

『HACCP 팀장 및 건강기능식품 GMP 실무』 교육 프로그램

전주대학교

(2024년 2월 14~16일, 3회 22시간)

- 교육대상: 전주대학교 바이오기능성식품학과, 환경생명과학과 재학생 약 10명 내외
- 교육장소: 천잠관 416호
- 운영요원: 교육운영팀

일정			교과목	주요 교육내용	강 사
회차	시간	시수 (H)			
1회 2/14 (수)	09:00~10:30	1.5	HACCP 개요 및 고시해설	- 정부의 HACCP정책방향 및 향후 전망 - HACCP 정의 및 필요성 등 - HACCP 관련법규	한국식품정보원 정윤창 강사
	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 관리II (위해요소분석)	- 위해요소 이해 - 식중독관련 유해미생물 - 위해요소 목록화 및 분석 - 위해요소분석표 작성실습(원료/공정별)	
	16:00~18:00	2	HACCP 관리III (중요관리점 결정/ 한계기준)	- 중요관리점 결정 원칙 - 중요관리점 결정도 작성실습	
2회 2/15 (목)	09:00~12:00	3	HACCP 관리III (중요관리점 결정/ 한계기준)	- 한계기준설정	한국식품정보원 백승래 강사
			HACCP 관리IV (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 관리 - 용수 관리 - 보관.운송 관리 - 검사관리 - 회수 프로그램 관리 등 - 공정흐름도 작성실습	

일정			교과목	주요 교육내용	강 사
회차	시간	시수 (H)			
3회 2/16 (금)	10:00~12:00	2	건강기능식품 법령 해설	- 건강기능식품 GMP법령 해설	한국식품정보원 박현수 강사
	13:00~15:00	2	건강기능식품 GMP 대응공장의 시설기준 이해	- 공장입지설정, 공장설계 - 작업장배치, 인적, 물적 동선 등 - 청정구역설정, 온습도 청정도 등 - 공조관리, 용수, 폐수 등 관리	
	15:00~17:00	2	건강기능식품 GMP 5대 기준서 작성법 해설	- GMP 5대 기준서 해설 및 주요관리 GMP활동사항 Point - 총괄매뉴얼 - 제품표준서 - 제품관리 기준서 - 제조위생 기준서 - 품질관리 기준서	

※ 2일차 오후 성취도 평가 실시: 16:30~17:00(운영요원과 당일 협의)

* 조별준비물 : 부착용 전지(또는 일반 전지+테이프), 보드마카(3색), 연습용 A4용지(추가)