

# 식품공전 및 식품표시기준 과정

(이론)

|      |                                                      |                                             |      |        |        |    |          |
|------|------------------------------------------------------|---------------------------------------------|------|--------|--------|----|----------|
| 교육목표 | ○ 농식품 제품 표시방법과 영업장 위생관리에 대한 이론 습득                    |                                             |      |        |        |    |          |
| 교육대상 | ○ 농식품 가공업 종사자 및 교육희망자                                |                                             | 교육인원 |        | 15명    |    |          |
| 교육기간 | ○ 2025. 10. 27. ~ 10. 28. (2일)                       |                                             | 교육시간 |        | 12시간   |    |          |
| 교육내용 | 교육영역                                                 | 프 로 그 램                                     |      | 이론     | 사례     | 토론 | 실습<br>견학 |
|      | 표시기준                                                 | ○ 식품 표시기준의 이해(2시간)<br>- 식품 및 식품첨가물          |      | ○      | ○      |    |          |
|      |                                                      | ○ 식품 표시광고법 해설(2시간)                          |      | ○      | ○      |    |          |
|      |                                                      | ○ 식품 표시기준의 체계 및 주요 관리점(2시간)                 |      | ○      | ○      |    |          |
|      | 위생관리                                                 | ○ 제품을 생산하는 영업장 위생관리 법규(4시간)<br>○ 위반 사례(2시간) |      | ○<br>○ | ○<br>○ |    |          |
|      | 기 타                                                  | ○ 교육생 등록 및 교육 설문                            |      |        |        | ○  |          |
| 기타사항 | ○ 교재 등 : 강사제공 자료<br>○ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경될 수 있음 |                                             |      |        |        |    |          |