영업자가 알아야 할 식품법령 과정

<table>
<tr><td>교육목표</td><td colspan="6">○ 식품제조가공업 영업자가 알아야 할 식품법령 및 영업자 준수사항에 따른 관련 서류관리 이해 증진</td></tr>
<tr><td>교육대상</td><td colspan="2">○ 신규창업자, 가공업종사자</td><td>교육인원</td><td colspan="3">15명</td></tr>
<tr><td>교육기간</td><td colspan="2">○ 1회차 : 2022. 4. 14.(1일)
○ 2회차 : 2022. 4. 21.(1일)</td><td>교육시간</td><td colspan="3">14시간</td></tr>
<tr><td rowspan="4">교육내용</td><td>교육영역</td><td>프 로 그 램</td><td>이론</td><td>사례</td><td>토론</td><td>실습
견학</td></tr>
<tr><td>1회차</td><td>○ 식품안전 관리체계(1시간)
○ 식품 위생법 해설(2시간)
○ 식품 표시 광고법 해설(3시간)</td><td>○
○
○</td><td>

○</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>2회차</td><td>○ 식품 기준 및 규격(3시간)
○ 영업자 준수사항(4시간)
- 품목 제조 보고
- 자가품질검사 시험성적서
- 영업자 및 종사자 건강진단서・위생교육
- 내부 관리 서류 작성 실습</td><td>○

○</td><td>○

○</td><td>

○</td><td></td></tr>
<tr><td>기타</td><td>○ 교육생 네트워크 형성(0.5시간) 및 교육 설문(0.5시간)</td><td></td><td></td><td>○</td><td></td></tr>
<tr><td>기타사항</td><td colspan="6">○ 교재 등 : 강사제공 자료
○ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경될 수 있음</td></tr>
</table>