

■ NCS 분류체계

대분류	중분류	소분류	세분류
21. 식품가공	01. 식품가공	01. 식품가공	11. 식품품질관리
신규개발	1. 음식점 위생등급 지정평가·기술지원 2. HACCP 인증심사·기술지원 3. HACCP 전문인력 양성 및 교육 4. 해외제조업소 현지실사 5. 스마트HACCP 6. 연구개발, 연구기획·용역, 시험·검사 7. 기타 기관의 업무와 관련된 인증 업무 등		

■ 주요사업

- [음식점 위생등급] 음식점 위생등급 현장평가 및 준비·지정업소 기술지원 실시
- [HACCP인증] HACCP 인증 및 연장심사, 정기 조사·평가(축산물 HACCP에 한함) 수행
- [기술지원] HACCP 인증 준비업소 및 인증업소에 대한 기술지원 실시
- [전문인력 양성 및 교육] 식품관련 종사자 등의 역량강화를 위한 위생 및 안전교육 실시
- [해외제조업소 현지실사] 수입식품 해외제조업소 현지실사 위탁업무 수행
- [스마트HACCP] 스마트HACCP 등록·평가 및 기술지원 등 수행
- [연구개발·연구기획·용역, 시험·검사] 식품·축산물의 시험·검사·연구 및 식품안전분야 위탁사업 수행

■ 직무수행 내용

- **(음식점 위생등급 지정평가기술지원)** 「음식점 위생등급 지정 및 운영관리 규정」에 따라 음식점 위생수준 향상 및 식중독 사전예방을 위해 객석, 조리장, 종사자 위생관리 등 음식점 위생상태 평가기준에 따라 현장평가를 실시
- **(HACCP인증심사·기술지원, 스마트HACCP)** 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」에 따라 원료관리, 제조·가공·조리·소분·유통·판매의 모든 과정에서 위해한 물질이 식품에 섞이거나 식품이 오염되는 것을 방지하기 위하여 각 과정의 위해요소를 확인·평가하여 중점적으로 관리하고 있는 과정을 HACCP 실시상황평가표에 따라 현장조사를 실시.
- **(전문인력 양성 및 교육)** 「식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률」에 따라 시험·검사 교육기관 운영 및 식품 과 축산물의 영업자와 종사자를 대상으로 HACCP교육 및 위생교육을 실시
- **(해외제조업소 현지실사)** 「수입식품안전관리 특별법」에 따라 수입식품 등의 위해방지를 위하여 해외제조업소의 현지실사를 실시
- **(연구개발, 연구기획·용역, 시험·검사)** 「식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률」에 따라 자가품질검사 및 규격검사 등 미생물, 이화학 검사, 기타 연구개발 등 위탁업무를 수행

■ 능력단위

- (음식점 위생등급 지정평가기술지원) 식품 위생관리, 매장 위생관리
- (HACCP인증심사·기술지원, 스마트HACCP)

NCS 세분류	능력단위명칭
지역사회위생관리	01. 식품위생관리, 08. 방역·소독관리
식품가공연구개발	06. 공정설정, 07. 규격설정, 11. 식품가공연구개발 위생관리, 15. 재료안전성검사
식품품질관리	02. 공정관리, 03. 공정설비 조건관리, 05. 법규관리, 08. 제품검사, 09. 식품안전 위기관리
축산식품가공	19. 위생관리
축산식품유통	03. 축산식품 인증관리, 05. 축산품유통 위생관리, 10. 축산품유통 소분 포장관리
사료생산	15. 사료 시설관리, 16. 일반 사료제조, 17. 특수 사료제조, 18. 사료생산 환경 안전관리
종축	06. 종축 사양관리, 22. 종축 질병예방
한우사육*	04. 한우 사료관리, 06. 한우 방역위생 관리, 08. 한우사육 시설장비관리, 10. 인증관리

* "HACCP인증심사·기술지원 및 스마트HACCP"은 NCS 세분류를 활용하였으니 참고바랍니다.

- (전문인력 양성 및 교육) HACCP교육체계 수립, HACCP교육과정 운영, HACCP교육운영기획
- (해외제조업소 현지실사) 해외실사, 제외국기준 검토, 보고서작성
- (연구개발, 연구기획·용역, 시험·검사) 식품·축산물 검사·분석, 위생안전 개발·연구

■ 직무 필요 지식 / 기술/ 태도

지식	○ (음식점 위생등급 지정평가기술지원) 음식점 위생등급 지정 및 운영관리 기준의 이해																											
	○ (HACCP인증심사·기술지원, 스마트HACCP) 식품 및 축산물 안전관리인증기준의 지식, 식품의 기준 및 규격의 이해, 축산물의 가공기준 및 성분규격의 이해																											
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>세분류 명</th> <th>지식 명</th> <th>* NCS 참고</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>지역사회 위생관리</td> <td>해충 종류·유입경로, 식품특성, 위생적인 원료 선택 방법, 식품의 제조·가공 공정 중 유해 요소와 제어방법, 포장과 보관 기술에 대한 지식, 작업장 교차오염발생요소, 위생시설에 대한 지식</td> <td></td> </tr> <tr> <td>식품가공 연구개발</td> <td>제조공정에 따른 공정조건, 미생물의 성장조건 및 억제방법, 식중독균의 발생원인과 예방 대책, 식품(첨가물) 공진 관련 지식, 식품위생에 대한 이해 및 관련 법규지식</td> <td></td> </tr> <tr> <td>식품품질 관리</td> <td>HACCP 관리기준 및 지식(실무이론), 우수제조품질관리기준(GMP)의 이해</td> <td></td> </tr> <tr> <td>축산식품가공</td> <td>미생물의 성장조건 및 억제방법, 식중독균의 발생원인과 예방대책</td> <td></td> </tr> <tr> <td>축산식품유통</td> <td>HACCP 고시 및 이해, 위생관리 기준에 대한 지식</td> <td></td> </tr> <tr> <td>사료생산</td> <td>사료 생산공정과 사료 원료 및 제품의 특성에 대한 지식, 생산 공정 및 효율, 일반·특수 사료 제조 방법(펠릿, 그라놀, 익스트루전 가공방법 등)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>종축</td> <td>종축별 사양관리 방법, 사육환경 관련 기초지식, 차단 방역의 원리 및 절차, 질병관련 지식, 항생제 잔류기간 관련 지식, 가축전염병에 대한 이해(종류 및 특징, 관련 법 등), 축산법 및 수의사법</td> <td></td> </tr> <tr> <td>한우사육</td> <td>TMR 사료의 원료, 농장출입 절차 및 요령, 우사 건축을 위한 인허가 절차, 한우사육 관련 인증의 종류, 인증 종류별 규정 및 절차의 특성</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	세분류 명	지식 명	* NCS 참고	지역사회 위생관리	해충 종류·유입경로, 식품특성, 위생적인 원료 선택 방법, 식품의 제조·가공 공정 중 유해 요소와 제어방법, 포장과 보관 기술에 대한 지식, 작업장 교차오염발생요소, 위생시설에 대한 지식		식품가공 연구개발	제조공정에 따른 공정조건, 미생물의 성장조건 및 억제방법, 식중독균의 발생원인과 예방 대책, 식품(첨가물) 공진 관련 지식, 식품위생에 대한 이해 및 관련 법규지식		식품품질 관리	HACCP 관리기준 및 지식(실무이론), 우수제조품질관리기준(GMP)의 이해		축산식품가공	미생물의 성장조건 및 억제방법, 식중독균의 발생원인과 예방대책		축산식품유통	HACCP 고시 및 이해, 위생관리 기준에 대한 지식		사료생산	사료 생산공정과 사료 원료 및 제품의 특성에 대한 지식, 생산 공정 및 효율, 일반·특수 사료 제조 방법(펠릿, 그라놀, 익스트루전 가공방법 등)		종축	종축별 사양관리 방법, 사육환경 관련 기초지식, 차단 방역의 원리 및 절차, 질병관련 지식, 항생제 잔류기간 관련 지식, 가축전염병에 대한 이해(종류 및 특징, 관련 법 등), 축산법 및 수의사법		한우사육	TMR 사료의 원료, 농장출입 절차 및 요령, 우사 건축을 위한 인허가 절차, 한우사육 관련 인증의 종류, 인증 종류별 규정 및 절차의 특성	
	세분류 명	지식 명	* NCS 참고																									
	지역사회 위생관리	해충 종류·유입경로, 식품특성, 위생적인 원료 선택 방법, 식품의 제조·가공 공정 중 유해 요소와 제어방법, 포장과 보관 기술에 대한 지식, 작업장 교차오염발생요소, 위생시설에 대한 지식																										
	식품가공 연구개발	제조공정에 따른 공정조건, 미생물의 성장조건 및 억제방법, 식중독균의 발생원인과 예방 대책, 식품(첨가물) 공진 관련 지식, 식품위생에 대한 이해 및 관련 법규지식																										
	식품품질 관리	HACCP 관리기준 및 지식(실무이론), 우수제조품질관리기준(GMP)의 이해																										
	축산식품가공	미생물의 성장조건 및 억제방법, 식중독균의 발생원인과 예방대책																										
	축산식품유통	HACCP 고시 및 이해, 위생관리 기준에 대한 지식																										
	사료생산	사료 생산공정과 사료 원료 및 제품의 특성에 대한 지식, 생산 공정 및 효율, 일반·특수 사료 제조 방법(펠릿, 그라놀, 익스트루전 가공방법 등)																										
종축	종축별 사양관리 방법, 사육환경 관련 기초지식, 차단 방역의 원리 및 절차, 질병관련 지식, 항생제 잔류기간 관련 지식, 가축전염병에 대한 이해(종류 및 특징, 관련 법 등), 축산법 및 수의사법																											
한우사육	TMR 사료의 원료, 농장출입 절차 및 요령, 우사 건축을 위한 인허가 절차, 한우사육 관련 인증의 종류, 인증 종류별 규정 및 절차의 특성																											
○ (전문인력 양성 및 교육) 교육체계 수립 및 원칙, 교육업무과제 종류, 연도별 교육방침 및 과제 도출방법, 교육성과 측정방법의 종류와 요소																												
○ (해외제조업소 현지실사) 해외제조업소 및 해외작업장 현지실사 방법 및 기준의 이해																												
○ (연구개발, 연구기획·용역, 시험·검사) 식품·축산물 검사·분석 및 운용방법, 위생안전 개발·연구																												
기술	○ (음식점 위생등급 지정평가기술지원) 관련법규(규정, 고시) 이해 및 활용 능력																											
	○ (HACCP인증심사·기술지원, 스마트HACCP) 위해요소 분석 기술, 관련법규(규정, 고시) 이해 및 활용 능력																											
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>세분류 명</th> <th>기술 명</th> <th>* NCS 참고</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	세분류 명	기술 명	* NCS 참고																								
세분류 명	기술 명	* NCS 참고																										

지역사회 위생관리	위해요소 방지를 위한 제어방법 적용 기술, 비위생적인 식품의 처리방법, 교차오염 예방 능력
식품가공 연구개발	공정 상태 판정 기술, 미생물 관리 기술, 개인 및 작업장 위생 관리기술, HACCP 관리 기술(관련정보 습득 및 분석), 소독·방충·방서 기술
식품품질 관리	식품 안전관리 교육자료 작성 기술, 기준규격·표시기준·관리기준 정보 파악능력, 지침·제품정보 파악 능력
축산식품가공	전염병의 발생원인과 예방기술, 작업장 도구·장비·설비 위생관리 기술, HACCP 관리 기술, 소독·방충·방서 기술
축산식품유통	축산식품의 이력 확인기술, 친환경 축산식품 취급기술, 유해물질 별도 관리기술, 이물 혼입검사 방법에 관한 기술
사료생산	원료이송·수송·배분 공정관리 기술, 원료 보관 저장 기술, 건조 및 냉각 조작 및 전기·기계 설비기술, 오염 방제 기술, 위해 생물 방제 기술
한우사육	TMR 사료 관리기술, 사양관리 및 백신 프로그램 보완 기술, 한우 사육관련 법규 적용 및 활용능력, 인증정보 탐색 기술, 인증별 농장 및 사육관리 기술

- **(전문인력 양성 및 교육)** 교육목표 및 교육과제 설정능력, 교육업무과제 기획안 구상능력, 교재 개발능력, 교육운영계획 수립방법, 교육성과 측정방법 선정능력
- **(해외제조업소 현지실사)** 영어 커뮤니케이션 능력, 관련법규(규정, 고시) 이해 및 활용 능력
- **(연구개발, 연구기획·용역, 시험·검사)** 관련법규(규정, 고시)의 공인시험법 이해 및 활용 능력, 결과분석 능력

- **(음식점 위생등급 지정평가·기술지원)** 음식점 위생등급 지정 및 운영관리 기준 준수, 책임감 및 청렴성, 민원인과의 소통·협의 자세
- **(HACCP인증심사·기술지원, 스마트HACCP)** 식품 및 축산물 안전관리인증기준 준수, 책임감 및 청렴성, 민원인과의 원만한 관계 유지

태도

세분류 명	태도 명	* NCS 참고
지역사회 위생관리	교차오염과 법규위반 식품의 처리에 대한 책임성	
식품가공 연구개발	상호 협조하는 태도, 공정을 철저히 확인하는 태도, 대외적인 오류를 예방하려는 세심한 태도, 위생적인 작업 준수, 준법정신	
식품품질 관리	법률 모니터링을 이해하려는 태도, 인증제도 및 관련법규(규정, 고시)를 준수하는 태도, 관리항목의 적합성 준수	
축산식품가공	위생적인 작업준수 태도	
축산식품유통	축산식품 관련 법규 및 인증제도 준수 태도	
사료생산	성실하게 꾸준히 시설의 상태를 점검하고 확인하려는 태도	
한우사육	법규 준수 의지, 고품질 안전축산물의 생산 및 공급으로 국민 보건향상에 이바지하고자 하는 태도	

- **(전문인력 양성 및 교육)** 체계적 접근, 피드백에 대한 수용, 개선의지, 교육을 철저히 준비 하는 태도, 학습자 지원태도, 보안유지
- **(해외제조업소 현지실사)** 조사결과에 대해 정확성을 기하는 자세
- **(연구개발, 연구기획·용역, 시험·검사)** 책임감 및 청렴성

■ 직업기초능력

- 의사소통능력, 수리능력, 문제해결능력, 자원관리능력, 정보능력

■ 참고사이트

- <http://www.haccp.or.kr>
- www.ncs.go.kr 홈페이지 → NCS · 학습모듈 검색