

[배재대학교 일자리플러스본부] 2026학년도 HACCP 식품안전 팀장교육(2차)

1. 프로그램 개요

구분	내용
프로그램명	[거점형 특화프로그램] 2026학년도 HACCP 식품안전 팀장교육
교육 일정	2026. 7. 29.(수) ~ 7. 30.(목) 09:00 ~ 18:00 (총 16시간)
모집 일정	2026. 6. 29.(일) ~ 7. 17.(금)
교육 장소	배재대학교 스마트 배재관 SP204호
대상 및 인원	재학생 및 졸업생, 지역청년 24명 내외
주요 내용	HACCP 기본개념 습득 및 식품안전 관련 법규·표준 및 인증 절차 이해
교육 특전	교육비용 무료, 수료증 발급
문의	042-520-5323 배재대학교 일자리본부 조인희 컨설턴트

2. 교육 커리큘럼

일자	일정		주제	주요 교육내용
	시간	시수(H)		
7. 29.(수)	09:00~10:30	1.5	HACCP 개요 및 고시해설	- 정부의 HACCP정책방향 및 향후 전망 - HACCP 정의 및 필요성 등 - HACCP 관련법규
	10:30~12:00	1.5	HACCP 관리 I (사전준비 5단계)	- HACCP팀 구성 - 제품설명서작성 이론 및 실습 - 제조공정흐름도 등 사전5단계
	13:00~16:00	3	HACCP 관리 II (위해요소분석)	- 위해요소 이해 - 식중독관련 유해미생물 - 위해요소 목록화 및 분석 - 위해요소분석표 작성실습(원료/공정별)
	16:00~18:00	2	HACCP 관리 III (중요관리점 결정/한계기준)	- 중요관리점 결정 원칙 - 중요관리점 결정도 작성실습
7. 30.(목)	09:00~12:00	3	HACCP 관리 III (중요관리점 결정/한계기준)	- 한계기준설정
			HACCP 관리 IV (검증)	- 모니터링 체계 확립 - 개선조치 방법 수립 - 검증절차 및 방법수립
	13:00~14:00	1	HACCP 관리 V (문서화 등)	- 문서화 및 기록유지 방법 수립
	14:00~18:00	4	선행요건 관리	- 선행요건 이해 - 영업장관리, 위생 관리 - 제조가공 시설설비 관리 - 냉장냉동 시설설비, 용수 관리 - 보관·운송, 검사관리 - 회수 프로그램 관리 등 - 공정흐름도 작성실습