



# 세스코 식품안전 교육센터

CESCO FOOD SAFETY EDUCATION CENTER



## 교육 안내

HACCP 인증업체 및  
품질관리직무  
'취업 성공'을 위한  
역량 강화 교육

## HACCP 팀장과정(대학생과정)이란?



- 식품업계 종사자로서 반드시 숙지해야 할 HACCP 기본개념 & 실무지식 함양
- 제조공정도, 위해요소 분석표, 중요관리점 등 실습을 통한 HACCP의 이해 도모
- 식품제조업, 유통업, 외식업 등 식품산업분야 조직 내 직무에 대한 안내

## HACCP 팀장과정, 이런 분들에게 적극 추천합니다!



- HACCP 인증업체 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

## Why CESCO?



## 교육 훈련 강사의 전문성



- 식품의약품안전처 HACCP 전문강사 강의
- 식품제조업, 외식업 품질/안전관리 실무 경력을 보유한 전문강사
- 식품품질안전컨설팅, 위생진단, 식품안전감사 등을 수행하고 있는 식품전문 강사진 보유

## 사례와 실습 중심 교육 프로그램



- 시청각자료(사진, 동영상 등)를 활용하여 실제 현장에서 발생하는 다양한 사례 중심 교육
- 실습지(제조공정도, 위해요소분석표, 중요관리점) 작성을 통한 HACCP 이해 도모



식품의약품안전처 지정

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



# 세스코 식품안전 교육센터

CESCO FOOD SAFETY EDUCATION CENTER



## 교육 안내

식품의약품안전처  
HACCP 법정 의무교육,  
세스코가 직접 방문합니다!

### 교육대상

· 식품관련학과 대학생 및 식품업계 취업 희망 대학생 등

### 교육시간 / 장소

· 2일 16시간(09:00~18:00) · 대학교 내 강의장

### 교육비

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

### 교육문의

· 문의: 02-2140-0288 · 홈페이지: [www.cescoacademy.co.kr](http://www.cescoacademy.co.kr)

## 교육 일정

### 1일차

- HACCP 개요 및 법규
- HACCP 관리계획 (준비5단계)
- 선행요건관리
- 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