

96년 제2차 식품위생관련 기술교육 실시 안내

한국식품위생연구원에서는 국내외적으로 식품 산업환경의 급속한 변화에 따른 대응 방안 수립 및 관리 기술의 질적 향상에 동참하고자 다음과 같이 제2차 식품위생 기술교육을 실시한다.

홍보과

- 2) 주소 : (156-050) 서울시 동작구 노량진동 57-1
- 3) 전화 : 02-826-2100(교 242-244), 821-5157(직통) 전송 : 02-824-1764

가. 교육과목 강사 선임 및 교육일정

교육 과 목 명	강 사	시 간	교 육 일 시
식품 등 HACCP 제도의 적용	천석조 박사	3	10.10(목) 09:30-12:30
식품 등 유통기한 설정 이론 및 방법 해설	김창남 연구원	3	10.10(목) 13:30-16:30
식품첨가물 및 오염물질에 대한 평가 - 안전성 중심으로 -	조양희 박사	3	10.11(금) 09:30-12:30
96식품위생법 시행령 및 시행규칙 개정사항 해설	최성락 사무관	3	10.11(금) 13:30-16:30

※ 96식품위생법 시행령 시행규칙이 금년 6월에 입법예고 개정고시되었으며, 9월 30일부터 시행 예정임.

나. 등록방법

- 1) 교육비(1인당) : 과목당 수수료 40,000원 (교재비 포함)
- 2) 납부방법 : 교육당일 교육시간 30분전부터 식품위생연구원 수납계에 대금 납부

다. 교육장소 : 식품위생연구원 대강당

라. 기타 : 교육시간 엄수, 교통수단은 주차장 사정상 대중교통 이용을 권장합니다.

마. 연락처

- 1) 한국식품위생연구원 교육정보관리부 교육

바. 교육과목별 개요

1. 식품 등 HACCP 제도의 적용

천석조 박사

1995년 10월부터 식육햄·소시지 업체에 HACCP 시범적용을 실시함에 따라 우리나라 식품업체에서는 HACCP 계획 및 그 적용에 대한 관심이 고조되고 있으나, HACCP 계획 및 시행절차상의 제반사항에 대한 정확한 지식이나

인식의 부족으로 HACCP 적용 계획상 많은 어려움과 오해의 소지를 낳고 있으며 다른 식품산업으로 확산되는데도 큰 장애 요인이 되고 있다.

따라서 본 교육은 업체에서 실제 적용해 나갈 수 있는 능력과 동기 부여에 도움을 주고자 한다.

2. 식품 등 유통기간 설정 이론 및 방법 해설

김창남 연구원

우리나라 식품위생법에는 일부 제품을 제외한 모든 가공식품에 대해 유통기한을 표시토록 규정하고 있으며, 과거에는 모든 가공식품에 대해 식품공전에서 유형별 권장유통기한을 제시하고 운영하여 왔다.

최근에 식품의 제조·가공과 유통수준 향상, 다양한 제품 개발 등으로 유통기간 설정에 대한 자율화가 추진되어 일부 부패, 변질이 쉬운 식품을 제외하고 장기보존이 가능한 실온유통이나 냉동유통제품을 중심으로 그 설정권한을 식품업계에 완전히 이양시켜 왔고 앞으로도 지속적으로 추진됨에 따라 올바른 유통기간 설정에 의한 소비자의 위생안전 확보에 대한 식품업계의 책임이 한층 무거워졌다.

그래서 이에 따른 수입식품을 포함한 식품의 유통기간 설정에 대한 식품업계의 애로가 있을 것으로 예상된다.

따라서 우리 연구원에서는 식품위생법상 식품 유통기한 관련 규정과 배경, 식품의 유통기간 설정방법 및 유통기간(연장)설정 사례 등에 대해 설명하는 자리를 마련하여 식품업계가 식품의 유통기한에 대해 충분한 이해를 하는데 도움이 되고자 한다.

3. 식품첨가물 및 오염물질에 대한 평가

- 안전성을 중심으로 -

조양희 박사

첨가물 등과 같은 새로운 화학물질의 사용이 날로 증가하고 있고 식품제조공정의 급속한 발전으로 인해서 위해 가능한 물질들이 여러 경로를 통해 의도적으로 또는 우발적으로 인체에 유입될 가능성이 높아가고 있는 현 시점에 최근 제기된 일련의 식품위생문제 제기 사건들은 식품의 안전성에 대한 관심을 증폭시키는 계기가 되었다. 따라서 본 교육은 식품 첨가물과 오염물질에 대한 안전성 평가가 제외국(Codex 포함)에서 어떻게 이루어지고 있으며 또한 평가 결과 어떠한 물질들이 현재 지정·관리되고 있는지를 살펴봄으로써, 이들의 국내 적용문제에 대한 전반적인 검토를 통하여 안전하고 위생적인 제품 생산을 위한 기초지식을 제공하고자 한다.

4. 96식품위생법 시행령 및 시행규칙 개정사항 해설

보건복지부 최성락 사무관

94년부터 추진된 식품위생행정개혁 및 식품산업 발전을 가일층 도모하기 위하여 최근에 식품위생법시행령, 식품위생법 시행규칙이 개정되었다. 금번 개정된 부분은 식품을 취급하는 업체에 중요한 식품 등의 재검사, 회수, 한시적 기준 규격, 수입식품검사, 자가품질검사, 품목보고, 우수업소 등의 시행에 필요한 절차와 구체적 내용을 포함하고 있다.

따라서 본 교육에서는 식품위생법 시행령과 동 시행규칙의 주요 개정내용 및 개정취지 등을 해설·설명하여 식품업계가 개정법령에 대한 올바른 이해를 하는데 도움을 제공하고자 한다.*