

# <식품안전경영시스템(ISO 22000)>

## 내부심사원 양성과정 계획서

### 1. 과목소개

식품안전경영시스템(ISO 22000)은 법적요구사항, 고객요구사항, 공정 및 제품요구사항, 발생 가능한 위험을 파악하여 PRP(선행요건) 및 CCP(중점관리점)에 대한 관리기준을 수립하여 실행하여야 하며 '농장에서 식탁까지(Farm to Table)'를 모토로 농·축·수산물, 가공식품뿐만 아니라 이를 생산하는 데 필요한 비료, 농약, 관련 포장재 및 접착제, 그리고 유통단계까지 모든 식품관련조직에 적용할 수 있습니다. 효율적인 조직관리를 위해 가장 중요하고도 기본적인 경영시스템을 수립할 수 있도록 기업 운영의 가이드를 제시하고 있습니다.

본 과정은 기업의 식품안전경영시스템을 효과적으로 개선하고 수행능력을 향상 시킬 수 있도록 운영과 모니터링 활동에 전문성을 갖춘 식품안전 내부 심사원을 양성하는 전문교육입니다.

### 2. 학습목표

- 식품안전경영시스템의 요구사항 이해
- 조직의 업무시스템 구축 및 식품안전 내부 심사의 효과적인 수행 방법
- 조직의 업무시스템 개선을 위한 능력 향상
- 고객사 실사 대비를 위한 식품안전 내부 심사원의 능력 향상 및 대응 요령 습득

### 3. 학습내용

- ISO 22000 개념 및 내부심사 개요
- ISO 9001/HACCP/ISO 22000 비교
- ISO 22000 : 2018 요구사항
- 내부심사 수행방법
- ISO 22000 내부심사 실습 & TEST

### 4. 학습계획

| 시간  | 학습내용                                  | 학습활동     |
|-----|---------------------------------------|----------|
| 1회차 | 식품안전경영시스템(ISO 22000) 개요 및 내부 심사원과정 소개 | 온라인 강의학습 |
| 2회차 | HACCP 통합관리기준의 이해                      | 온라인 강의학습 |
| 3회차 | ISO 9001 / HACCP / ISO 22000 이해       | 온라인 강의학습 |

|      |  |          |
|------|--|----------|
| 4회차  | 식품안전경영시스템 용어와 정의                             | 온라인 강의학습 |
| 5회차  | 식품안전경영시스템과 프로세스의 이해                          | 온라인 강의학습 |
| 6회차  | 식품안전경영시스템 요구사항 <4. 조직상황>                     | 온라인 강의학습 |
| 7회차  | 식품안전경영시스템 요구사항 <5. 리더십>                      | 온라인 강의학습 |
| 8회차  | 식품안전경영시스템 요구사항 <6. 기획>                       | 온라인 강의학습 |
| 9회차  | 식품안전경영시스템 요구사항 <7. 지원>                       | 온라인 강의학습 |
| 10회차 | 식품안전경영시스템 요구사항 <8-1. 운영>                     | 온라인 강의학습 |
| 11회차 | 식품안전경영시스템 요구사항 <8-2. 운영>                     | 온라인 강의학습 |
| 12회차 | 식품안전경영시스템 요구사항 <9. 성과평가 /10. 개선>             | 온라인 강의학습 |
| 13회차 | 내부심사 실습 1. 내부심사 절차                           | 온라인 강의학습 |
| 14회차 | 내부심사 실습 2. 내부심사 계획 및 심사실행                    | 온라인 강의학습 |
| 15회차 | 내부심사 실습 3.<br>내부심사 검토 및 조치 (심사보고서 작성/ 후속 조치) | 온라인 강의학습 |
| 16회차 | 내부심사원 ISO 22000 TEST                         | 온라인 강의학습 |

## 5. 학습기간

- 추후공지

## 6. 수료기준

- 온라인 강의 100% 수강, 오프라인 시험 70점 이상 취득 시 "ISO 22000 과정 수료증" 발급