

CESCO Food Safety NEWSLETTER

2018. September _ Vol. 105

발행처 _ (주)세스코 식품안전연구소

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

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

NEWS 식품안전 주요 NEWS

부산시, 추석 대비 농축산물 원산지표시 단속 실시

- 고사리,꽃감,돼지고기 등 638개 품목 농축산물 원산지표시 단속
- 전통시장, 대형마트를 중심으로 원산지 미표시, 거짓표시, 혼합판매 행위 등 집중단속

부산시는 고유명절인 추석을 앞두고 전통시장 및 유통업체 등에 대한 농축산물 원산지표시 일제단속을 한다.

이번 단속은 명절을 앞두고 제수용 농축산물의 수요증가에 따라 국내산으로 둔갑 우려가 있는 수입 농축산물의 원산지 거짓표시 행위를 방지하기 위한 것이다. 먼저, 구·군 주관 단속은 9월 10일부터 9월 21일까지 추진된다. 총 638개 품목(국산220, 수입161, 가공품257)을 대상으로 원산지 미표시·거짓표시·혼합판매 행위 등을 단속할 계획이다. 특히, 추석 제수용품의 판매 및 구매가 많은 전통시장과 대형 마트 등에서 고사리·도라지·꽃감·밤·소고기·돼지고기 등 제수용품과 선물 세트의 원산지표시 적정 여부를 집중 확인한다. 또한, 9월 17일부터 9월 19일까지 시 및 구·군 직원이 합동으로 단속반을 편성해 집중단속을 한다. 원산지 미표시는 5만원 이상 1천만원 이하의 과태료, 원산지 거짓표시(농축수산물 판매·가공업소)는 7년 이하 징역이나 1억원 이하 벌금에 처할 수 있다.

부산시 관계자는 "고유명절인 추석을 맞이해 모든 시민들이 안심하고 제수용 농축산물을 구입할 수 있도록 농축산물 원산지표시제 정착에 온 힘을 다할 것"이라고 전했다.

(출처 : 부산광역시청, 9월 7일)



CESCO 세스코 터치센터 전경

CESCO Food
Food Safety
세스코식품안전Zone
1588-1119

세스코
식품안전서비스

토탈 식품위생 솔루션

세스코 식품안전위생진단 서비스

1 Step

FOOD SAFETY CONSULTANT

외식업장의 사업을 돕는 식품안전 컨설턴트가 찾아갑니다



2 Step

3,021

조리시설의 식품안전 위해요소를 3,021가지의 기준으로 철저히 진단합니다

3 Step

UPGRADE

맞춤형 컨설팅을 통해 안전하고 위생적인 사업장으로 업그레이드 됩니다

4 Step



세스코의 다양한 업장홍보 프로그램으로 소비자가 먼저 찾는 깨끗한 맛집으로 알려지게 됩니다



키즈카페 2,300여곳 관리 · 운영실태 합동점검 실시

- 9월 3일부터 2달간 키즈카페 안전사고 예방을 위한 안내 · 제도

정부는 어린이 안전사고 예방을 위해 9월 3일부터 11월 2일까지 2달간 전국 2,300여개 키즈카페를 대상으로 관리 · 운영실태 합동점검을 실시한다.

이번 점검은 어린이들의 놀이공간인 키즈카페가 다양한 시설이 복합적으로 구성되어 있고 여러 부처의 업무가 연관되어 관계기관(문체부(유기기구), 행안부(놀이기구), 산업부(어린이제품), 환경부(환경), 식약처(식품), 소방청(화재)) 합동으로 실시한다. 주요 점검사항은 다음과 같다.

1. 키즈카페 내에 설치된 각종 시설의 종류·현황과 유원시설업 및 식품접객업 등록대상 여부 등을 조사하고 미등록 시설에 대해서는 등록을 유도한다. 유기기구(「관광진흥법 시행규칙」 별표11에 따른 미니기차, 트램펄린, 에어바운스 등) 및 놀이기구(「어린이제품 안전 특별법」 제2조에 따른 안전인증대상 어린이제품(그네, 미끄럼틀 등) 분야에서는 설치검사와 정기검사, 안전교육, 안전점검, 보험가입 등 관리 주체의 준수사항 이행여부를 확인하고, 비상시 유관기관 연락체계 구축, 이용시 주의사항 게시 등도 안내할 계획이다. 어린이제품 분야에서는 제품에 표기된 KC마크 및 인증번호 등을 확인하고, 최근 들어나는 신종·변종 제품에 대한 조사도 실시한다.

2. 환경·보건 분야에서는 도료 및 마감재의 유해물질 여부, 중금속기준 만족 여부 등 환경안전관리기준 준수여부를 확인하고, 식품·위생 분야에서는 유통기한 경과제품 사용여부, 식품 보관기준 준수여부 등 「식품위생법」 및 관련 고시 제반사항 이행여부를 확인한다. 끝으로 소방 분야에서는 소화기 및 소화전 관리상태, 스프링클러 작동여부 등 소방시설 관리상태 등을 확인하고, 비상구에 장애물 적치여부도 살펴볼 계획이다.

행정안전부 생활안전정책관은 "이번 점검을 통해 키즈카페가 보다 안전한 어린이 복합놀이공간으로 인식되어, 키즈카페 이용이 활성화되는 계기가 되기를 기대한다."면서, "관련 업계의 애로를 청취·수렴하여 정부와 업계가 함께 문제를 풀어 나감으로써 키즈카페 업체가 안정적으로 발전할 수 있기를 바란다."라고 말했다.

(출처 : 행정안전부, 9월 2일)

정책 / 법령 정보

이제 냉동포장육을 해동상태로 공급할 수 있어...

- 축산물위생관리법시행규칙 일부개정령 공포... '18.10.6부터 시행

식육포장처리업의 영업자는 식육가공업의 영업자, 집단급식소의 영양사 및 조리사가 냉동포장육 제품을 해동 상태로 공급하여 줄 것을 요청한 경우에 해동되거나 해동 중인 상태로 해당 제품을 공급할 수 있도록 하여 영업자의 비용 부담을 완화하는 한편, 냉동포장육 제품이 해동될 경우에도 위생적으로 관리될 수 있도록 하기 위하여 해동 시작시각 등 해동에 관한 정보를 보기 쉬운 장소에 표시하도록 하고, 식육가공업의 영업자는 해동 상태로 제품을 공급받은 경우 원료수불서류에 해당 제품을 해동 상태로 공급받은 사실을 기록하도록 하는 등 관련 법령을 일부개정하여 공포한다고 밝혔다.

(출처 : 식품의약품안전처, 9월 5일)

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

식약처, 식의약안전 예산 확대로 혁신성장

- '19년 정부예산안 올해보다 6.1% 증가한 5,033억원

식품의약품안전처는 '19년 정부 예산안이 식약처 출범 이후 처음으로 5천억 원을 돌파하여 국정과제를 포함한 주요 식·의약 정책을 더욱 적극적으로 추진할 수 있는 동력을 확보하게 되었다고 밝혔다.

이번 '19년 예산안은 5,033억 원으로 편성되어 '18년 예산(4,745억 원) 대비 288억 원(6.1%) 증가하였고 '19년도 정부 예산안은 국민이 참여하는 식·의약 안전관리와 취약계층을 위한 안전관리 예산에 중점을 두었으며 분야별 주요 내용은 다음과 같다.

1. 생산부터 소비까지 먹을거리 안전 확보 및 건강한 식생활 환경 조성
 - 1) 먹을거리 안전 확보 및 건강한 식생활 환경 조성 예산은 1,571억 원으로 '18년 대비 4.9% 증가
 - 2) (먹을거리 안전 확보) ▲가정간편식, 임산부·환자용 식품 등 소규모 HACCP의무적용 업체 시설 지원 확대('18년 37억원 → '19년 60억원) ▲농축수산물 의 허용물질목록제도(PLS) 관리기반 강화(8→23억원) ▲수입식품 사전 안전관리를 위한 현지실사 확대(5→8억원)
 - 3) (건강한 식생활 환경 조성) ▲어린이급식관리지원센터 운영 내실화 지원(413→439억원) ▲어린이급식관리지원센터 인프라를 활용한 노인 복지시설 등 취약계층 급식시설에 대한 위생·영양 관리(4억원) ▲식중독 예방관리를 위한 아동급식가맹음식점 위생안전시설개선 자금 지원 등(15억원)
2. 환경변화에 따른 식의약 안전관리 시스템 개선
 - 1) (정보화 사업) ▲수입식품통합시스템 구축을 포함한 정보화 사업(119→135억원)

식약처는 국민이 주인인 정부, 내 삶을 책임지는 국가를 만들기 위해 국민과 함께 안전의 기본은 확실히 지키면서 안전을 기반으로 혁신성장을 이끌어 나갈 수 있도록 적극적으로 '19년 주요 사업을 추진하겠다고 밝혔다.

(출처 : 식품의약품안전처, 9월 4일)

우리국민 식품 소비패턴 분석, 식품 안전관리에 활용

- 『식품섭취량 산출 및 오염도 모니터링 표준화 안내서』 마련

식품의약품안전처 식품의약품안전평가원은 국민건강영양조사 결과를 토대로 식품유형별 섭취량과 섭취빈도를 분석하여 실제와 가장 근접한 유해물질 인체노출량을 평가하여 식품안전관리에 활용할 수 있도록 '식품 섭취량 산출 및 오염도 모니터링 표준화 안내서(가이드라인)'를 마련하였다고 밝혔다.

주요 내용은 ▲식품별 섭취량 산출 표준화 ▲식품 중 오염도 모니터링 품목 표준화 ▲식품섭취량 산출 및 모니터링 품목 활용방법 등이다. 이번 안내서는 '13년 ~ '15년 국민건강영양조사(1,419품목, 22,948명) 식품 섭취량을 식품공전의 기준·규격 적용대상 품목별로 분석할 수 있도록 표준화하고 섭취량과 섭취빈도가 높은 식품을 중심으로 안전관리(모니터링) 품목 선정 방법을 제시하였다.

안전평가원은 이번 안내서가 식품별 섭취량 산출에 어려움을 겪었던 학계 및 산업계 등도 쉽게 식품 안전관리에 활용할 수 있을 것으로 기대한다고 밝혔다.

자세한 내용은 '농림축산식품부' 또는 '세스코 식품안전' 사이트(▶[자료 다운로드](#))에서 확인이 가능하다.

(출처 : 식품의약품안전처, 8월 29일)

세스코 HACCP 컨설팅 서비스



신뢰성
다수의 정부 인증 보유



고객 지향
고객과 긴밀한 의사소통을 통한
최적의 결과를 도출



전문성
국내 최고 전문가 그룹 및
컨설팅 실적 보유

- 식품 HACCP 컨설팅 등록 업체 (식약처)
- 축산물 HACCP 컨설팅 등록 업체 (식약처)
- 식품 HACCP 교육훈련기관 (식약처 제10호)
- 해외식품 위생평가기관 (식약처 제4호)
- 책임 컨설턴트 및 자문단 운영
- 품목 유형별 특성을 반영, 최적의 식품안전 시스템 구축
- 현실적이고 적용 가능한 결과물 도출
- 컨설턴트 전원 상근 인력으로 책임감 있는 컨설팅 수행
- 고객 눈높이 반영 교육 및 지도 수행
- IPM(해충방제) 노하우 접목을 통한 시설 진단

영유아용기구및 용기·포장에 비스페놀A 사용금지 확대

- 「기구및 용기· 포장의 기준및 규격」 및 「식품첨가물의 기준및 규격」 행정예고

식품의약품안전처는 이유식용 식기, 빨대 컵 등 영·유아가 사용하는 모든 식품용 기구 및 용기· 포장에 비스페놀 A 사용을 금지하는 것을 주요 내용으로 하는 「기구 및 용기· 포장의 기준 및 규격」 고시 개정안을 8월 31일 행정예고 한다고 밝혔다.

이번 개정안은 취약계층인 영·유아의 건강을 보호하고자 현재 젓병(젓꼭지)에 대해서만 비스페놀 A (BPA) 사용을 금지하고 있던 것을 모든 영·유아용 기구 및 용기·포장에도 사용하지 못하도록 사용제한 범위를 확대하였다. 개정안 주요 내용은 ▲영·유아용 기구 및 용기·포장에 비스페놀 A(BPA), 디부틸프탈레이트(DBP), 벤질부틸프탈레이트(BBP) 사용 금지 ▲한시적으로 인정한 건조식품용 방습용기에 대한 규격 신설 등이다. 식약처는 또한 농산물을 원료로 제조된 식품첨가물에 대한 잔류농약 기준을 명확하게 적용하기 위하여 식품첨가물에 대한 농약 잔류허용기준 적용원칙을 신설하는 것을 주요 내용으로 하는 「식품첨가물의 기준 및 규격」 고시 개정안도 행정예고 하였다. 개정안 주요 내용은 ▲식품첨가물 중 농약 잔류허용기준 적용원칙 신설 ▲규산마그네슘 등 4품목 성분규격 개정 ▲메타중아황산나트륨 등 9 품목 사용기준 개정 등이다.

식약처는 앞으로도 식품의 안전성 확보와 식품산업의 활성화를 위해 기구 및 용기· 포장 및 식품첨가물의 기준· 규격을 합리적으로 개선할 계획이라고 밝혔습니다.

(출처 : 식품의약품안전처, 8월 31일)

미역만 설정돼 있는 '납· 카드뮴' 기준 '미역귀'까지 포함 관리

- 「식품의 기준및 규격」 일부개정고시(안) 행정예고

식품의약품안전처는 미역귀에 납과 카드뮴 규격을 신설하고 국내외에서 사용되는 농약의 잔류허용기준 개정하여 국민에게 안전한 식품을 공급하고자 관련 규칙을 일부개정하여 행정예고 한다고 밝혔다.

* 본 건은 확정된 사항이 아닙니다. 입법/행정 절차에 따라 변경 될 수 있습니다.

(출처 : 식품의약품안전처, 9월 6일)

수입식품등 안전성이 확보되었다고 식약처장이 인정하는 식품 조정

- 과실주(호주, 아르헨티나), 맥주(독일, 미국), 연육(베트남), 캔디류(젤리/미국), 당절임(미국)

식품의약품안전처는 수입식품의 최초 정밀검사 대상 농약 58종 외 농약의 부적합 사례 발생에 따라 최초 정밀검사 농약 검사항목을 조정하고, 식품등 중 안전성이 확보되었다고 식품의약품안전처장이 인정하는 식품등을 조정하고 식품 이외의 다른 용도로 사용이 가능한 농임산물을 유통관리 대상에서 제외하며, 신고가 필요하지 아니하는 수입식품등에 국내에서 제조하여 해외박람회 등에 전시를 하고 재수입되는 기구 또는 용기포장을 추가하고자 관련 규칙을 일부개정하여 행정예고 한다고 밝혔다.

* 본 건은 확정된 사항이 아닙니다. 입법/행정 절차에 따라 변경 될 수 있습니다.

(출처 : 식품의약품안전처, 8월 31일)



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

'18년 9~10월 점검 일정

점검명	점검 대상	점검기간
○ 추석 성수식품 범정부 합동 점검	식품(한과류 등), 건강기능식품(홍삼 등), 축산물(식육세트 등) 농.수산물(과일, 생선 등 제수용품) 제조.판매업체	9.3 ~ 9.11
○ 가을 행락철 다중이용시설 교차 점검	공항, 고속도로휴게소, 기차역, 국.공립공원, 유원지, 푸드트럭 등	9.13 ~ 9.19
○ 식품에 사용할 수 없는 농.임산물 점검	약령시장 내 농.임산물 식품판매업체	10.1 ~ 10.5
○ 과실주, 리큐르 제조업체 점검		10.15 ~ 10.19
○ 가정간편식 제조.판매업체 점검	도시락, 패스트푸드, 프랜차이즈 등 제조.판매	10.15 ~ 10.19
○ 자가품질검사 자체실시 건기제조업체	인삼, 홍삼, 비타민 등	10.22 ~ 10.26
○ 군납 식품제조가공업체 합동점검(3차)	가공식품 및 농.수산물 등	10.22 ~ 10.26
○ 영양성분 및 알레르기 유발 식품 표시 대상 식품 접객업체 점검		10.22 ~ 10.30

(출처 : 식품의약품안전처)

⚙️ 식품산업 NEWS

식약처, 「식품등의 표시기준」 설명회 개최

- 전국 5개 지역 순회 설명회 실시

식품의약품안전처는 식품 생산·제조·수입·유통 영업자와 담당 공무원을 대상으로 '식품등의 표시기준 설명회'를 오는 8월 31일부터 9월 12일까지 전국 5개 지역(서울, 부산, 대전, 광주, 대구)에서 개최한다고 밝혔다.

주요 내용은 ▲ 「식품등의 표시기준」 개정사항 ▲ 식품과 축산물 표시기준 통합고시(안) ▲ 「식품등의 표시·광고에 관한 법률」 설명 등이다. 이번 설명회는 참석자 접근 편의를 고려하여 지역별로 나눠 개최되며, 일정은 8월 31일 대전(통계교육원), 9월 3일 대구(상공회의소), 5일 광주(김대중컨벤션센터), 7일 부산(상공회의소), 12일 서울(사학연금회관) 순으로 진행될 예정이다.

식약처는 이번 설명회가 식품 관련 영업자와 공무원에게 도움이 될 것으로 기대하며, 앞으로도 식품 표시 관련 정보를 지속적으로 제공할 것이라고 밝혔다.

본 설명회 교육자료는 '식품의약품안전처' 또는 '세스코 식품안전' 사이트(▶ [자료 다운로드](#))에서 확인이 가능하다.

(출처 : 식품의약품안전처, 8월 30일)



HACCP 의무 교육

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

HACCP 정기 과정 (9/13, 10/17, 10/31)

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

HACCP 경영자 과정 (9/13, 10/17)

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

HACCP 팀장 과정 (10/18~19, 10/29~30)

- 신규로 HACCP을 인증받기 위해 필요한 법정 교육
- HACCP 팀장 또는 교육을 필요로 하는 모든 분
- '세스코 시뮬레이션센터'에서 현장 실습까지 한번에!

환급



식품 전문 교육



식품공장 해충 방어와 이물분석 (12/11)

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