

식품기업에서 알아야 할 식품위생 기본과정

교육목표	○ 소규모업체에서 알아야 할 식품관련 법규 및 위생안전 시스템에 대한 이해 증진					
교육대상	○ 가공업종사자, 예비창업자, 희망자	교육인원	30명			
교육기간	○ 2023. 8. 31. ~ 9. 1.(2일)	교육시간	12시간			
교육내용	교육영역	프 로 그 램	이 론	사 례	토 론	실 습 견 학
	법규 및 표시기준	○ 식품 법규와 위생관리 (2시간) - 식품위생법 해설	○	○		
	사례연구	○ 식품 등의 기준 및 규격 (2시간)	○	○		
	인허가	○ 식품 창업 인허가 절차 (2시간) - 영업의 종류 및 인허가 절차	○	○	○	
	식품안전	○ 식품안전관리인증(HACCP) (3시간) ○ 선행요건 (3시간) - 위생관리 및 이물관리 대책	○ ○	○ ○	○ ○	
	기타	○ 교육생 네트워크 형성(0.5시간) 및 교육 설문(0.5시간)				
기타사항	○ 교재 등 : 강사제공 자료 ○ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경될 수 있음					