

## 식품기업에서 알아야 할 식품위생 기본과정

교육목표	○ 소규모업체에서 알아야 할 식품관련 법규 및 위생안전 시스템에 대한 이해 증진						
교육대상	○ 가공업종사자, 예비창업자, 희망자	교육인원	20명				
교육기간	○ 1기 : 2023. 5. 11. ~ 5. 12.(2일)	교육시간	14시간				
교육내용	교육영역	프 로 그 램		이론	사례	토론	실습 견학
	식품 법규	○ 식품 관련 법규 및 관리체계(1시간)		○	○		
		○ 식품위생법 등 해설(2시간)		○	○		
		○ 식품 공전 및 식품첨가물 공전 해설(4시간)		○	○	○	
	식품 안전	○ 알기쉬운 안전관리인증기준(HACCP)(2시간)		○	○		
○ 위해미생물과 관리방안(1시간)		○	○				
	식품 안전	○ 제품설명서 및 제조공정도 작성(1시간)		○	○		
		○ Clean 사업장을 위한 개념 설계(1시간)		○	○		
		○ HACCP 인증현황 및 공장 사례(1시간)			○	○	
	기타	○ 교육생 네트워크 형성(0.5시간) 및 교육 설문(0.5시간)				○	
기타사항	○ 교재 등 : 강사 제공 자료 ○ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경될 수 있음						