

※ 식품 이물관리를 위한 실무자 과정 커리큘럼 ※

일차	시간	주제	내용	비고	
1일차	09:00 ~ 12:00	급변하는 이물클레임 환경변화	1. 이물발생에 대한 법리적 해석 2. 소비자 및 미디어의 강성화 변화과정 이해 3. 이물클레임 사례를 통해 본 기업대응의 변화		
	12:00 ~ 13:00	중식			
	13:00 ~ 16:00	이물발생 조건과 원인 I	1. 이물의 유형 및 발생현황 - 현 기업에서 발생 가능한 이물형태 - 이물발생 조건과 현 기업현황 2. 이물의 유형별 발생원인 - 공정별 이물발생 형태 - 공정 프로세스별 이물 사전예방을 위한 관리요류		
	16:00 ~ 18:00	이물발생 조건과 원인 II	1. 중점관리 이물유형의 분류 2. 유형별 사전예방 현황활동		
2일차	09:00 ~ 11:00	이물추적관리시스템(GCM : The Guideline for Criterion Management) I	1. 제품위험성 분석기법(SHA:Software-Hardware Analysis) 소개 2. 이물에 대한 위험성 분석 Key Point 3. CAF(Criterion Analysis Form) 작성 및 분석방법 이해	강의 및 WORKSHOP	
	11:00 ~ 12:00	이물추적관리시스템(GCM : The Guideline for Criterion Management) II	1. 기업별 제품특성을 적용한 CAF WORKSHOP 2. Criterion별 작성원칙 준수 및 이해	WORKSHOP	
	12:00 ~ 13:00	중식			
	13:00 ~ 14:00	이물추적관리시스템(GCM : The Guideline for Criterion Management) II	1. CAF 작성사례 발표 및 토의 2. BEST & WORST CASE별 체크포인트 이해	WORKSHOP	
	14:00 ~ 15:00	이물클레임 방어대책 I	1. 이물클레임에 대한 조기경보시스템의 필요성 이해 2. 조기경보시스템(Early Warning System) 분석 3. EIR(Event Information Report) 작성 방법 및 효과 4. HLP(Hot Line Process) 운영체제 및 방법		
	15:00 ~ 17:00	이물클레임 방어대책 II	1. 이물클레임에 대한 전략적 대응방안 2. 이물 클레임 Stage별 활동 내역, 범위 및 대응절차 3. 이물 클레임 Simulation을 통한 실질적 대응수준 점검 4. 위기관리를 위한 조직구성과 역할		
	17:00 ~ 18:00	질의 및 답변	1. 과정 정리 2. 교육내용에 대한 질의 및 답변		