

구 분	교육일	과정명	내 용	추천 대상	시 간
입 문	3/30(목)	식품안전 이슈 및 법규	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2022년 식품안전 이슈</li> <li>• 2023년 식품안전 정책 및 법규</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* 식품제조가공업 신입사원</li> <li>* 이물보고 담당자</li> </ul>	5H
		이물조사/방충관리	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 이물 신고제도 및 조사방법</li> <li>• 방충방서 제어 현장관리 교육</li> </ul>		
		롯데 Audit 기초	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 법규, 서류, 현장 점검 사항</li> <li>- 롯데 체크리스트 기반 기초 설명</li> </ul>		
특 별	4/27(목)	중대시민재해(원료, 제조물) 이해	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 중대재해처벌법中 중대시민재해 관리방안</li> <li>• 위기대응 모의훈련</li> </ul>	* 생산, 품질, 구매, 마케팅 등 식품 관련 업무 전 담당자	2H
전 문	5/24(수) ~25(목)	HACCP 실무과정	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 선행요건관리 및 HACCP PLAN</li> <li>• L-HACCP Workshop</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* HACCP 담당 초임자</li> <li>* HACCP 부적합 업체(식약처)</li> </ul>	16H
	6/29(목)	식품안전 Audit	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Audit 실무</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* 식품제조가공업 신입사원</li> <li>* 식품안전Audit 담당자</li> </ul>	5H
	7/27(목)	Global 식품안전트렌드	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Global 식품안전 이슈</li> <li>- FSMA(PCQI), FSSC22000 (식품방어/식품사기/알레르기)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* FSSC22000 시스템 담당자</li> <li>* PCQI 담당자(대미 수출)</li> </ul>	7H
	8/31(목)	식품공전 이해	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 식품의 기준 및 규격</li> </ul>	* 식품제조가공업 신입사원 등	6H
	9/21(목)	식품 표시 및 광고	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 식품등의 표시 기준, 식품표시광고법 등</li> </ul>	* 표시사항 담당자	6H