

# 환경 재난으로부터 급·외식 현장 식중독 예방 및 스마트 관리

일시 2016. 11. 25 (금)  
장소 연세대학교 신촌캠퍼스 생활과학대학(삼성관) 1층 최이순홀  
주최 FSS(사)한국급식외식위생학회



## PROGRAM

### 어린이급식관리지원센터 교육프로그램 : 어린이 급식소 식중독 예방관리 및 위생관리 실무

한국급식외식위생학회/푸드원텍

9:00-9:20	교육 등록 및 과정소개	
9:20-9:30	인사말	지영애 센터장(중앙급식관리지원센터)
9:30-10:00	어린이 급식지원센터 관련 위생법 (위반사례중심)	최우정 주무관(식약처)
10:00-10:40	식재료의 안전한 저장관리	어금희 교수(건국대)
10:40-11:00	Coffee break	
11:00-12:00	어린이 급식소 위생관리 향상을 위한 세척, 소독관리	허윤정 전문위원(푸드원텍)
12:00-13:00	점심식사	

### 심포지엄 : 환경 재난으로부터 급·외식 현장 식중독 예방 및 스마트 관리

한국급식외식위생학회

13:00-13:30	등록	
13:30-13:50	개회사 축사	류 경 회장(한국급식외식위생학회) 박병주 회장(대한보건협회) 곽노성 원장(식품안전정보원)

### Session I : 이상 기후에 따른 농·축·수산물 식재료 안전성 확보전략

좌장: 곽동경 교수(연세대)

13:50-14:10	기후변화와 급·외식 위생관리 대응	곽효선 과장(질병관리본부)
14:10-14:30	김치의 안전성 확보 방안	이수미 센터장(아워홈)
14:30-14:50	식재료 구매와 품질보증에서의 위생 및 안전 확보	조상우 상무(풀무원)
14:50-15:20	Coffee break	

### Session II : 사례로 보는 급·외식 현장의 (미)생물학적 위생관리

좌장: 엄애선 교수(한양대)

15:20-15:40	급·외식 신입조리종사원의 위생교육프로그램 사례	박우람 팀장(동원홈푸드)
15:40-16:00	급·외식 현장에서 해충으로 인한 위생클레임 대처 및 관리	김현국 실장(세스코)
16:00-16:20	사례로 보는 주요관리식재료(critical control food) 관리 포인트	조선경 상무(현대그린푸드)
16:20-16:40	식품가공 및 조리 환경으로부터 미생물 biofilm 제어 방법	류지훈 교수(고려대)
16:40-16:50	폐회식	
16:50-17:40	정기총회	

## 행사장 안내



연세대학교 신촌캠퍼스 (서문에 위치)  
서울특별시 서대문구 연세로 50 TEL 1599.1885

#### ■ 지하철 :

- ◎ 경의중앙선 신촌역 하차 후 도보로 15분 거리
- ◎ 2호선 신촌역 하차 후 도보로 20분 거리: 마을버스(서대문03, 04, 05) 이용가능

#### ■ 학교셔틀버스 :

- ◎ 노선  
08:00~10:00 : 교통광장→경영관→성암관→새천년관→동문→경복궁지하철역  
12:00~19:00 : 무악학사→우정원→성암관→경영관→교통광장

#### ◎ 배차시간

08:00~10:00 : 약 5분 간격 12:00~19:00 : 10분 간격

#### ■ 일반버스 :

- ◎ 지선버스 : 6714, 7017, 7024, 7713, 7737
- ◎ 간선버스 : 272, 470, 472, 606, 751
- ◎ 광역버스 : M6628, M7106, M7119, M7111, 9714