

CESCO Food Safety NEWSLETTER

2018. September _ Vol. 106

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

농식품부, 추석 명절 대비 축산물이력제 유통단계 특별단속

- 도축장, 식육포장처리업소, 축산물유통전문판매업소, 식육즉석판매가공업 및 식육판매업소, 수입쇠고기 취급업소(식품접객업, 집단급식소 등) 등 대상 - '18.9.10.~9.21.(2주간)

농림축산식품부는 축산물 수요가 급증하는 추석 명절을 맞아 9월 10일부터 9월 21일까지 2주간 시, 도, 국립농산물품질관리원, 농림축산검역본부를 통해 축산물 이력제 유통단계 이행주체를 대상으로 이력번호 표시, 거래내역 신고, 장부의 비치 등 축산물이력제 준수 여부에 대한 특별단속을 실시한다고 밝혔다.

이번 단속은 특별단속은 각 기관의 자체점검과 합동점검을 병행하여 실시된다. 도축장, 식육포장처리업소, 축산물유통전문판매업소, 식육즉석판매가공업 및 식육판매업소, 수입쇠고기 취급업소(식품접객업, 집단급식소 등) 등 축산물이력제 이행주체를 대상으로 이력번호 표시여부와 표시상대 등의 정확한 준수 여부를 중점 단속하고, 위반업소에 대해서는 관련법령에 따라 500만원 이하의 벌금 또는 과태료를 부과할 예정이다. 아울러, 위반자 중 과거 1년 이내에 위반 사례가 있는 영업자에 대하여는 농식품부, 국립농산물품질관리원, 한국소비자원 및 주요 인터넷 홈페이지에 영업소의 명칭 및 소재지, 대표자 성명 등 위반업소 정보를 12개월간 공개할 계획이다.

농식품부는 "축산물이력번호 표시 축산물을 구매할 수 있도록 지도, 단속을 지속적으로 강화할 것이며, 이를 통해 투명한 유통질서를 확립하여 국민의 안전한 먹거리 보호에 최선을 다하겠다"고 밝혔다.

(출처 : 농림축산식품부, 9월 9일)



CESCO 세스코 터치센터 전경

CESCO Food
Food Safety
세스코식품안전Zone
1588-1119

세스코
식품안전서비스

도탈 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



부산시, 추석명절 대비 원산지 표시위반 등 31개소 적발

- 9월 3일부터 2달간 키즈카페 안전사고 예방을 위한 안내·제도

부산시는 지난 6월부터 8월까지 추석 성수식품 취급업체와 축산물 유통과정에 대한 특별수사를 실시하여 「식품위생법」, 「농수산물의 원산지표시에 관한 법률」, 「축산물위생관리법」 등의 위반 혐의로 31개소를 적발했다고 밝혔다.

이번 수사는 추석명절을 맞이하여 식품제조·판매업체 등의 원산지 표시 준수여부와 2017년 학교급식 납품업체의 유통망 수사 이후 축산물 납품도 제대로 이루어지고 있는지 살펴보기 위해 실시되었다. 적발된 업체들의 유형을 살펴보면 원산지 거짓표시 8개소, 유통기한 경과제품 보관 16개소, 무허가 도축행위 6개소 등이다.

부산시 관계자는 "추석명절을 앞두고 원산지 표시에 대한 위반행위 우려가 높고, 무허가 시설에 도축한 축산물은 안전성을 보장할 수 없는 만큼 시민들께서는 원산지 표시가 제대로 표시되어 있는지 확인해 줄 것을 당부하며, 추석 연휴기간에도 바른 먹거리가 식단에 올려질 수 있도록 지속적인 수사를 전개할 계획"이라고 밝혔다.

(출처 : 부산광역시, 9월 13일)

정책 / 법령 정보

전기식의 녹차추출물, 알로에 전잎 등 섭취시 주의사항 추가 신설

- 「건강기능식품의 기준 및 규격」 일부 개정 고시... '19.4.1 시행

식품의약품안전처는 2017년 건강기능식품 상시적 재평가 결과에 따라 녹차추출물, 알로에 전잎, 가르시니아 کام보지아 추출물, 프로바이오틱스의 섭취 시 주의사항을 강화 및 신설하고, 녹차추출물의 일일섭취량과 프로바이오틱스의 제조방법을 개정 하고자 관련 행정규칙을 일부 개정하여 고시한다고 밝혔다.

주요 내용은 ▲녹차추출물의 일일섭취량 개정 및 섭취 시 주의사항 추가(어린이, 임산부 및 수유부는 섭취를 피할 것 / 간질환이 있거나 의약품 복용 시 전문가와 상담할 것 / 식사 후 섭취할 것 / 카페인 함유 식품의 섭취에 주의할 것 / 이상사례 발생 시 섭취를 중단하고 전문가와 상담할 것) ▲알로에 전잎의 섭취 시 주의사항 신설(어린이, 임산부 및 수유부는 섭취를 피할 것 / 위·신장·간질환이 있거나 의약품 복용 시 전문가와 상담할 것 / 이상사례 발생 시 섭취를 중단하고 전문가와 상담할 것) ▲가르시니아 کام보지아 추출물의 섭취 시 주의사항 신설(어린이, 임산부 및 수유부는 섭취를 피할 것 / 간·신장·심장질환, 알레르기 및 천식이 있거나 의약품 복용 시 전문가와 상담할 것 / 이상사례 발생 시 섭취를 중단하고 전문가와 상담할 것) ▲프로바이오틱스의 제조방법을 개정하고, 섭취 시 주의사항 신설(질환이 있거나 의약품 복용 시 전문가와 상담할 것 / 알레르기 체질 등은 개인에 따라 과민반응을 나타낼 수 있음 / 어린이가 함부로 섭취하지 않도록 일일섭취량 방법을 지도할 것 / 이상사례 발생 시 섭취를 중단하고 전문가와 상담할 것) 등이다.

(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
- HACCP 컨설팅 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

2017년 식품산업 생산실적 규모 75조580억원

-가정간편식 생산실적 1조7천억원대, '16년대비 40% 증가

식품의약품안전처는 '17년 국내 식품산업 생산실적은 약 75조 6백억 원으로 '16년 대비 2.4% 증가하였다고 밝혔다. '17년 식품산업 생산실적은 국내 제조업 총생산(GDP) 대비 15.7%, 국내 총생산(GDP) 대비 4.3%를 차지하는 것으로 조사되었다.

'17년 식품산업 생산실적 주요 특징은 ▲업종별 생산실적, 식품제조·가공업이 54.8% ▲식품별 생산실적, 돼지고기 포장육과 홍삼제품 부동의 1위 ▲가정간편식, 커피 생산실적 각각 40%, 10.9%로 증가폭 커 ▲생산실적 1조원 이상 5개사, 상위 1·2위 업체 변동 ▲10인 이하 식품산업 제조업체 수 78.85%, 점유율 11.3%에 그쳐 등이다.

'17년 업종별 생산실적은 식품제조·가공업이 41조1,052억원(54.8%)으로 가장 많았고, 식육포장처리업(12조8,938억원, 17.2%), 용기·포장지제조업(6조756억원, 8.1%), 유가공업(6조710억원, 8.1%), 식육가공업(5조4,225억원, 7.2%), 식품첨가물제조업(1조6,632억원, 2.2%), 건강기능식품제조업(1조4,819억원, 2.0%) 순이다. '16년과 비교하여 식품제조·가공업, 용기·포장지제조업, 식품첨가물제조업, 식육가공업, 알가공업은 각각 1.4%, 1.6%, 28.1%, 13.2%, 7.8% 증가하였으며, 건강기능식품제조업, 유가공업, 식육포장처리업은 각각 0.7%, 0.8%, 0.2%로 소폭 늘었다.

'17년 생산실적이 1조원 이상인 식품은 포장육, 우유류, 과자, 빵류, 수산물가공품 등 모두 18종으로 조사되었다. 식품별 생산실적은 돼지고기 포장육(5조8,935억원) 1위, 쇠고기 포장육(4조5,011억원) 2위, 우유류(저지방·무지방·가공유류 등 포함, 2조5,893억원) 3위, 과자(2조2,348억원) 4위, 빵류(2조2,172억원) 5위로 '16년과 순위는 동일하였다. 건강기능식품 분야 생산실적은 홍삼제품이 5,261억 원으로 부동의 1위를 차지하였지만, 전년에 비해 생산실적이 다소 감소하였다.

식품유형 중 지난해 성장이 급증한 것은 즉석조리·편의식품, 식육가공품, 유당면류, 커피로 조사되었다. 가정간편식(HMR)으로 판매되는 즉석조리·편의식품 생산은 전년대비 40.1% 증가하였으며, 햄·소시지·베이컨류 등 식육가공품과 유당면류(봉지라면·용기면)는 각각 14.7%와 9% 늘었다. '17년 커피 생산액은 1조8,288억 원으로 전년대비 10.9% 증가하였으며 이중 액상커피와 볶은커피 생산이 각각 26.7%와 9.4% 증가하였다. 반면, 저출산 현상지속 등으로 분유 등 영·유아식과 우유류 생산실적은 전년대비 각각 5%와 4.2% 줄었으며, '16년 생산실적이 1조가 넘었던 맥주는 수입 맥주가 급증하면서 '17년에는 9,512억 원으로 전년대비 6.7% 감소하였다.

'17년 식품산업 생산실적 보고 업체 수는 총 35,714개이며, 종사자 수 10인 이하 업체는 78.85%(28,162개)였으나, 생산 규모는 전체 식품산업 생산의 11.3%에 그쳤다. 17개 시·도별 생산실적은 경기도가 20조 7,455억 원으로 국내 생산실적의 27.6%를 차지하여 가장 높았으며, 충청북도(9조849억원, 12.1%) 및 충청남도(7조6,751억원, 10.2%) 포함 상위 3개 지역이 전체 생산의 50%를 차지하였다.

식약처는 이번 생산실적 자료가 변화하는 식생활에 발맞춰 식품 안전정책을 수립하는 기초자료가 될 것이며, 산업계, 연구기관 등에서도 식품기술 및 제품개발 등에 활용되기를 기대한다고 밝혔습니다.

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

(출처 : 식품의약품안전처, 9월 13일)



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
○ 축산물 이력제 유통단계 특별단속 실시	도축장, 식육포장처리업소, 축산물유통전문판매업소, 식육즉석판매가공업 및 식육판매업소, 수입쇠고기 취급업소(식품접객업. 집단급식소 등) 등	9.10 ~ 9.21
○ 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 등)

🔧 식품산업 NEWS

식약처, 「이물·위생관리 및 식중독 예방 교육」 안내

- 업체(가맹본사) 식품안전관리 책임자대상

식품의약품안전처는 식품 프랜차이즈 업체의 식품 안전관리 강화를 위해 업체(가맹본사) 식품안전관리 책임자를 대상으로 9월 17일 충북 오송 식약처 행정동 대회의실에서 이물·위생관리 및 식중독 예방 교육을 아래와 같이 실시한다고 밝혔다. 교육 참석 시 청사 내 출입을 위해 반드시 신분증을 지참하여야 한다.

1. 일 시 : 9.17(월) 14 ~ 16시
2. 장 소 : 식약처 행정동 208호 대회의실(충북 오송)
3. 참석대상 : 업체(가맹본사) 식품안전관리 책임자
4. 교육내용
 - ▶ 원료 납품 업체 및 가맹점 등의 위생 안전관리 등
 - ▶ 조리 식품 및 종사자에 대한 식중독 예방 안전교육 등
 - ▶ 이물·위생관리 우수업체 사례발표(신세계푸드, KFC)

자세한 내용은 한국프랜차이즈산업협회 홈페이지에서 확인할 수 있다.

(출처 : 한국프랜차이즈산업협회, 9월 7일)

HACCP 의무 교육

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

HACCP 정기 과정 (10/17, 10/31)

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

HACCP 경영자 과정 (10/17, 11/27)

- 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!

식품 전문 교육

식품공장 해충 방어와 이물분석 (12/11)

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

환급