

「올바른 김치 HACCP 관리」 교육 안내

□ 교육 개요

- 일시 : '24.5.31.(금), 13:10~15:50(160분)
- 장소 : 한국식품안전관리인증원 본원 5층 대강당
- 대상 : 김치류 제조·가공 HACCP 인증업체
- 신청방법 : 사전 신청 없이 해당 교육일에 참석
- 일정 및 주요 내용

시간	(분)	주요 내용	진행
12:30 ~ 13:10	(40')	등록	식약처, 인증원
13:10 ~ 13:15	(5')	인사말	식약처
13:15 ~ 14:40	(85')	올바른 김치 HACCP 관리 방법 교육 * 배추 등 원·부재료 관리 방법, 여시니아균 제어 및 예방관리 방법 설명 등	인증원 인증관리팀
14:40 ~ 15:40	(60')	김치류 스마트 HACCP 선도모델 및 부처협업형 스마트공장 지원 사업 설명	인증원 스마트기획팀
15:40 ~ 15:50	(10')	질의응답	식약처, 인증원

* 진행 상황에 따라 교육시간은 단축되거나 늘어날 수 있음

※ 관련 문의

- 김치 HACCP 관리 방법 : 인증원 인증관리팀 ☎ 043)928-0112, 0113
- 스마트 HACCP 선도모델 : 인증원 스마트기획팀 ☎ 043)928-0028

참고 교육 장소

- **찾아오는 길**(인증원 본원: 충북 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명5로 156)

