

※ 2023년 식품안전교육 LSA 커리큘럼

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