

2025년 3월호

식품기술사광장



◎ 식품기술사협회 제 1회 정기이사회 및 제 37회 정기총회 22일(토) 성황리 개최

협회에서는 2월 22일 토요일 오후에 제 1회 정기 이사회 및 제 37회 정기총회를 개최하였습니다. 전국 각지에서 124명이 참석한 이사회와 정기총회에서는 지난해 제 4회 이사회에서 가마감 자료로 의결된 '2024년도 협회 사업추진실적 및 수지결산 내용의 보고와 2025년 사업 계획 및 예산(안)이 심의 의결 되었습니다. 정기총회에 앞서 개최된 특강은 『글로벌 농식품산업』이라는 주제로 Global AgTech Solution & Investment 권택운 박사의 강의를, 『고령친 화식품 전망과 개발전략』을 주제로 한국식품 산업 클러스터진흥원 이현순 부장의 강연이 있었다. 총회에 이어 '신입회원 환영회'와 식품산업 발전에 기여한 공로자에 3명에 대해 식품의약품안전처장 표창 수여가 있었습니다.

식품의약품안전처장 표창

번호	성 명	소속
1	길동섭	식품기술사협회 이사
2	이경호	식품기술사협회 대구·경북지회장
3	이재구	식품기술사협회 대전·충남지회 총무



[정기총회 및 신입회원 환영회]

◎ 식품기술사협회 2025년 협회 인사

(사)한국식품기술사 협회 박은서 회장은 2월 1일부로 협회 인사를 아래와 같이 단행하였습니다

상근부회장 : 문 백 년(전 사무총장)

사무 총 장 : 홍 원 표(협회 이사)

◎ 식품기술사협회 축산물HACCP 익산교육장 2월 부터 교육 시작

한국식품기술사협회는 식약처로부터 1월 3일자로 축산물HACCP 익산교육장을 원광보건 대학교 보건관 506호로 추가 지정받았습니다. 이로써 식품기술사협회는 서울교육장, 강원교육장, 대전교육장, 목포교육장, 익산교육장 전국 5개 교육장에서 축산물HACCP교육을 진행하게 되었으며 2월 18일부터 익산 교육장에서 첫 교육이 시작되었습니다



[익산교육장 HACCP교육]

◎ 식품 및 축산물HACCP정기 통합과정 교육 개설

한국식품기술사협회HACCP교육원에서는 개정 고시된 '식품 및 축산물 안전관리인증기준'에 따라 식품HACCP과 축산물HACCP을 함께 인증받아 시스템을 운영하고 있는 업체의 경우 매년 이수하게 되어있는 HACCP정기과정 교육을 식품과 축산물 정기교육을 각각 4시간씩 따로 받아왔으나, 지난 2월 28일 개정고시된 안전관리인증기준 제 23조의 3(교육훈련기관의 교육훈련 내용 등)에 “식품 및 축산물 안전관리 인증기준(HACCP) 교육훈련기관을 병행하여 운영하는 기관은 식품 및 축산물 안전관리인증 기준(HACCP) 정기교육 훈련과정을 통합하여 운영할 수 있다”는 조항에 근거하여 식품 및 축산물 HACCP정기 통합 과정 교육(6시간, 교육비 15만원)을 실시하게 되었습니다.

협회HACCP교육원에서는 3월부터 정기 통합과정을 실시하고 있습니다. 식품기술사 회원 여러분께서 소속회사나 기술지도하시는 회사가 식품과 축산물HACCP을 인증받아 함께 운영하는 업체일 경우 협회HACCP교육원에서 수강할 수 있도록 적극적인 추천을 부탁드립니다



[HACCP교육 장면]

◎ 서울 마장동 축산시장 축산물HACCP 정기 교육

협회 HACCP교육원에서는 3월 10일 오후 서울 마장동 축산시장 고객센터 교육장에서 축산물업체 HACCP인증유지 업체를 대상으로 축산물HACCP 정기교육을 실시하였습니다.



[마장동 축산물HACCP교육]

◎ 강원도농업기술원 방문

3월 12일(수요일)오후 협회에서는 강원도농업기술원(춘천시 소재)을 방문하여 상호 협력방안에 대해 논의하고 강원도내 시·군 농업기술센터 니즈에 맞는 기술지원 방안을 마련 긴밀하게 협력해 가기로 하였습니다 이날 방문에는 문백년 상근부회장, 홍원표 사무총장, 마남혁 F/T지원실장이 함께 방문하였습니다,



[강원도농업기술원 방문]

◎ 협회 골프동호회(고수회) 모임

3월 12일(수요일) 강원도 춘천시 남면 소재 '원더클럽 파가니카CC'에서 협회 골프동호회 모임이 있었습니다. 이날 골프 회동에는 박온서 협회장과 총 12명의 고수회 회원들이 참가하여 즐겁고 유익한 시간을 함께하며 협회 발전을 위한 협력을 다짐하였습니다.



[3월 12일 고수회 골프 회동]

◎ 식품기술전문과정 3월 22일 개강

본 협회에서 실시하는 제 43기 식품기술 전문교육과정 (식품기술사 자격시험 대비 과정) 개강에 대해 안내드립니다.

1. 교육 대상

- 식품관련 업종에 종사하는 중견 기술인
- 식품관련 전반적인 내용을 공부하고 싶으신 분
- 식품기술사 시험을 준비하시는 분

2. 교육내용 및 교재

- 식품공학, 식품기술, 식품안전 및 위생, 식품화학, 식품가공 및 저장, 품질관리, 식품 포장, 식품미생물학, 식품위생법규, 공장관리, 연구개발, 생산관리 등 식품생산과 위생관련 등 식품 전반적인 내용.
- 교재 : 최신 식품기술사 개정4판(20.4.2), 및 보충 자료(강사 별도 준비),
 - * 구입방법 : 협회 방문 구입 , 또는 통화 후 택배우송
 - * 교재대금 : 직접 구매시 55,000원, 택배 시 60,000원
 - * 납입은행 : 우리은행 1005-102-934821 한국식품기술사협회

3. 교육기간 및 시간

- 2025년 03월 22일 ~ 2025년 07월 05일 (15주, 총 90시간), (25.5.3 휴강)
매주 토요일 13:00 ~ 19:00 (6시간씩) (단, 5월 3일은 휴강)

4. 교육 강사 : 본 협회 기술사

5. 교육 수강료

- 150만원(사전 협의 시 분납 가능, 2개월), 계산서 발행 (사업자 등록증 사본 제출)

6. 교육 관련 문의 및 연락처 , 협회 입금 계좌

- 교육신청 : 홈페이지 모집 안내에서 신청 가능합니다.
- 전화 : (02) 3473-7171, Fax : (02) - 525-0990
- E-mail : foodkisulsa@nate.com - 홈페이지 : www.foodpe.or.kr
- 납입계좌 : 우리은행 1005-102-934821 (사)한국식품기술사협회

* 식품기술사 자격증 취득에 관심있는 주위 분들에게 회원여러분의 적극적인 추천을 부탁드립니다

Start-up! Your Future

청년식품창업센터 오픈

국내 유일무이한 식품 전문 창업을 위한 공간
청년식품창업센터가 문을 열었습니다!



국내 최초 창업 전 과정을 지원하는 한국식품산업클러스터진흥원의 복합지원시설

임대형 공장 · 사무실 · 시제품제작실 · 공유오피스 · 창업교육장 · 기숙사 제공

문의사항 063-720-0568