HACCP 교육·훈련 운영 계획

■ (사)한국식품기술사협회

식품의약품안전처에 등록된 비영리 공익 식품전문기관으로서 식품의 안전, 위생, 품질 등에 대한 최고전문가인 식품기술사 자격소유자로 구성된 단체로서, 식약처 등 전·현직 공무원, 대학교수, 연구기관, 산업계 등에 종사하는 **948명의 식품기술사로 구성된 식품 전문가단체**

(2020.12월 현재)

직업별	산업체간부	교수	공무원	연구기관	CEO	기타	합계
인원수	410명	65명	115명	92명	84명	182명	948명
	43%	7%	12%	10%	9%	19%	100%

■ 한국식품기술사협회 HACCP교육원

식품의약품안전처로부터 HACCP교육·훈련기관으로 지정된 전문교육기관으로서 HACCP관련 법정교육(영업자과정, 팀장과정, 정기과정, 팀원과정)은 물론 HACCP도입을 위한 컨설팅, 사후관리 유지를 위한 자문, 품질개발 지도, 종사자 위생교육, 식품관련 준수사항 자문 등을 식품기술사 자격소지자가 업체의 눈높이에 맞는 맞춤형 지도로 직접 지원

■ HACCP 팀장 교육과정 안내

○ 과 정 명 : HACCP팀장 과정(신규과정)
○ 교육시간 : 16시간 (2일간)
○ 교 육 비 : 15만 원/1인당
○ 교육내용

「HACCP팀장과정」은 "HACCP인증 식품제조가공업체 등"에서 "HACCP팀장"이 되기 위한 **법정 교육·훈련과정**으로서 다음과 같은 교육·훈련을 이수

- HACCP적용업소의 총괄적인 운영·관리에 필요한 HACCP팀장의 이해 및 숙지사항에 대한 이해를 위한 교육·훈련
- HACCP팀원으로서 HACCP체계의 구축·관리에 필요한 기본 원리 및 원칙, 현장 실무지식 및 기술을 체계적으로 습득시켜 HACCP 시스템의 효율적인 운영을 하기 위한 교육·훈련
- HACCP의 개요, 관련법령, 선행요건관리기준, HACCP 12절차 7원칙에 대한 세부절차에 대한 이해와 HACCP팀의 효율적인 운영·관리를 위한 현장 적용 요령 등을 습득하기 위한 교육·훈련

■ 「HACCP팀장과정」 수료 기준

○ 교육훈련생에 교육 이수 기준

- 교육 시간의 80% 이상의 훈련과정을 이수하여야 한다.
- 교육성취도 평가결과 60점 이상 취득하여야 한다.

■ 「HACCP팀장과정」교육 시간표

교육 시간			교 과 목	
1일차 (8시간)	08:40~09:00		교육 등록 및 과정 소개	
	09:00~11:00	2H	식품정책 및 관련 법령	1. HACCP 운영 기본방향 및 정책 2. HACCP 관련 법령 및 고시 해설 3. 안전관리인증기준 평가 개요
	11:00~12:00	1H	HACCP의 개요	1. HACCP의 역사 및 국내 도입 현황 2. HACCP의 개념 3. HACCP의 필요성
	12:00~13:00		점심 식사	
	13:00~13:30	2H	평가 개요	HACCP 평가 개요
	13:30~15:00		HACCP 사전준비단계 해설 및 실습	1. HACCP팀의 구성 2. 제품설명서의 작성 3. 제품의 사용 용도 및 의도 확인 4. 제조공정흐름도의 작성 5. 공정흐름도 현장과의 일치 여부 확인 6. 총괄정리 7. 실습개요
	15:00~18:00	3H	선행요건 관리기준 해설	1. 영업장 관리 2. 위생관리 3. 제조·가공 시설·설비 관리 4. 냉장·냉동 시설·설비 관리 5. 용수 관리 6. 보관·운송 관리 7. 검사 관리 8. 회수 프로그램 관리
2일차 (8시간)	09:00~10:30	2H	HACCP관리 (원칙1) 해설 및 실습	1. 위해요소의 정의 2. 위해요소의 종류 3. 위해요소분석의 개요 4. 위해요소분석의 절차 5. 실시상황평가표 해설 6. 위해요소분석표작성 실습
	10:30~12:00	1H	HACCP관리 (원칙2) 해설 및 실습	1. 중요관리점의 개요 2. 중요관리점 결정도 3. 중요관리점 결정표 4. 실시상황평가표 해설 5. 중요관리점 결정표 작성 실습
	12:00~13:00		점심 식사	
	13:00~14:00	2H	HACCP관리 (원칙3) 해설 및 실습	1. 한계기준의 개요 2. 한계기준 설정 요령 3. 실시상황평가표 해설 4. 한계기준 설정 실습
	14:00~15:00	1H	HACCP관리 (원칙4) 해설 및 실습	1. 모니터링의 개요 2. 모니터링 장비 사용법 3. 모니터링 방법 4. 실시상황평가표 해설 5. 모니터링 방법의 설정 실습
	15:00~16:00	1H	HACCP관리 (원칙5) 해설 및 실습	1. 개선조치의 개요 2. 개선조치의 절차 3. 실시상황평가표 해설 4. 개선조치 방법의 수립 실습
	16:00~17:00	1H	HACCP관리 (원칙6) 해설 및 실습	1. 검증의 개요 2. 검증의 절차 3. 실시상황평가표 해설 4. 검증계획서의 작성 실습
	17:00~18:00	1H	HACCP관리 (원칙7) 해설	1. 용어의 정의 2. 문서 및 기록 3. 실시상황평가표 해설
			교육평가 및 과정 수료식	