

[HACCP 팀장과정] - 16시간

구분	시간	과목	교육내용	시간	
1일차	09:00~10:00	HACCP법규 및 정책방향	HACCP 정책 및 고시 등 관련법규해설	1	
	11:00~12:00	선행요건관리	선행요건의 이해 영업장관리, 위생관리 제조가공시설설비관리	2	
	12:00~13:00	점심식사			
	13:00~15:00	선행요건관리	냉장냉동 시설설비 관리 용수관리, 보관운송관리 검사관리, 회수프로그램관리	2	
	15:00~16:30	HACCP 관리계획 : 준비5단계	HACCP팀 구성 제품설명서 작성, 용도확인 공정흐름도 및 평면도 작성 현장 확인	1.5	
	16:30~18:00	위해요소분석(1) :생물학적위해요소개론	식중독균의 종류 및 특성 미생물 분석 기본	1.5	
2일차	09:00~11:00	HACCP 관리계획 :위해요소분석(원칙1)	위해요소의 개요 위해요소 분석 절차	2	
	11:00~12:00	HACCP 관리계획 : 원칙2	중요관리점 결정	1	
	12:00~13:00	점심식사			
	13:00~14:00	HACCP 관리계획 : 원칙3	한계기준 설정	1	
	14:00~15:00	HACCP 관리계획 : 원칙4,5	모니터링 방법 설정 개선조치 방법 수립	1	
	15:00~16:30	HACCP 관리계획 : 원칙6	검증절차 및 방법 수립 검증 작성 사례	1.5	
	16:30~17:30	HACCP 관리계획 : 원칙7	문서화 및 기록유지 교육, 훈련	1	
	17:30~18:00	교육평가 TEST			0.5
계				16	