변경될 수 있습니다.