

## 2. 소규모업체 HACCP 교육

구 분	농식품가공분야 / 소규모업체 HACCP교육 과정						
교육목표	소규모업체 HACCP인증제도 이해와 인증을 통한 농식품 안전성 및 소비자 신뢰도 증진						
교육대상	농업인, 창업초기자, 농식품가공 희망자	교육인원	20명				
교육기간	2016. 2. 16. ~ 17. (2일)	교육시간	14시간				
교육내용	구 분		교 육 방 법				
	교육영역	교 과 목 명	이론	사례	토론	실습 견학	
	정책,법규 (6시간)	<ul style="list-style-type: none"> <li>HACCP 개요 및 HACCP정책(3시간)</li> <li>소규모업체 HACCP 선행요건관리 기준 및 HACCP관리 기준(3시간)</li> </ul>	○	○			
	생산공정 이해 (3시간)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Clean사업장을 위한 시설설계(1시간)</li> <li>시설 및 생산line 제조설비 이해(1시간)</li> <li>HACCP 인증현황 및 사례 (1시간)</li> </ul>	○	○			
	관리기준서 작성실습 (5시간)	<ul style="list-style-type: none"> <li>사업장 관리기준서 작성실습(3시간)</li> <li>부속 서류작성 실습 및 점검(2시간)</li> </ul>			○	○	
기타사항	<ul style="list-style-type: none"> <li>교육운영 : HACCP 인증제도 이해 및 관리기준서 작성실습 중심 운영</li> <li>교육장소 : 농식품가공교육관/ 가공교육실, e-마케팅 실습실</li> <li>교재 등 : 강사제공 자료 및 연구·전문기관 자료</li> <li>기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경 될 수 있음</li> </ul>						