

CESCO Food Safety NEWSLETTER

2018. February _ Vol. 75

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

밸런타인데이 초콜릿 등 제조·판매 위생 점검

- '18.2.5~2.9, 초콜릿, 캔디 제품 안전관리 강화

식품의약품안전처는 밸런타인데이(2.14)를 앞두고 소비가 급증하는 초콜릿, 캔디 제품에 대한 안전관리를 강화하기 위해 오는 2월 5일부터 9일까지 5일간 전국 일제 점검을 실시한다고 밝혔다.

이번 점검은 17개 지방자치단체가 초콜릿, 캔디 제품을 제조·판매하는 업체 2,000여 곳을 대상으로 실시한다. 주요 점검 내용은 ▲부패·변질 원료 사용 ▲제조일자 또는 유통기한 변조 ▲허용 외 색소 등 부적정 식품첨가물 사용 ▲유통기한 경과 제품 사용·보관 ▲작업장 등의 위생적 관리 여부 등이다. 지난 '17년에는 총 2,692곳을 점검한 결과, 시설기준, 위생적 취급기준, 생산 관련 서류 미작성 등 영업자준수 사항, 건강진단, 유통기한 경과 제품 보관, 품목제조 미보고, 표시기준, 자가품질검사 기준을 위반하여 82곳(3.0%)이 적발되었다.

식약처는 앞으로도 특정 시기에 국민들이 많이 소비하는 식품에 대한 사전 관리를 강화 하여 안전한 식품이 유통 될 수 있도록 노력할 것이라고 밝혔다.

☞ 행정제제와 벌칙

| 위반 내용 | 행정제제 | 벌칙 |
|-----------------------------------|---|------------------------|
| 유통기한 경과제품 사용·보관 | 영업정지 15일 | 3년 이하 징역 또는 3천만원 이하 벌금 |
| 생산기록 및 원료수불 미작성 | 생산기록 미작성 : 영업정지 15일 원료수불 미작성 : 영업정지 5일 | 3년 이하 징역 또는 3천만원 이하 벌금 |
| 자가품질검사 미 실시 | 전부미 실시 : 품목제조정지 1개월 50%이상 미 실시 : 품목제조정지 15일 50%미만 미 실시 : 시정명령 | 3년이하 징역 또는 3천만원 이하 벌금 |
| 품목제조보고 미보고, 건강진단 미 실시, 위생적취급기준 위반 | 시정명령, 과태료 | - |

(출처 : 식품의약품안전처, 1월 29일)



CESCO 세스코 터치센터 전경



세스코 식품안전서비스

3,021가지의
도달 식품위생 솔루션



표시 검증/작성 서비스



‘표시 리스크’ 관리 능력 향상

- 최신 정책, 법령 관리 통한 최적의 ‘제품 표시’ 유지
- 잦은 인력 변화에 따른 법규 리스크 관리 역량 유지
- 명확한 원인 파악을 통한 대응논리 및 소명절차 지원
- 전문교육, 영양성분 분석까지 ‘One-stop’서비스 연계

【 표시 검증 】

- 표시사항, 셀링포인트
- 솔루션 제공

【 현장 표시 검증 】

- 표시사항, 셀링포인트
- 현장방문, MD당 20제품

【 표시 작성 】

- 표시사항, 영양성분표 작성 및 솔루션 제공

【 Online/광고물 검증 】

- 셀링포인트/체험기/댓글 등 허위,과대 광고 검증

제품 출시 이전부터 이후까지 모든 표시 관련 법규 기반의 체계적인 제품표시 리스크 관리

웰빙식품 콩! 원산지단속으로 유통질서 확립

- 콩유통업체와 콩을 원료로 사용하는 제조업체, 두부류 등 콩 요리 전문음식점 124개소 적발

국립농산물품질관리원은 콩 유통업체와 콩을 원료로 사용하는 제조업체, 두부류 등 콩 요리 전문음식점을 대상으로 특별단속을 실시하여 원산지표시를 위반한 124개소를 적발하였다고 밝혔다.

이번 단속은 수입 콩 취급업체 파악 후 이를 원료로 사용하는 두부 등 콩 요리 전문 취급업체와 제조업체 중심으로 부정유통이 의심스러운 업체를 선정하여 단속을 실시하였다. 단속결과 총 124개소에 대하여 원산지를 위반(거짓표시 66, 미표시 58)하여 적발하였다. 원산지를 거짓으로 표시한 66개소에 대해서는 수사 후 검찰에 송치할 예정이고, 원산지를 표시하지 않은 58개 업체에 대해서는 과태료를 부과할 예정이다. 업소별로 보면 콩을 두부 등으로 조리하여 판매하는 음식점이 113개소로 가장 많았으며, 콩을 원료로 사용하는 가공업소가 9개소, 유통업체가 2개소 순이다.

농관원 관계자는 콩의 수요가 증가하는 시기에 소비자들이 원산지를 안심하고 믿고 구입할 수 있도록 단속을 강화하는 한편, 생산 농업인을 보호하고 소비자의 알권리 충족을 위해 지속적으로 원산지를 단속해 나갈 계획이라고 밝혔다.

(출처 : 농산물품질관리원, 1월 31일)

🔪 정책 / 법령 정보

즉석섭취식품, 즉석조리식품, 시리얼류, 코코아가공품류 영양표시 확대

- 2020.1.1시행

식품의약품안전처는 최근 소비가 증가하고 있는 즉석섭취식품 등에 대한 효과적인 정보 제공을 위하여 모든 즉석섭취식품, 즉석조리식품, 시리얼류 및 코코아가공품류까지 영양성분 표시 의무 대상으로 확대 등 일부 미비점을 개선·보완하고자 관련 법령을 개정한다고 밝혔다.

주요 내용은 ▲즉석섭취식품, 즉석조리식품, 시리얼류 및 코코아가공품류까지 영양성분 표시 의무 대상 확대(식용유지류 중 동물성유지, 식용유지가공품 중 모조치즈, 식물성크림, 기타식용유지가공품/음료류 중 다류(茶類)와 커피류 중 볶은 커피 및 인스턴트 커피 제외) ▲군사시설에서 일반음식점영업 뿐만 아니라 즉석판매제조·가공업, 식품소분판매업, 휴게음식점 및 제과점영업이 가능하도록 관련 규정 정비 ▲ 곤충을 주된 원료로 하는 식품 제조·가공업의 경우 지방자치단체의 장이 그 시설기준을 따로 정할 수 있도록 함 ▲음식판매자동차를 사용하는 영업장소 확대를 위해 음식판매자동차를 사용하는 영업자가 직접 장소를 지방자치단체의 장에게 신청할 수 있도록 함 ▲식품첨가물 중 질소의 사용기준을 위반한 경우에는 1차 위반 시 바로 영업허가 또는 등록을 취소하도록 행정처분 기준 강화 등 이다.

(출처 : 식품의약품안전처, 1월 3일)



시험분석 서비스

(자가품질검사, 영양성분, HACCP 위해요소)

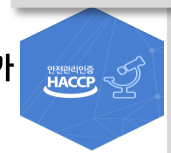


식품의약품안전처 지정

제100호(식품), 제59호(축산물)
자가품질위탁 시험·검사기관

자가품질검사 서비스

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



첨단 분석장비 및 전문인력과 분석 노하우를 바탕으로 신뢰성을 보증 하는 국가공인검사기관

식약처, 수입식품 사전 안전관리 강화로 위해식품 현지 차단

- 2017년 위생관리 불량한 해외제조업소 수입중단 등 조치

식품의약품안전처는 우리나라로 식품을 수출하는 수출국 현지 해외제조업소 406곳에 대해 2017년 현지실사를 실시한 결과, 위생관리가 불량한 55곳을 적발하여 수입중단 등의 조치를 하였다고 밝혔다.

'17년 현지실사 부적합율은 13.5%로 「수입식품안전관리 특별법」이 시행된 '16년(4.1%)보다 3배 이상 증가되었으며, 이는 실사 대상을 검사 부적합 발생 등 위해발생 우려가 높은 업소 위주로 선정함에 따른 것이다. 주요 부적합 이유는 대부분 기본적인 위생·안전관리에 관한 사항들로서, ▲원·부재료의 위생상태 불량 ▲식품용 기계·기구류의 세척·소독 소홀 등의 위생관리 미흡 ▲작업장 내 해충, 쥐 등 방충·방서관리 미흡 등이다. 적발된 제조업소 55곳 중 위생·안전 상태가 심각하게 불량한 18곳에 대해서는 업소의 개선이 완료될 때까지 수입중단 등을 조치하고 나머지 37곳은 개선명령과 함께 수입검사를 강화하였다.

식약처는 「수입식품안전관리 특별법」 시행('16년 2월) 이후 현재 177개 국가에서 68,473곳의 해외제조업소를 등록 관리하고 있다. 국가별로는 중국 16,775곳(24%), 미국 12,318곳(18%), 일본 4,585곳(7%), 프랑스 3,663곳(5%), 이탈리아 3,131곳(5%), 베트남 2,030곳(3%), 칠레 1,726곳(3%), 태국 1,501곳(2%), 스페인 1,584곳(2%), 독일 1,497곳(2%) 순이다. 또한 해외제조업소 등록 갱신은 유효기간 만료 7일전까지 '수입식품 검사시스템 전자민원창구(impfood.mfds.go.kr)'에 신청해야 하며, 2년마다 등록을 갱신해야 한다고 밝혔다.

(출처 : 식품의약품안전처, 1월 31일)

시중 유통 가공식품 중 표백제 및 발색제 사용 안전한 수준

- 표백제 및 발색제 사용실태 조사결과 발표

식품의약품안전처 식품의약품안전평가원은 시중에 유통 중인 가공식품을 대상으로 표백제 및 발색제 사용실태를 조사하여 위해평가한 결과, 안전한 수준이라고 밝혔다.

이번 조사는 가공식품에 들어있는 식품첨가물인 표백제(6종 / 무수아황산, 아황산나트륨, 메타중아황산칼륨, 산성아황산칼륨, 메타중아황산나트륨, 차아황산나트륨) 및 발색제(3종 / 아질산나트륨, 질산나트륨, 질산칼륨) 함량을 조사하고 국민건강영양조사를 바탕으로 섭취수준을 평가하여 우리 국민들 건강에 미칠 수 있는 영향을 확인하기 위해서 진행하였다. 조사 결과, 수거·검사한 모든 제품에서 표백제 및 발색제가 사용기준에 적합한 것으로 확인되었으며, 검출량을 토대로 실시한 위해평가에서도 인체위해 우려가 없는 수준이었다고 밝혔다. 표백제(이산화황)는 건조과일, 과실주, 건조채소 등 13개 식품유형(82건)에서 평균 48.7mg/kg이 검출되었고, 각 식품유형별 평균 함량을 토대로 일일노출량을 추정한 결과 일일 섭취허용량(0.7mg/kg bw/day) 대비 0.2%(1.39µg/kg bw/day)로 안전한 수준이었으며, 발색제(아질산이온)는 햄류, 소지지류, 베이컨류 등 9개 식품유형(389건)에서 평균 11.5mg/kg이 검출되었고, 일일 섭취허용량(0.07mg/kg bw/day) 대비 2.0%(1.39µg/kg bw/day)로 안전한 수준이었다.

식약처 안전평가원은 주기적으로 국민들의 식품첨가물 섭취수준을 모니터링하여 안전성 평가를 실시하고 있는 만큼 식품첨가물에 대해 과도한 우려를 하지 않아도 되며, 다양한 교육 및 홍보자료를 개발하여 지속적으로 올바른 정보를 제공하겠다고 밝혔습니다.

(출처 : 식품의약품안전처, 2월 1일)



해외식품 위생평가 서비스



식품의약품안전처
지정

해외식품 위생평가기관
(제4호)

'주문자 상표부착 식품' 점검기준

주문자상표부착 식품 등을 수입 영업자는 수출국 제조·가공업체에 대하여 식약처장이 정하는 점검 기준에 따라 해외식품 위생평가기관으로 하여금 현지 위생평가 등을 실시



- 상향 평준화된 객관적 평가 시각
- 해외제조업소 위생관리 기준에 대한 명확한 적용



- 충분한 인적, 물적, 경험적 자원 확보
- 해외식품 위생평가 대상업체 접근 편의성 확보
- 공정하고 신뢰성 있는 수준 높은 평가기관



- 위생평가원 역량강화 프로그램 운영
- 위생평가원 심사 및 평가 체계 구축
- 위생평가원 윤리의식 강화

식육가공업 연매출액에 따라 HACCP 단계적 의무화 적용

- 2016년 연매출액에 따라 2024년까지 단계적 의무화...20억원 이상인 영업소는 2018년 12월 1일 시행

식품의약품안전처는 연매출액에 따라 2024년까지 단계적으로 해당 작업장에 자체안전관리인증기준(HACCP)을 작성·운영하도록 하는 등 현행 제도의 운영상 나타난 일부 미비점을 개선·보완하고자 관련 법령을 개정한다고 밝혔다.

주요 내용은 ▲식육가공업 영업자는 연매출액에 따라 2024년까지 단계적으로 해당 작업장에 자체안전관리인증기준(HACCP)을 작성·운영하도록 함(2016년 매출액이 20억원 이상인 영업소- 2018년 12월 1일, 5억원 이상인 영업소- 2020년 12월 1일, 1억원 이상인 영업소- 2022년 12월 1일, 그 외 영업소는 2024년 12월 1일 시행) ▲도축하려는 가축의 체표면이 분변 등으로 인하여 교차오염 발생 우려가 있는 경우 검사관은 해당 가축의 도축을 보류하거나 그 오염원에 대하여 세척 등의 조치를 취할 수 있도록 함 ▲식육을 포장하거나 위생용기에 넣은 상태로 운반하는 경우 지육이 차량 적재고 바닥에 직접 닿지 아니하도록 매달 수 있는 설비를 하지 아니할 수 있도록 함 ▲식육을 직접 취급하지 아니하는 통신판매업 형태의 식육판매업의 경우에는 전기냉동시설, 전기냉장시설, 진열상자 및 저울 등의 시설을 설치하지 아니할 수 있도록 하는 등 이다.

(출처 : 식품의약품안전처, 1월 8일)

인증원, 식품공전 개편에 따른 HACCP 인증서 재교부

- 식품안전관리인증(HACCP)적용업소로 「식품의 기준 및 규격」 개편에 의한 품목제조보고유형 변경이 발생한 업소대상

한국식품안전관리인증원은 식품의 기준 및 규격 전부 개정고시(식품의약품안전처 고시 제 2016-154호)와 관련하여 식품유형이 일체 정비됨에 따라 HACCP 인증서 재교부를 실시하고 있다고 밝혔다.

HACCP 인증서 재교부 신청서를 각 관할 지원에 구비서류와 함께 우편으로 제출하면 된다. 접수처는 서울지원[서울, 경기 북부(가평, 고양, 구리, 남양주, 동두천, 양주, 연천, 의정부, 파주, 포천), 강원도], 부산지원[부산, 울산, 경남], 경인지원[인천, 경기 남부(경기북부 관할지역 제외)], 대구지원[대구, 경북], 광주지원[광주, 전북, 전남, 제주], 대전지원[대전, 세종, 충북, 충남]이다.

(출처 : 한국식품안전관리인증원, 1월 25일)

식약처(식품, 축산물) HACCP 위생안전시설 개선자금 지원 사업 공고

식품의약품안전처는 '18년 식약처(식품, 축산물) HACCP 위생안전시설 개선자금 지원사업 공고하였다.

식품 HACCP위생안전시설 개선자금 지원 사업은 떡류, 해썬 의무적용 품목제조 소규모 업체를 대상으로 해썬 적용에 소요되는 위생안전 시설 및 설비 등 설치자금(최대 2천만원)의 50%(최대 1천만원 한도), 시설 개보수 및 해썬 인증 후 보조금 사후 교부하며, 축산물 HACCP위생안전시설 개선자금 지원 사업은 소규모 해썬 의무적용 작업장(식육가공업)을 대상으로 해썬 적용에 소요되는 위생안전 시설 및 설비 등 설치자금(최대 2천만원)의 50%(최대 1천만원 한도), 시설 개보수 및 해썬 인증 후 보조금 사후 교부한다. 자세한 내용은 '식약처' 또는 '세스코 식품안전' 사이트(▶[자료 다운로드](#))에서 확인할 수 있다.

(출처 : 한국식품안전관리인증원, 1월 30일)

HACCP 컨설팅 서비스



신뢰성
다수의 정부 인증 보유



고객 지향
고객과 긴밀한 의사소통을 통한
최적의 결과물 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

⚠️ 주요 단속 정보

'18년 1~2월 점검 일정

| 점검명 | 점검 대상 | 점검기간 |
|---------------------------|---|-------------|
| ○ 설 대비 성수식품 범정부 합동점검 | 식품(한과류 등), 건강기능식품(홍삼 등), 축산물(식육세트 등), 농.수산물 | 1.25 ~ 2.2 |
| ○ 발렌타인 데이 대비 점검 | 초콜릿, 과자류(캔디류) 등 제조/소분/판매 업체 | 2.5 ~ 2.9 |
| ○ 축산물 허위과대광고 합동점검(1차) | 인터넷 등 판매 제품 | 2.7 ~ 2.9 |
| ○ 영유아식 표방(표시.광고) 제조.판매 점검 | 이유식, 영유아곡류조제식 등 | 2.19 ~ 2.21 |
| ○ 단순처리 농.수산물 생산업체 점검(1차) | 절임배추, 꽃감, 과메기, 멸치 등 | 2.22 ~ 2.28 |

(출처 : 식품의약품안전처)

⚙️ 식품산업 NEWS

건강을위해 외식의 영양성분 꼭 확인하세요!

- 외식 영양성분자료집(제5권) 발간·배포

식품의약품안전처는 우리 국민이 외식으로 자주 섭취하는 음식에 대한 영양성분 분석 값을 제공하여 건강한 식생활에 도움을 주고자 '외식 영양성분 자료집 제5권'을 발간하였다고 밝혔다.

이번 자료집에는 우리 국민이 외식으로 즐겨먹는 열무김치국수, 호박부침개, 미역국, 고등어조림 등 44품목에 대한 영양성분 함량 정보를 제공하고 있다. 조사 방법은 '14년 국민건강영양조사 결과를 바탕으로 그 동안 분석된 음식을 제외하고 우리 국민이 자주 섭취하는 음식을 선정·수거하여 분석하였다. 자료집의 주요 내용은 ▲각각의 음식 사진 ▲열량, 나트륨, 당류, 지방, 비타민·무기질 등 79종 영양성분 함량 정보 ▲건강한 삶을 위한 식생활 지침 등입니다.



자세한 내용은 '식품안전나라' 또는 '세스코 식품안전' 사이트(▶[발표자료 다운로드](#))에서 확인할 수 있다.

(출처 : 식품의약품안전처, 1월 8일)

HACCP 의무 교육

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

HACCP 정기 과정 (2/21, 3/14, 3/26)

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

HACCP 경영자 과정 (2/21, 3/14)

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

HACCP 팀장 과정 (2/22~23, 3/15~16, 3/29~30)

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

식품 전문 교육

HACCP 재인증&사후심사 대응 (3/28)

- 재인증/사후심사를 대응하기 위한 주요tip 제공
- 위해요소분석, 검증 중점 이론교육에서 현장 실습까지!

표시연관 법규와 식품표시실습 (3/13)

- 표시 연관 법규를 한눈에 소개(법, 공전, 기타 법규)
- 표시기준을 이해하고 표시 근거와 영양성분표, 표시를 직접! 작성하고 오류사항도 찾아보는 실습을 한번에!

식품공장 해충 방어와 이물분석 (3/27)

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

(주)세스코 1588-1119
© 2016. CESCO Co.,Ltd All rights reserved.

세스코식품안전

'18년 식품안전관리지침 주요 내용 #1

식품 등의 영업허가 등 관리

특이 사항

- 자신의 제품을 포장하기 위하여 용기·포장류를 제조하는 경우는 용기·포장류 제조업 신고 대상에서 제외
- 기구 : 용기·포장류제조업 신고 대상이 아님. 기구와 용기·포장의 정의를 활용하여 영업신고 대상 여부 확인(용기류 제외)
 - 기구 : 음식을 먹을 때 사용하거나 담는 것 또는 식품·식품첨가물을 채취·제조·가공·조리·저장·소분·운반·진열할 때 사용하는 것으로서 식품 또는 식품첨가물에 직접 닿는 기계·기구나 그 밖의 물건(농업과 수산업에서 식품을 채취하는 데에 쓰는 기계·기구나 그 밖의 물건은 제외)
 - 용기·포장 : 식품 또는 식품첨가물을 넣거나 싸는 것으로서 식품 또는 식품첨가물을 주고받을 때 함께 건네는 물품
- 수족관, 장독대, 가마솥, 젓갈숙성장(토굴 등) 등 영업시설 관리
 - 건축물, 수족관, 장독대, 가마솥이 기존의 영업장과 일체로 영업을 영위하면서 영업의 동일성이 유지되는 경우 동일한 영업장으로 봄
 - 옥내에 두는 것이 원칙이나 도로법, 건축법, 주차장법 등 저촉되지 않는 범위에서 옥외에 설치한 수족관, 장독대, 가마솥, 젓갈숙성장은 영업장 면적에 포함하여 신고하여야 함

- 집단급식소 범위에 관한 가이드라인
 - 일반음식점은 음식류를 조리·판매, 위탁급식은 집단급식소에 음식류를 조리하여 제공하는 형태의 업종이지만, 집단급식소는 음식류를 공급하는 시설로 업종에 해당되지 않음
 - 집단급식소는 영리로 하지 않으면서, 1회 50명 이상의 특정 다수인에게 계속하여 음식물을 공급하는 「식품위생법」 제2조에 규정된 급식시설로 정의가 가능하므로 동 개념을 중심으로 집단급식소 여부 판단
- 집단급식소 식품판매업 신고 업소 영업 가능 범위
 - 집단급식소에 식품을 판매하는 행위
 - 급식의 특징, 작업장 설치 기준 등을 고려하여 집단급식소에 판매하기 위하여 농·임·수산물을 단순 가공하는 행위
- 식품 및 식품첨가물의 품목제조보고
 - 미보고시 품목별 200만원 과태료 부과
 - 배합비율 표시는 식품공전 및 식품첨가물공전에 사용기준이 정하여져 있는 원재료 또는 성분예에 한함

식품등의 자가품질검사 관리

특이 사항

- 자가품질검사 점검 체크리스트
 - 자가품질검사 주기에 따른 이행 여부
 - 자가품질검사 부적합 제품의 유통 및 재사용 여부
 - 검사 결과 부적합 사항 관할 기관 보고 여부
 - 자체 검사를 수행할 수 있는 인력, 검사실 및 장비·기구·시약류 등 보유 여부
 - 검사성적서 허위작성 여부 확인 : 실제 검사 여부, 시험검사 결과와 다르게 판정, 검사관련 기록 위·변조, 다른 제품의 검사 결과 인용 등
 - 검사관련 장비 작성 및 보관 여부 확인(검사일시 기재, 검사일 시대장·검사 일자·시약 장비대장 작성, 장비 사용·점검·유지 보수 일자, 초자 구입대장 등 구비)
 - 식품 및 식품첨가물 공전 등에서 정한 기준 및 규정에 따라 검사하는지 여부 : 표준물질 사용 여부, 미생물 배양시간 준수, 필요시 확인시험 및 공시험 여부, 유효기간 경과 표준물질 사용, 판정이 모호한 피크(Peak) 확인검사 등
 - 회수·폐기 대상식품의 적정 처리 여부
 - 자가품질검사에 관한 기록서 2년간 보관 여부 등
 - 특정 식품첨가물의 검사항목 생략시 그 사실 확인

- 점검 방법
 - 수거검사결과 부적합 이력이 있거나 또는 자가품질검사와 관련한 행정처분 받은 업체를 중점 관리대상 업체로 선정하여 관리
 - 연 2회 이상 상습 위반업체는 별도관리
 - 회수·폐기 대상이 아닌 경우 원인규명 및 개선조치 등 필요한 조치를 하지 않았다고 판단될 경우에는 신속하게 유통 중인 해당제품을 수거·검사하여 그 결과에 따라 조치
- 주문자상표부착(OEM) 식품등을 수입·판매하는 영업자는 주문자상표부착(OEM) 식품등에 대한 자가품질검사를 실시하여야 하고 그 기록을 2년간 보관하여야 하므로 이에 대해 확인 지도·점검

'18년 식품안전관리지침 주요 내용 #1

식품HACCP 제도 운영

특이 사항

- 가공품 유형 통합에 따른 「식품위생법 시행규칙」 제62조 개정·공포 예정('18.1월)
- HACCP 인증 확대 지속추진
 - 어린이기호식품 등 8개 식품 3단계(1억 ↑ & 6명 ↑) 차질 없는 의무적용('18.12 시행)
 - '17년도 총 매출액 100억이상 제조업체 전체 생산식품 의무적용('18.1 시행)
 - * HACCP인증을 위한 시설개선 사유시 시행일로부터 최대 1년 유예 가능(신청:인증원)
 - HACCP의무 대상('17.12 시행) 유예 및 연장심사 유예업체 관리
 - 의무적용 품목을 생산하는 소규모업체 재정지원(시설개선비, 컨설팅비) 지정업체 사후관리
- 자체평가 대상업체 관리
 - 자체평가 대상업체는 평가계획 수립부터 개선조치까지 총괄하는 자체평가프로그램을 운영
 - 자체평가 일정, 범위, 평가자 및 평가결과에 대한 자료를 유지해야 하며, 개선이 필요한 부분은 기간 내에 개선, 확인
 - 자체평가를 실시한 업소는 그 결과를 1개월 이내에 관할 지방 식품의약품안전청장에게 제출

- 해썬(HACCP) 인증업체 사후관리 강화
 - 인증 유효기간 연장심사(3년주기) 시행 : 대상 - '13.8.4 ~ '13.12.31인증업체
 - 식품위생법 위반업체 정가평가 면제 취소 및 수시평가 실시
 - * 수시·기획 불시평가 비율 확대('18년 목표 40%) 및 법령 위반 영업자 교육 실시
 - * 수거검사 부적합(식중독균 검출 등) 등 위해 수준이 높은 경우 즉시 불시평가를 실시하고 경미한 표시사항 위반 등은 불시평가에서 제외 (범위 : 이전 평가일 이후 ~ 현재 평가일까지)
 - 평가결과 60점미만 또는 주요 안전조항 위반시 즉시 인증취소
 - * ①원부재료검사검수 미흡, ②지하수살균소독 미흡, ③작업장 세척소독 미흡, ④CCP공정 관리미흡
- HACCP업체 압축공기 관리
 - 식품취급 시설·설비는 정기적으로 점검·정비 및 오염여부를 주기적으로 확인하고 그 결과를 보관하여야 한다.(식품 또는 식품접촉면에 닿는 압축공기 등은 청결해야 하며, 식품안전에 위험이 없도록 유지·관리 되어야 한다.)
 - * 주요 관리 항목 : 압축공기로 인한 세균, 오일 등의 교차오염 방지를 위한 ① 필터관리, ② 유지보수, ③ 식품 또는 식품접촉면에 닿는 경우 식품등급 윤활유 사용 여부

축산물HACCP 제도 운영

특이 사항

- 의무적용 확대 지속 추진
 - 식육가공업('18 ~ '24), 식용란선별포장업('18.4.25 시행)에 대한 HACCP 의무적용 추진
 - * 식용란선별포장업 자체안전관리인증기준 적용(시행 6월 이내)
 - 소규모(5억미만 또는 21명미만) 식육가공업 재정지원(시설개선비)
- 안전관리인증기준(HACCP) 인증업체 사후관리 강화
 - 축산물위생관리법 위반업체 불시평가 도입을 위한 고시개정 추진('18.12)
- 자체평가 대상업체 관리
 - 자체평가 대상업체는 평가계획 수립부터 개선조치까지 총괄하는 자체평가프로그램을 운영해야 한다.
 - 자체평가 일정, 범위, 평가자 및 평가결과에 대한 자료를 유지해야 하며, 개선이 필요한 부분은 기간 내에 개선하고 확인하여야 한다.
 - 자체평가를 실시한 업소는 그 결과를 1개월 이내에 관할 지방 식품의약품안전청장 또는 한국식품안전관리인증원장에게 제출하여야 한다
 - 자체평가 프로그램 및 개선내용에 대해서는 조사평가 기관에서 조사·평가 시 확인

- HACCP업체 압축공기 관리
 - 식품취급 시설·설비는 정기적으로 점검·정비 및 오염여부를 주기적으로 확인하고 그 결과를 보관하여야 함
 - (식품 또는 식품접촉면에 닿는 압축공기 등은 청결해야 하며, 식품안전에 위험이 없도록 유지·관리 되어야 한다.)
 - * 주요 관리 항목 : 압축공기로 인한 세균, 오일 등의 교차오염 방지를 위한 ① 필터관리, ② 유지보수, ③ 식품 또는 식품접촉면에 닿는 경우 식품등급 윤활유 사용 여부
- 닭·오리 농장 HACCP 인증업체 관리 강화
 - * HACCP 인증 사후관리 평가항목에 살충제 관리 항목 신설, HACCP 농장에 대한 불시평가 실시(당해연도 평가업체 중 5% 실시, 농식품부)
- HACCP 적용업체 우대조치
 - HACCP 적용업체(축산물가공업, 식육포장처리업)의 축산물만 학교급식도록 제한
 - HACCP 적용 군납식품 가산점 부여
 - HACCP 적용업체 인증기간 내 특별한 경우 외 출입·검사 완화
 - HACCP 영업시설 개선을 위한 안전시설투자시 투자액의 3% ~ 7%까지 소득세 또는 법인세 면제

'18년 식품안전관리지침 주요 내용 #1

의약품제조시설의 식품제조·가공시설 이용

특이 사항

• 지정업체 신고 등 관리

- 의약품 또는 의약품제조시설(단, 내복용 제제를 제조하는 시설) 중 식품 또는 식품첨가물을 제조·가공시설로 이용하기에 적합하다고 판단되어 식약처에서 공고한 업체에 대하여는 동 법령의 시설기준 특례규정을 적용

• 지정업체 사후관리

- 의약품 또는 의약품제조시설을 이용하여 식품 또는 식품첨가물을 제조·가공할 경우 반드시 “식품제조중”이라는 표시
- 식품과 의약품 또는 의약품의 상호전이를 방지하기 위하여 업체 자체에서 설정한 관리기준 준수여부 점검
- 세척 또는 소독과 관련한 기록서는 3년간 보관
- 의약품 또는 의약품 제조 후 식품을 제조·가공시마다 전이 우려가 있는 의약품 또는 의약품 성분의 전이여부 등을 확인하는 검사를 실시하여야 하고, 그 검사기록서는 3년간 보관
- 지정업체가 제조·가공한 제품에 대하여 수거검사 실시(이 경우 의약품의 전이여부 등을 검사하기 위하여 검사항목을 추가할 수 있음)

• 위반업체에 대한 조치

- 지정되지 아니한 의약품 또는 의약품 제조시설을 이용하여 식품을 제조·가공한 때에는 「식품위생법」 제36조에 위반으로 행정처분(1차- 영업정지 1개월)과 같은 법 제97조에 따라 고발 조치
- 지정된 의약품 또는 의약품 제조시설을 이용한 경우라도 의약품 또는 의약품 성분이 식품에 전이된 때에는 식품위생법 위반으로 행정처분 조치(전이된 성분에 따라 행정처분 조항 검토)