

CESCO Food Safety NEWSLETTER

2020. 2월 2호 _ Vol. 176

발행처 _ (주)세스코 식품안전연구소

주소 _ 서울특별시 강동구 상일로 10길 46 (주) 세스코 터치센터

대표번호 _ 02-2140-0288 http://cescofood.co.kr

식품안전 주요 NEWS

밸런타인데이 대비 초콜릿류 제조업체 점검 결과

- 초콜릿·캔디류 제조업체 총 169곳 점검...식품위생법 위반 5곳 적발

식품의약품안전처는 밸런타인데이(2.14.)를 앞두고 지난 1월 20일부터 31일까지 서울특별시·경기도와 함께 초콜릿류, 캔디류 제조업체 총 169곳을 점검하여, 식품위생법을 위반한 업체 5곳을 적발했다고 밝혔다.

주요 위반 내용은 ▲건강진단 미실시(2곳) ▲유통기한 경과원료 사용(1곳) ▲원료·생산·판매기록 미작성(1곳) ▲보관온도 미준수(1곳) 등이다. 적발된 업체는 관할 지자체가 행정처분 등의 조치를 하고, 3개월 이내에 다시 점검을 실시해 위반사항 개선여부를 확인할 예정이다. 또한 백화점·대형마트·인터넷 등에서 유통·판매되는 초콜릿류·캔디류 제품(수입포함)에 대한 수거·검사(114건)와 수입통관단계 정밀검사(155건) 결과 모두 기준에 적합한 것으로 확인하였다.

식약처는 앞으로도 국민들에게 안전한 식품이 공급될 수 있도록 밸런타인데이와 같이 특정시기 수요가 증가하는 식품에 대해서 사전 안전관리를 강화할 계획이라고 밝혔다.

(출처 : 식품의약품안전처, 2월 11일)



CESCO 세스코 터치센터 전경



세스코 식품안전감사 서비스

[P1] 식품위생진단

“약속된 기준을 잘 실행하고 있는지” 점검

[P2] 식품안전진단

“실행해야 할 기준이 적정하고 실행이 양호한지” 평가&진단



내 사업장 식품안전 체계의 새로운 변화!!



고객 니즈에 맞춘 식품안전감사 제공

- 업종 특성, 글로벌 위생관리기준 접목
- HACCP컨설팅 know-how 접목
- Data 기반의 객관적 자료, 문제 발생 사전예방 가능



해충방제+Food 복합서비스로 시너지 효과

- 시설+설비 2개 관점 진단 ▶ 이물 관리 특화
- ▶ 이물 클레임 예방

'식품안전나라' 공공데이터 129→164종 개방 확대

- 공공데이터를 활용한 모바일 앱 및 웹서비스 개발 지원

식품의약품안전처는 '식품안전나라'에서 개방하고 있는 행정처분 등 129종의 식품안전정보 이외에 국민적 관심이 높은 35종의 데이터를 추가로 개방한다고 밝혔다.

민간분야에서 '식품안전나라' 공공데이터를 활용해 앱 또는 웹, 프로그램을 개발할 수 있도록 식품안전정보를 사용, 재사용, 재배포할 수 있는 형태로 공개할 예정이다. 아울러, 공공데이터의 사용 편의성을 높이기 위해 ▲ '온라인 및 유선 상담창구(1899-5590)' 개설·운영 ▲ 앱 또는 웹 개발자 상담게시판 개설 ▲ 먹거리 정보산업 민관협업체 운영 등을 추진할 계획이다.

식약처는 이번 공공데이터 개방 확대를 통해 먹거리 정보산업의 활성화와 기업 부가가치 창출에 도움이 될 것으로 기대하며, 앞으로도 수요자 중심의 식품안전 공공데이터를 발굴하고 지속적으로 개방하는 한편, 민간 분야의 데이터 활용을 적극 지원할 계획이라고 밝혔다.

(출처 : 식품의약품안전처, 2월 12일)

주류에 오크칩/알룰로오스 첨가 허용

- 「주세법 시행령」 일부개정안 공포

주류 산업의 경쟁력을 강화하기 위해 주류에 사용 가능한 첨가재료를 추가하고, 주류제조장의 시설기준 요건이 면제되는 주류 제조면허 대상에 시음행사를 추가하며, 전통주 산업을 육성하기 위해 전통주를 통신판매하는 경우의 과세표준을 변경하는 등 현행 제도의 운영상 나타난 일부 미비점을 개선·보완하고자 주세법 시행령을 일부개정 한다고 밝혔다.

1. 주류의 범위 확대

1) 용기에 주류 제조 원료가 담긴 상태로 제조장에서 출고되거나 수입신고된 후 추가적인 원료 주입 없이 용기 내에서 주류 제조 원료가 발효되어 최종 형태가 주류가 되는 경우도 주류로 인정함.

2. 주류에 사용 가능한 첨가재료의 추가

1) 주류 첨가재료 다양화를 통한 고품질 주류 생산 확대를 위해 오크칩과 알룰로오스를 주류에 사용할 수 있는 첨가재료에 추가함.

3. 시설요건 면제 대상 확대

1) 시음행사를 위해 주류 제조면허를 하는 경우에는 주류 제조장이 갖추어야 하는 시설기준을 면제함.

4. 특정주류도매업자의 취급 주류 확대

1) 기타 주류로 분류되어 있는 유사탁주의 판로를 지원하기 위해 특정주류도매업자에게 탁주의 발효·제성과정에 이 영에서 정한 첨가재료 외에 다른 재료를 첨가한 기타 주류의 취급을 허용함.

5. 소규모주류제조자가 제조하는 주류 수량의 계산

1) 탁주와 맥주의 과세표준이 가격에서 수량으로 전환됨에 따라 소규모주류제조자 등이 제조하는 탁주와 맥주의 과세표준 경감 기준을 가격에서 수량으로 변경함

6. 전통주 통신판매에 대한 과세표준 변경

1) 전통주 산업 육성을 위해 전통주를 통신판매 방식으로 판매하는 경우에도 통상가격을 과세표준으로 함.

(출처 : 법제처, 2월 11일)



세스코 시험분석 서비스
(자가품질검사, 영양성분, HACCP 위해요소)



식품의약품안전처 지정

제100호(식품), 제59호(축산물)
자가품질위탁 시험·검사기관

자가품질검사 서비스

식품/축산물 제조·가공, 즉석판매제조·가공업자가
식품위생법, 축산물위생관리법에서 정한
기준·규격에 적합한지를 확인하는 검사



첨단 분석장비 및 전문인력과 분석 노하우를 바탕으로 신뢰성을 보증 하는 국가공인검사기관

△ 주요 단속 정보

'20년 2월~3월 정기점검 일정

점검명	점검기간
○ 식육추출가공품 등 식육가공품 제조업체 점검(1차)	2.3 ~ 2.28
○ 1분기 온라인 인기식품 수거검사	2.10 ~ 2.21
○ 자가품질검사 자체 실시 업체 실태조사 및 점검(1차)	2.10 ~ 2.21
○ 특수용도식품(영.유아식, 환자용식품 등) 제조업체, 온라인 전용마켓.반찬가게 등 점검 ○ 자가품질검사 자체 실시업체 점검	2.17 ~ 2.21
○ 봄철 대비 약.탁주 제조업체 지도점검(1차)	2.17 ~ 2.21
○ 봄 신학기 대비 학교급식소 등 합동점검 [점검대상] 학교급식(임시급식 납품업체 포함) · 매점, 집단급식소식품판매업체, 대형 식재료 납품업체, 분식점 등 조리 · 판매업체	3.2 ~ 3.13

(출처 : 식품의약품안전처)

⚙️ 식품산업 NEWS

2019 식·의약품 등 수사·분석사례집 배포

식품의약품안전처 식품의약품안전평가원은 식·의약품 위해사범에 대한 수사에 활용할 수 있도록 614종 부정물질 분석법 등을 담은 '2019 식·의약품 등 수사·분석사례집'을 발간한다고 밝혔다.



자료는 '식품의약품안전처' 사이트에서 확인이 가능하다.

(출처 : 식품의약품안전처, 2월 13일)



HACCP 의무 교육

식품의약품안전처 지정 'HACCP 교육훈련기관' (제10호) cescoacademy.co.kr

HACCP 정기 과정 (3/11, 3/25)

- 년 1회 HACCP 팀장이 반드시 이수 (법정 교육)
- 효율적인 HACCP 사후관리 방법, 요령 습득

HACCP 경영자 과정 (3/11, 4/8)

- HACCP 추진 시 최고경영자의 역할 인식
- 사업자등록증 상의 대표자가 참석

HACCP 팀장 과정 (3/12~13, 3/26~27)

- 신규로 HACCP을 인증받기 위해 필요한 법정 교육
- '세스코 시뮬레이션센터'에서 현장 실습까지 한번에!



위생용품 위생교육

식품의약품안전처 지정 '위생용품 위생교육기관' (제4호) cescoacademy.co.kr

신규 / 보수 (3/20, 4/17, 5/22)

- 위생용품관리법 제9조에 따라 위생용품제조업, 위생용품수입업, 위생물수건처리업 영업자 대상 법정 의무 교육
- 신규 : 제조업/수입업/위생물수건처리업 영업신고 전에 받아야 하는 교육 과정 (최초 4시간)
- 보수 : 영업자가 매년 받아야 하는 교육 과정 (매년 3시간)



식품 전문 교육

cescoacademy.co.kr



표시 연관 법규와 식품표시 실습 (4/21)

- 최신 '식품 등의 표시, 광고에 관한 법률'과 표시 연관 법령을 한번에 (식품위생법, 공전, 원산지표시법 등 기타 법령)
- 사례, 실습 위주로 원산지, 영양성분, 표시사항 작성/분석, 오류사항 찾기 실습도 한번에~

식품공장 해충 방어와 이물분석 (4/16)

- 식품공장 유래 주요 해충의 특성을 알아보고 제어법 제공
- 주요 이물의 등징방법과 취약포인트 개선방안