

교육 안내

HACCP 인증업소 및 품질관리직무 “취업 성공”을 위한 역량 강화 교육

맞춤형 식품안전교육, 이런 분들에게 적극 추천합니다!

- HACCP 인증업소 및 식품업계 취업을 희망하는 대학생
- 실제 현장에서의 업무, 사용 용어 등 주요 포인트를 알고 싶어 하는 대학생
- 식품산업분야의 직무에 대한 속성을 파악하고 진로선택을 앞둔 대학생

HACCP 팀장과정

식품 및 축산물안전관리인증기준에 의한 식약처 법정 의무교육

1일차

HACCP 개요 및 법규

선행요건관리

HACCP 관리계획 (준비5단계)

위해요소분석 (생물학적위해요소개론)

2일차

HACCP 관리계획(원칙1) 위해요소분석

HACCP 관리계획(원칙2) 중요관리점 결정

HACCP 관리계획(원칙3) 한계기준설정

HACCP 관리계획(원칙4) 모니터링 방법 설정

HACCP 관리계획(원칙5) 개선조치 방법 수립

HACCP 관리계획(원칙6) 검증절차 및 방법 수립

HACCP 관리계획(원칙7) 문서화 및 기록유지

교육평가 Test

교육비

- 250,000원 (교재비 포함)
- 수강인원에 따른 교육비 할인 제공

교육시간/ 장소

- 2일 16시간 (09:00~18:00)
- 대학교 내 강의장

신청문의: 02-2140-0288 Fax: 02-470-7162 홈페이지: www.cescoacademy.co.kr

주소: 서울시 강동구 상일로 10길 46(상일동) 세스코 터치센터 (우)05288

대표전화: 1588-1119 고객센터(월~금 AM 08:30 ~ PM 06:00 / 토 AM 08:30 ~ PM 03:00)



식품의약품안전처 HACCP 교육 · 훈련기관 / 위생용품 위생교육기관 / 해외식품 위생평가기관
식품 등 시험 · 검사기관 / 축산물 시험 · 검사기관 / 위생용품 시험 · 검사기관

CESCO Food Safety Education Center



세스코 식품안전교육센터 ——— 맛춤형 식품안전교육 ———

직업 기초/실무 과정 식품업계 입문 및 신입사원에게 추천하는 식품산업 기초 교육

직업 기초 과정

• 식품공장 이해하기(7H)	식품공장조직의 이해, 기본품질보증체계 식품 생산프로세스의 이해, 식품제조영업자 의무준수사항
• 식품제조 연관 법규의 이해(4H)	식품위생법 및 기준 및 규격(식품, 식품첨가물 등) 기구 및 용기, 포장의 기준 및 규격
• HACCP의 이해(4H)	HACCP 개요 및 관리체계 선행요건 및 HACCP 7원칙 12절차
• 제조업 식품 위생 교육(4H)	식품안전의 중요성 및 기본 식품위생 수칙 식품 관련 법규 이해
• 외식업 식품 위생 교육(2~3H)	식품위생과 식중독 식재료, 조리과정, 시설설비 및 이물 관리

신청문의: 02-2140-0288 Fax: 02-470-7162 홈페이지: www.cescoacademy.co.kr

주소: 서울시 강동구 상일로 10길 46(상일동) 세스코 터치센터 (우)05288

대표전화: 1588-1119 고객센터(월~금 AM 08:30 ~ PM 06:00 / 토 AM 08:30 ~ PM 03:00)



식품의약품안전처 HACCP 교육 · 훈련기관 / 위생용품 위생교육기관 / 해외식품 위생평가기관
식품 등 시험 · 검사기관 / 축산물 시험 · 검사기관 / 위생용품 시험 · 검사기관

세스코 식품안전교육센터 ——— 맛춤형 식품안전교육 ———

직업 기초/실무 과정 안전한 식품을 생산하기 위한 실무능력 강화 교육

• 식품 정책 트렌드(2H)

식품안전 주요 정책 동향 및 트렌드

• 실무자와 함께 보는

표시법령과 표시기준의 이해

표시연관법규와 식품표시실습(8H)

실습(영양정보, 표시사항 작성) 및 표시 오류 찾기

• 종사자 식품위생 마인드업(1H)

식품안전 사건사고

현장 미흡사항 및 개선방법, 식품업체 5S

직업 실무 과정

• 식품 이물과 변질 예방을 위한 현장관리(4H)

식품 이물의 정의와 관련 법규

이물 발생원인 및 관리방안, 미생물적 변질의 이해 및 요인 제어

• 식품 위해요소 이해하기(4H)

식품의 물리적, 생물학적, 화학적 위해요소

• 유통매장 식품위생 중점관리 실무(4H)

위생관리 중점사항 및 표시사항, 주요 법적 관리 사항 등
(식품판매업소/접객업소/즉석판매제조가공업소)

신청문의: 02-2140-0288 Fax: 02-470-7162 홈페이지: www.cescoacademy.co.kr

주소: 서울시 강동구 상일로 10길 46(상일동) 세스코 터치센터 (우)05288

대표전화: 1588-1119 고객센터(월~금 AM 08:30 ~ PM 06:00 / 토 AM 08:30 ~ PM 03:00)



식품의약품안전처 HACCP 교육 · 훈련기관 / 위생용품 위생교육기관 / 해외식품 위생평가기관
식품 등 시험 · 검사기관 / 축산물 시험 · 검사기관 / 위생용품 시험 · 검사기관

CESCO Food Safety Education Center



세스코 식품안전교육센터 ——— 맞춤형 식품안전교육 ———

맞춤 솔루션

식품안전교육, 세스코가 함께 합니다!

WHY? CESCO?

- 식품분야 전문 지식을 보유한 교육 훈련 강사
 - 식품의약품안전처 HACCP 전문강사 강의
 - 식품제조업, 외식업 품질/안전관리 실무 경력을 보유한 전문강사
 - 식품품질안전컨설팅, 위생진단, 식품안전감사를 수행하고 있는 식품 전문 강사풀 보유
- 사례와 실습 중심 교육 프로그램
 - 실습지(제조공정도, 위해요소분석표, 중요관리점)작성을 통한 HACCP 이해 도모
 - 시청각자료(사진, 동영상 등)를 활용하여 실제 현장에서 발생하는 다양한 사례 중심 교육

세스코 교육실적

- 대학교(식품영양학과, 식품생명공학과 등)
 - 경희대학교, 덕성여자대학교, 국민대학교, 상명대학교, 성신여자대학교, 삼육대학교, 동국대학교, 조선대학교 등
- 지자체
 - 화성푸드통합지원센터, 강화군청농업기술센터, 강원도광역자활센터, 파주시농업기술센터 등
- 중대형 제조/유통사
 - (주)코리아세븐, 롯데홈쇼핑, 농협경제지주, 현대홈쇼핑, 3M, 동원F&B, SK스토아 등

신청문의: 02-2140-0288 Fax: 02-470-7162 홈페이지: www.cescoacademy.co.kr

주소: 서울시 강동구 상일로 10길 46(상일동) 세스코 터치센터 (우)05288

대표전화: 1588-1119 고객센터(월~금 AM 08:30 ~ PM 06:00 / 토 AM 08:30 ~ PM 03:00)



식품의약품안전처 HACCP 교육 · 훈련기관 / 위생용품 위생교육기관 / 해외식품 위생평가기관
식품 등 시험 · 검사기관 / 축산물 시험 · 검사기관 / 위생용품 시험 · 검사기관