

교육안내문

HACCP 팀장심화 II 과정

교육 개요

HACCP 팀장기본 과정에 추가적인 HACCP 인증 우수사례
업소견학을 추가 편성한 과정으로, 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

350,000원(면세)

핵심강좌

- 정부 HACCP 정책과 고시에서 정하는 사항
- HACCP 인증요건 및 절차에 대한 이해
- 우수 HACCP 인증 업체의 현장 벤치마킹

교육 시간표 1일/8시간(09:00 ~ 18:00)

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

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

※ 자세한 교육 일정 및 내용은 사정에 따라 변경될 수 있습니다.

교육 시간표 3일/8시간(09:00 ~ 18:00)

시간	교과목	주요내용
09:00 ~ 11:30	HACCP 인증 우수업체현장 벤치마킹 I	- HACCP 인증 우수업체 현장 견학
11:30 ~ 12:30		점심 식사
12:30 ~ 18:00	HACCP 인증 우수업체현장 벤치마킹 II	- HACCP 인증 우수업체 현장 견학

※ 자세한 교육 일정 및 내용은 사정에 따라 변경될 수 있습니다.