

HACCP 의무적용 업체 워킹그룹 실시 안내

< 안 내 문 >

항상 식품 및 축산물의 위생안전에 노력하시는 여러분께 진심으로 감사의 말씀을 드립니다. 한국식품안전관리인증원에서는 HACCP 인증 준비업체의 원활한 인증준비에 도움을 드리고자 「HACCP 워킹그룹」을 아래와 같이 실시하오니 많은 참여 부탁드립니다.

1. 행사개요

□ 일 시 : 총 5회차 진행

차수	예정일	시간	대상 유형(업종)	장소	교육대상
1	06.03(수)	09:00~12:30	국수, 유당면류	대전지원 교육장(3층)	식품 의무 4단계 대상
2	06.03(수)	14:00~17:30	즉석섭취식품(운반급식포함), 어육소시지, 특수용도식품	대전지원 교육장(3층)	식품 의무 4단계 대상
3	06.10(수)	13:30~17:00	음료류	인증원 본원 대강당(5층)	식품 의무 4단계 대상
4	06.16(화)	09:00~12:30	떡류, 빵류	인증원 본원 대강당(5층)	식품 의무 4단계 대상
5	06.16(화)	14:00~17:30	과자, 초콜릿류, 캔디류	인증원 본원 대강당(5층)	식품 의무 4단계 대상

※ 해당 유형 워킹그룹 참석이 불가할 경우, 다른 회차에 참석가능

□ 장 소 :

- ① 1~2회차: 한국식품안전관리인증원 대전지원(3층 교육장)
- ② 3~5회차: 한국식품안전관리인증원 본원(5층 대강당)

□ 대 상

- ① 1차: 국수, 유당면류
- ② 2차: 즉석섭취식품(운반급식포함), 어육소시지, 특수용도식품
- ③ 3차: 음료류
- ④ 4차: 떡류, 빵류
- ⑤ 5차: 과자, 초콜릿류, 캔디류

□ 주요내용

- HACCP 정책 방향 및 지원사업 안내
- HACCP 인증을 위한 현장시설 및 서류 준비사항
 - 선행요건관리(작업장 신축 또는 리모델링 시 고려사항 등)
 - HACCP 관리기준 수립 및 관리방법
- 전년도 인증심사 및 조사평가 결과 주요 지적사항
- 유형별 HACCP 관리방안 및 인증사례
- 질의응답 및 건의사항 등 의견수렴

2. 행사일정

① 1차(09:00~12:30) : 국수, 유당면류

시간(분)	소요시간(분)	내용	비고
08:30 ~ 09:00	30	방명록 작성 및 교재 배부	
09:00 ~ 09:30	30	HACCP 개요 소개 - HACCP 정책 방향 및 지원사업 안내	
09:30 ~ 10:30	60	선행요건 관리 - 작업장 신축 및 개보수 시 고려할 점 등	
10:30 ~ 11:30	60	HACCP 관리 - HACCP 관리기준서 작성 방법 - HACCP 관리 미흡 및 개선사례	
11:30 ~ 12:00	30	선행요건 및 HACCP 운영 사례 소개 ※ HACCP 인증업체 사례발표(업체섭외)	인증업체 사례발표
12:00 ~ 12:30	30	전년도 인증 및 조사평가 결과분석 - 주요 지적사항 및 개선방법	
12:30 ~ 12:40	10	질의응답 및 건의사항 등 의견수렴	

② 2차(14:00~17:30) : 즉석섭취식품(운반급식포함), 어육소시지, 특수용도식품

시간(분)	소요시간(분)	내용	비고
13:30 ~ 14:00	30	방명록 작성 및 교재 배부	
14:00 ~ 14:30	30	HACCP 개요 소개 - HACCP 정책 방향 및 지원사업 안내	
14:30 ~ 15:30	60	선행요건 관리 - 작업장 신축 및 개보수 시 고려할 점 등	
15:30 ~ 16:30	60	HACCP 관리 - HACCP 관리기준서 작성 방법 - HACCP 관리 미흡 및 개선사례	
16:30 ~ 17:00	30	선행요건 및 HACCP 운영 사례 소개 ※ HACCP 인증업체 사례발표(업체섭외)	인증업체 사례발표
17:00 ~ 17:30	30	전년도 인증 및 조사평가 결과분석 - 주요 지적사항 및 개선방법	
17:30 ~ 17:40	10	질의응답 및 건의사항 등 의견수렴	

③ 3차(13:30~17:00) : 음료류

시간(분)	소요시간(분)	내용	비고
13:00 ~ 13:30	30	방명록 작성 및 교재 배부	
13:30 ~ 14:00	30	HACCP 개요 소개 - HACCP 정책 방향 및 지원사업 안내	
14:00 ~ 15:00	60	선행요건 관리 - 작업장 신축 및 개보수 시 고려할 점 등	
15:00 ~ 16:00	60	HACCP 관리 - HACCP 관리기준서 작성 방법 - HACCP 관리 미흡 및 개선사례	
16:00 ~ 16:30	30	선행요건 및 HACCP 운영 사례 소개 ※ HACCP 인증업체 사례발표(업체섭외)	인증업체 사례발표
16:30 ~ 17:00	30	전년도 인증 및 조사평가 결과분석 - 주요 지적사항 및 개선방법	
17:00 ~ 17:10	10	질의응답 및 건의사항 등 의견수렴	

④ 4차(09:00~12:30) : 떡류, 빵류

시간(분)	소요시간(분)	내용	비고
08:30 ~ 09:00	30	방명록 작성 및 교재 배부	
09:00 ~ 09:30	30	HACCP 개요 소개 - HACCP 정책 방향 및 지원사업 안내	
09:30 ~ 10:30	60	선행요건 관리 - 작업장 신축 및 개보수 시 고려할 점 등	
10:30 ~ 11:30	60	HACCP 관리 - HACCP 관리기준서 작성 방법 - HACCP 관리 미흡 및 개선사례	
11:30 ~ 12:00	30	선행요건 및 HACCP 운영 사례 소개 ※ HACCP 인증업체 사례발표(업체섭외)	인증업체 사례발표
12:00 ~ 12:30	30	전년도 인증 및 조사평가 결과분석 - 주요 지적사항 및 개선방법	
12:30 ~ 12:40	10	질의응답 및 건의사항 등 의견수렴	

⑤ 5차(14:00~17:30) : 과자, 초콜릿류, 캔디류

시간(분)	소요시간(분)	내용	비고
13:30 ~ 14:00	30	방명록 작성 및 교재 배부	
14:00 ~ 14:30	30	HACCP 개요 소개 - HACCP 정책 방향 및 지원사업 안내	
14:30 ~ 15:30	60	선행요건 관리 - 작업장 신축 및 개보수 시 고려할 점 등	
15:30 ~ 16:30	60	HACCP 관리 - HACCP 관리기준서 작성 방법 - HACCP 관리 미흡 및 개선사례	
16:30 ~ 17:00	30	선행요건 및 HACCP 운영 사례 소개 ※ HACCP 인증업체 사례발표(업체섭외)	인증업체 사례발표
17:00 ~ 17:30	30	전년도 인증 및 조사평가 결과분석 - 주요 지적사항 및 개선방법	
17:30 ~ 17:40	10	질의응답 및 건의사항 등 의견수렴	

3. 신청방법

□ 참여 신청서(붙임)를 작성 후 팩스 또는 이메일로 제출

○ 이메일 : sjlee@haccp.or.kr

○ 팩스번호 : 042-252-1102

※ 기타문의사항 : 042-251-1107

[붙임]	1. HACCP 의무적용 업체 워킹그룹 장소 안내
	2. HACCP 의무적용 업체 워킹그룹 참여 신청서

HACCP 의무적용 워킹그룹 장소 안내

① 1~2회차: 한국식품안전관리인증원 대전지원(3층 교육장)

- 1차: 국수, 유탕면류
- 2차: 즉석섭취식품(운반급식포함), 어육소시지, 특수용도식품



- ※ 주차공간이 협소하므로 가급적 대중교통을 이용해 주시기 바랍니다.
- ※ 자차 이용 시 도로변 주차를 삼가 주시기 바랍니다.

○ 주소 : 대전광역시 유성구 북유성대로 303, 303호 한국식품안전관리인증원 대전지원

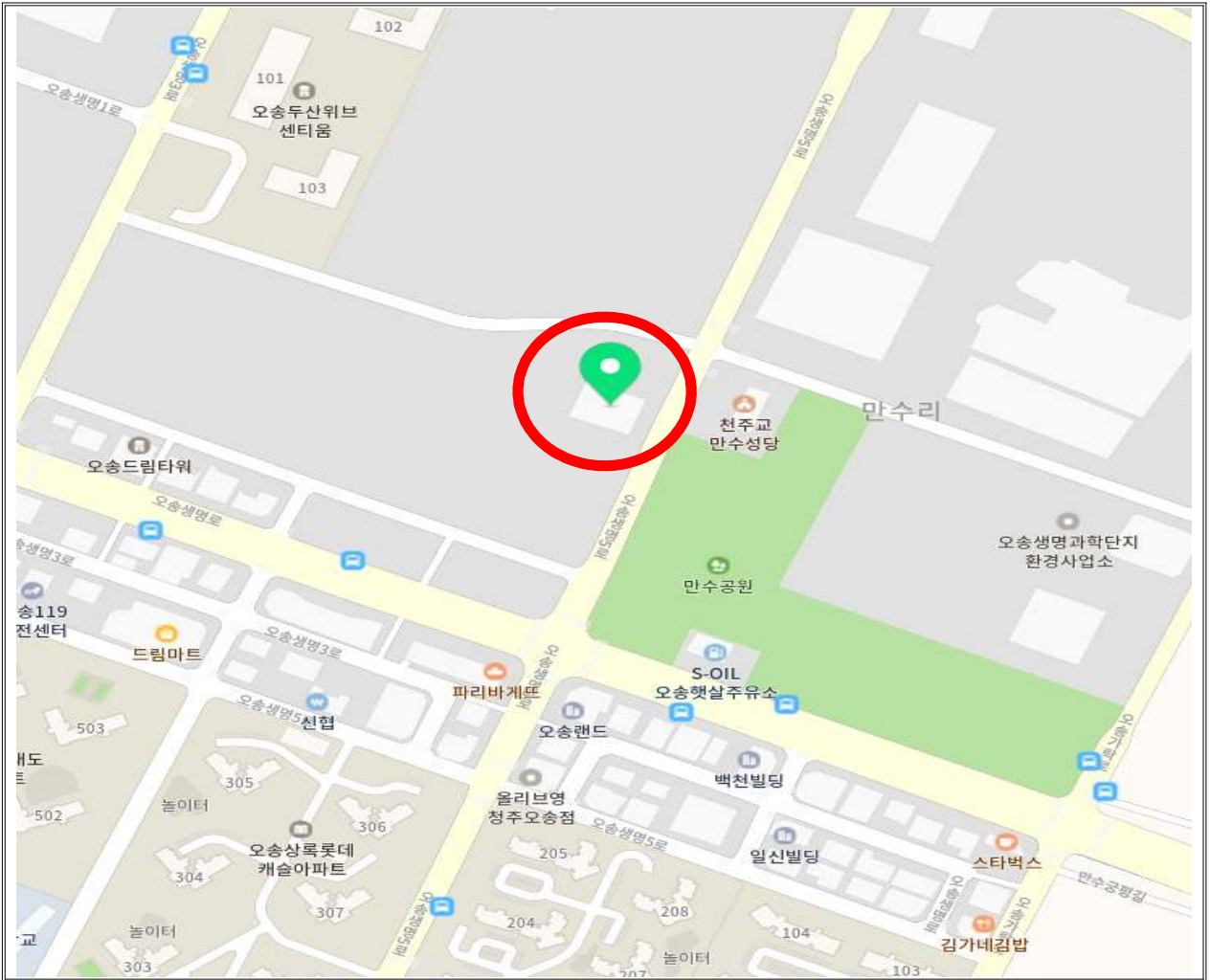
○ 대중교통

- 대전역(KTX) → 지하철 1호선(반석역 방향) → 반석역 하차 → 도보 2분
- 대전북합버스터미널 → 시내버스 102번 탑승 → 정부청사역 하차 → 지하철 1호선(반석역 방향) → 반석역 하차 → 도보 2분

HACCP 의무적용 워킹그룹 장소 안내

② 3~5회차: 한국식품안전관리인증원 본원(5층 대강당)

- 3차: 음료류
- 4차: 떡류, 빵류
- 5차: 과자, 초콜릿류, 캔디류



※ 주차공간이 협소하므로 가급적 대중교통을 이용해 주시기 바랍니다.

※ 자차 이용 시 도로변 주차를 삼가 주시기 바랍니다.

○ 주소 : 충청북도 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명5로 156 한국식품안전관리인증원 본원

○ 대중교통(버스 배차 간격이 크기 때문에, 택시 등을 추천)

- 오송역(KTX) → 500, 515-1 → 만수공원 하차 → 도보 6분

- 오송역(KTX) → 511 → 119안전센터 하차 → 도보 4분

개인정보 수집·이용 및 제3자 제공 동의서

한국식품안전관리인증원은 "HACCP 기술지원" 사업과 관련하여 개인정보 수집·이용 및 제3자의 제공 동의를 구하오니 자세히 읽어보신 후 동의여부를 결정하여 주시기 바랍니다.

개인정보 수집·이용 내역(필수사항)

항 목	성명, 회사 부서명, 주소, 연락처, 팩스번호, 이메일
수집목적	「식품위생법 제48조」, 「축산물 위생관리법」 제9조 및 제44조, 「한국식품안전관리인증원의 설립 및 운영에 관한 법률」 제6조
보유기간	5년

※ 위와 같이 개인정보를 수집·이용하는데 동의를 거부할 권리가 있습니다.
 동의를 거부할 경우 심사일정, 결과통지 및 법적사항 알림 등 정보제공에 제한을 받으실 수 있습니다.
 위와 같이 개인정보를 수집·이용하는데 동의하십니까? (예, 아니오)

개인정보 3자 제공 내역(필수사항)

제공처	식품의약품안전처 등 정부 부처
제공목적	법령 등에서 정하는 공공기관 소관업무 수행 실적 보고
제공항목	성명, 회사 부서명, 주소, 연락처, 팩스번호, 이메일
보유기간	5년

※ 위와 같이 개인정보를 수집·이용하는데 동의를 거부할 권리가 있습니다.
 동의를 거부할 경우 정보제공에 따른 이익에 제한을 받으실 수 있습니다.
 위와 같이 개인정보를 수집·이용하는데 동의하십니까? (예, 아니오)

개인정보 수집·이용 내역(선택사항)

- HACCP 관련 정보제공 기술지원 자료 제공 등을 위한 수집·이용 내역

항 목	<input type="checkbox"/> 전자우편주소(이메일) <input type="checkbox"/> 휴대전화번호(연락처)
수집목적	국내·외 식품·축산물 안전 정책 동향, HACCP 관련 뉴스, 전문정보, 교육(행사)알림 등을 목적으로 합니다.
보유기간	5년

※ 위와 같이 개인정보를 수집·이용하는데 동의를 거부할 권리가 있습니다.
 동의를 거부할 경우 거부한 내용 관련 서비스에 제한을 받으실 수 있습니다.
 위와 같이 개인정보를 수집·이용하는데 동의하십니까? (예, 아니오)

- 홍보 및 마케팅을 위한 선택적 개인정보 수집·이용 내역

항 목	전자우편주소(이메일)
수집목적	HACCP 관련 홍보를 목적으로 합니다.
보유기간	2년

※ 위와 같이 개인정보를 수집·이용하는데 동의를 거부할 권리가 있습니다.
 동의를 거부할 경우 거부한 내용 관련 서비스에 제한을 받으실 수 있습니다.
 위와 같이 개인정보를 수집·이용하는데 동의하십니까? (예, 아니오)

년 월 일

동의자 업체명(농장명) : _____
 성 명 : _____ (서명)
 연 락 처 : _____

한국식품안전관리인증원장 귀중