2025년 HACCP교육(팀장 · 정기과정) 계획(안)

❖ 식품 안전관리인증기준에 필요한 개념 및 현장에 적용할 수 있는 지식 습득으로 식품 안전성 확보와 제품 경쟁력 강화

1 교육개요

○ 교육기간

- 정기과정: 4. 15.(화) / 4시간
- 팀장과정: 4. 22.(화) ~ 23.(수) / 총 16시간(비숙박)

○ 장　　소: 충남농업기술원 치유농업센터

○ 인　　원: 60명(정기 30, 팀장 30)

- 정 기: HACCP 인증 유지 농업경영체, 가공센터 담당자
- 팀 장: HACCP 인증 준비 농업경영체, 가공센터 담당자

○ 교　　육: 수료 조건 충족시 수료증 발급

- 방　　법: 전문교육기관 위탁 운영

* 정 기: HACCP 인증 후 연간 1회 수료해야 하는 법정 의무교육
* 팀 장: 교육시간의 80% 이상 출석, 교육평가시험 60점 이상 이수 필수

2 주요내용

○ 정기 과정 (4시간)

- HACCP 조사평가 결과분석
- HACCP 사후관리 매뉴얼, 검증절차 방법 등

○ 팀장 과정 (16시간)

- 식품 정부 정책방향 및 HACCP 개요 해설
- 선행요건관리 해설 및 사전준비 5단계
- 위해요소의 이해 및 관리 등

3 일정표(안)

* 신청 인원에 따라 일정 변경 가능

○ 정기과정: 4. 15.(화) / 4시간

일 자	시간(4HR)	교 과 목
4. 15.(화)	13:00 ~ 14:00	▪ 정부의 정책방향 및 사후 개선조치 사례
	14:00 ~ 15:00	▪ 인증 및 정기 조사·평가 심사결과 분석
	15:00 ~ 17:00	▪ 선행요건 및 HACCP 사후관리(운영 개선사례)
	17:00 ~	▪ 수료식

○ 팀장과정: 4. 22.(화) ~ 23.(수) / 16시간

일 자	시간(16HR)	교 과 목
4. 22.(화) (8시간)	08:40~09:00	▪ 교육등록 및 개회식
	09:00~11:00	▪ HACCP 개요 및 정책
	10:00~12:00	▪ 선행요건관리 해설
	12:00~13:00	▪ 점심식사
	13:00~16:00	▪ 선행요건관리 해설
	16:00~18:00	▪ 사전준비 5단계
4. 23.(수) (8시간)	09:00~12:00	▪ HACCP 관리(1원칙-위해요소 분석)
	12:00~13:00	▪ 점심식사
	13:00~15:00	▪ HACCP 관리(2원칙-중요관리점 설정, 3원칙-한계기준 설정)
	15:00~16:00	▪ HACCP 관리(4원칙-모니터링 체계 확립)
	16:00~17:00	▪ HACCP 관리(5원칙-개선조치, 6원칙-검증절차 방법 수립)
	17:00~18:00	▪ HACCP 관리(7원칙-문서화 및 기록유지)
	18:00~	▪ 교육평가 및 수료식

4 문의사항

○ 아산시농업기술센터 생활자원팀 (041-537-3810)