

CESCO Food Safety NEWSLETTER

2018. April _ Vol. 85

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

식품·의약품 안전관리에 최선을 다하겠습니다

- 식약처, 5월 가족의 달을 앞두고 소비가 증가하는 제품과 많은 사람들이 이용하는 시설 등에 대해 집중 점검할 계획...

식품·의약품안전처는 2~3월 식품·의약품 안전분야에 대해 집중 점검한 결과 위생적 취급기준 미준수 등 관련규정을 위반한 총 2백여 개소를 적발하여 과태료 부과, 행정처분, 시정명령 등 조치를 하였고 위반업체들에 대해서는 개선 여부를 지속적으로 확인·점검하여 안전사고가 발생하지 않도록 관리할 예정이라며, 향후 중점적으로 추진할 안전점검 계획을 발표하였다.

1. 식약처는 5월 가족의 달을 앞두고 소비가 증가하는 제품과 많은 사람들이 이용하는 시설 등에 대해 집중 점검할 계획이다. 우선 부모님 효도 선물용 등으로 많이 판매되는 건강기능식품의 안전관리를 위하여 1천2백여 제조·판매업체에 대해 허위·과대 광고, 제조기준 준수여부 등을 점검하고 있다(4.9~27).
2. 또한, '어린이날'을 앞두고 자치단체와 함께 학교주변 조리·판매업소에 대해 지난 2~3월 실시한 국가안전대진단시 적발된 주요내용을 중심으로 다시 한 번 집중점검을 실시하고 있다(4.11~20).
3. 이 밖에도 가족 외식의 증가가 예상되므로 대형음식점 등에 대해 점검을 실시하고, 도시락·샌드위치등 가정간편식제조업체, 배달음식점, 프랜차이즈 업체 등에 대해서도 점검을 실시할 계획이다.

식약처는 국민의 건강과 밀접하게 연관되어 있기 때문에 국민들이 안심할 수 있도록 안전관리를 철저히 하고, 특정시기에 소비가 증가하는 제품 등에 대해 사전에 점검을 실시하여 안전사고를 미연에 방지하겠다고 밝혔다.

(출처 : 식품의약품안전처, 4월 16일)



CESCO 세스코 터치센터 전경



세스코 식품안전서비스

토탈 식품위생 솔루션

🏠 식품안전 위생진단 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



국민이 공감하는 수입식품 유통관리 실현

- 2018년 수입식품 유통관리 계획 수립

식품의약품안전처는 수입식품 안전관리 강화를 위해 통관단계 뿐 아니라 유통단계에서도 촘촘한 안전관리가 되도록 '2018년 수입식품 유통관리 계획'을 수립하였다고 밝혔다.

올해 수입식품 유통관리 계획의 주요 내용은 ▲수입식품 유통안전관리 기반 강화 ▲새로운 수입식품 안전관리 ▲고객지향형 서비스 제공이다. 주요 내용은 아래와 같다.

1. 수입식품 유통안전관리 기반 강화
 - 1) [유통 수입식품 수거·검사] 소비자 설문 등을 통해 국민이 검사를 원하는 품목을 선정하여 검사하고, 아울러 국민 다소비 식품 및 부적합 이력이 있는 품목을 중점적으로 수거, 검사
 - 2) [수입업체 지도 및 점검] 수입식품 허위신고 등 문제우려 업체에 대해서는 기획점검을 실시하는 한편 수입식품등 인터넷구매대행업.신고대행업·보관업 등 신설 업종에 대해서는 중점관리
 - 3) [수입식품 유통이력 추적관리 제도] 임산·수유부용 식품, 특수의료용도등식품, 체중조절용 조제 식품 등을 유통이력 추적관리 품목에 추가하는 등 관리대상 확대
2. 새로운 수입식품 안전관리
 - 1) [해외직구] 해외 인터넷 사이트를 통해 국내로 반입되는 해외직구 식품을 구매하여 위해우려 성분(성기능 강화, 근육강화, 다이어트 표방 등) 함유 여부를 검사하고 부적합 제품은 국내유통 차단
 - 2) [보따리상] 중국, 일본 보따리상 휴대반입식품에 대한 수거·검사와 단속 강화
3. 고객지향형 서비스 제공
 - 1) [영업자별 맞춤형 교육] 영업자를 대상으로 하는 위생교육 이외에도 위반사례 중심 교육, 맞춤형 홍보를 실시하여 업계 스스로 안전관리 할 수 있는 역량 향상
 - 2) [소통 중심의 민원처리] 해외직구 식품과 관련하여 소비자가 필요로 하는 정보를 충실하고 알기 쉽게 제공하기 위해 식품안전정보포털 '식품안전나라'를 통해 위해식품 차단목록(성분명, 제품명), 질의응답 등을 제공하겠습니다.

(출처 : 식품의약품안전처, 4월 12일)

기업규모 큰 위반업체에 더 많은 과징금 부과

- 「건강기능식품에 관한 법률 시행령」 4월 17일부터 시행

식품의약품안전처는 건강기능식품 법령위반자에 대한 과징금·과태료 부과기준 개선 등을 주요내용으로 하는 「건강기능식품에 관한 법률 시행령」을 4월 17일부터 시행한다고 밝혔다.

주요 내용은 ▲과징금 부과기준 개선 ▲법령 위반횟수 별 과태료 차등부과 ▲건강기능식품 품질관리인 준수사항 신설 등이다. 이번 개정은 매출액이나 위반행위 횟수가 많을수록 과징금·과태료를 많이 부과하도록 개선하고자 마련하였다. 영업정지에 갈음하여 대신 부과하는 과징금 산정기준은 매출액이 클수록 부담비율을 높여 더 많은 과징금이 부과되도록 하고 과태료의 경우 현재는 여러 차례 위반해도 같은 금액을 부과했으나, 위반행위를 반복할수록 더 많은 과태료를 부과하도록 개선하였다.

식약처는 앞으로도 규제는 합리적으로 개선하는 한편 법 운영에 있어서는 형평성을 최대한 확보할 수 있도록 최선을 다하겠다고 밝혔다.

(출처 : 식품의약품안전처, 4월 17일)



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

「건강기능식품의 기준 및 규격」 일부 개정 고시 행정예고

- 녹차추출물, 알로에 전잎, 가르시니아캄보지아추출물의 섭취 시 주의사항 신설 등

식품의약품안전처는 2017년 건강기능식품 상시적 재평가 결과에 따라 녹차추출물, 알로에 전잎, 가르시니아캄보지아 추출물, 프로바이오틱스의 섭취 시 주의사항을 강화 및 신설하고, 녹차추출물의 일일섭취량과 프로바이오틱스의 제조방법을 변경하고자 관련 규정을 일부 개정하여 행정예고한다고 밝혔다.

주요 내용은 ▲녹차추출물의 일일섭취량 개정 및 섭취 시 주의사항 추가 ▲알로에 전잎의 섭취 시 주의사항을 신설 ▲가르시니아캄보지아 추출물의 섭취 시 주의사항 신설 ▲프로바이오틱스의 제조방법을 개정하고, 섭취 시 주의사항을 신설 이다.

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

(출처 : 식품의약품안전처, 4월 16일)

「위생용품 관리법」 4월 19일 본격 시행


- 접객업소용 물티슈, 주방세제 등 위생용품 안전관리 강화

식품의약품안전처는 주방 세제, 음식접용 물티슈, 일회용 기저귀 등을 위생용품으로 분류하여 안전관리하는 것을 주요 내용으로 하는 「위생용품관리법」을 오는 4월 19일 본격 시행한다고 밝혔다.

위생용품 19종은 '보건위생을 확보하기 위하여 특별한 관리가 필요한 용품'으로, 제품별로 사용가능한 성분과 중금속 등 유해물질에 대한 기준을 정해 안전관리를 강화하였다. 아울러 소비자는 위생용품을 구입할 때 제품 포장에 표시된 '위생용품' 표시와 원료명 또는 성분명, 내용량, 제조연월일, 업체명 등의 정보를 확인하고 선택할 수 있도록 표시기준도 마련하였다. 또한, 소비자가 안심하고 위생용품을 사용할 수 있는 기반을 마련하기 위해 위생용품 영업신고를 의무화하고, 화학물질을 주요 원료로 하는 제품에 대해서는 품목보고를 의무화하였다. 영업의 종류는 위생용품제조업, 위생물수건처리업, 위생용품수입업으로, 해당 영업에 대한 영업신고를 마쳐야 위생용품을 제조·수입·판매할 수 있도록 하였다. 참고로 제조업과 처리업 영업신고는 지방자치단체가 수입업 영업신고는 지방식약청에서 담당하게 된다. 화학물질을 주요 원료로 사용하는 주방세제, 행굼보조제, 식품접객업소용 물티슈, 일회용기저귀·팬티라이너를 제조하는 위생용품제조업자는 제품명, 성분 등을 영업소 관할 지방자치단체에 보고해야 한다. 한편, 업계 현실에 맞게 시설기준 등을 합리화하고 인터넷으로 수입신고를 가능하게 하는 등 안전과 무관한 불편하였던 규제를 개선하였다. 위생용품 제조·가공에 반드시 갖추어야 하는 기계·기구 목록을 삭제하였고 교차오염 우려가 없는 경우 위생용품 제조시설을 다른 제품 생산에 사용할 수 있도록 함으로써 시설투자 등으로 인한 제조업체의 부담을 줄였다.

식약처는 이번 시행으로 위생용품의 안전관리를 강화하여 국민 안심을 확보할 수 있을 것으로 기대하며, 위생용품 관리법이 성공적으로 정착될 수 있도록 최선을 다할 계획이라고 밝혔다.

(출처 : 식품의약품안전처, 4월 16일)



표시 컨설팅 서비스

【 표시 검증 】

- 표시사항, 셀링포인트
- 솔루션 제공

【 표시 작성 】

- 표시사항, 영양성분표 작성 및 솔루션 제공

비용

짙은 법령 변경에 따른 인쇄 등반 변경 최소화 유도

이슈로 인한 불용&회수 제품 최소화

인력(역량) 관리

짙은 인력 변화에 따른 관리 역량 유지

표시 관리 인력의 업무 효율성 증대

마케팅

최소 표시사항 적용으로 마케팅포인트 면적 증가

전문인력 대응으로 리스크 최소화

【 현장 표시 검증 】

- 표시사항, 셀링포인트
- 현장방문, MD당 20제품

【 Online/광고물 검증 】

- 셀링포인트/체험기/댓글 등 허위,과대 광고 검증

제품 출시 처음부터 끝까지 법규 기반의 체계적인 **법규 리스크 관리**

'18년 4~5월 점검 일정

점검명	점검 대상	점검기간
○ 어린이 기호식품 품질인증 제품 수거검사		4.16 ~ 4.24
○ 가정의달 뷔페업소 등 식품접객업체 점검	뷔페, 패밀리레스토랑, 대형음식점 등	4.23 ~ 4.27
○ 어린이날 합동 점검	학교 매점 등 조리·판매업체	4.23 ~ 4.30
○ 음료류 제조업체 허위표시 및 광고 점검	탄산음료를 탄산수로 표시·광고하는 음료 제조·판매업체 등	5.08 ~ 5.11
○ 주류원료인 주정 제조업체 점검		5.09 ~ 5.11
○ 군납 식품제조가공업체 합동점검(1차)	김치류, 소스류 등 가공식품 및 농·수산물	5.14 ~ 5.18
○ 수산물 양식장 및 유통판매업체 등 점검	안전성 조사결과, 부적합 양식장 및 판매업체	5.14 ~ 5.23

(출처 : 식품의약품안전처)

🔧 식품산업 NEWS

식약처, '18년 주류제조업체 안전 관리 향상을 위한 지원사업 실시

식품의약품안전처는 주류 제조업체의 안전관리 수준을 향상시키기 위한 '주류안전관리 지원사업'을 4월부터 11월까지 실시한다고 밝혔다.

'주류안전관리 지원사업'은 중·소규모 주류업체를 대상으로 주류제조현장에서 발생하는 애로사항 해결을 위한 컨설팅, 분석 기술 정보 등을 제공하여 안전하고 위생적으로 주류를 생산하는데 도움을 주기 위해 마련되었다. 참고로, 이번 지원사업은 수도권(서울벤처대학원대학교/서울, 인천, 경기, 강원), 중부권(한국교통대학교/대전, 세종, 충남, 충북), 영남권(경상대학교/부산, 대구, 울산, 경남, 경북), 호남권(남부대학교/광주, 전남, 전북, 제주) 4개 권역에 지정되어 있는 주류안전관리지원센터에서 진행된다. 주요 내용은 ▲현장 애로사항 컨설팅 ▲주류 종류별 맞춤형 위생 관리 교육 ▲분석 교육 및 지원 ▲위해예방관리계획 보급 등이다.

식약처는 앞으로도 주류 제조업체의 안전관리 취약부분을 지속적으로 발굴·개선하고 지속적으로 지원사업을 실시하여 주류업체의 안전관리 수준을 한 단계 끌어올릴 계획이라고 밝혔다. 참여를 원하는 주류 제조업체는 각 권역별 주류안전관리 지원센터 또는 식약처 주류안전정책과로 4월 30일까지 신청서를 제출하여야 하며, 자세한 내용은 식품안전나라(식품안전정보> 주류정보> 국내외주류정보)에서 확인할 수 있다.

(출처 : 식품의약품안전처, 4월 17일)

HACCP 의무 교육

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

HACCP 정기 과정 (4/23, 5/30, 6/27)

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

HACCP 정기 과정 (특화) (5/9)
 - 재인증&사후심사 대응

- 법정 HACCP 정기 교육 인정
- 재인증/사후심사를 대응하기 위한 주요 tip 제공
- 위해요소분석, 검증 중점 이론교육에서 현장 실습까지!

HACCP 경영자 과정 (5/30, 6/27)

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

HACCP 팀장 과정 (5/10~11, 5/28~29)

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

HACCP 팀원 과정 (5/8)

- HACCP 전체 흐름의 이해와 실무지식 습득
- HACCP 팀원 또는 HACCP에 관심이 있는 분

'환급'

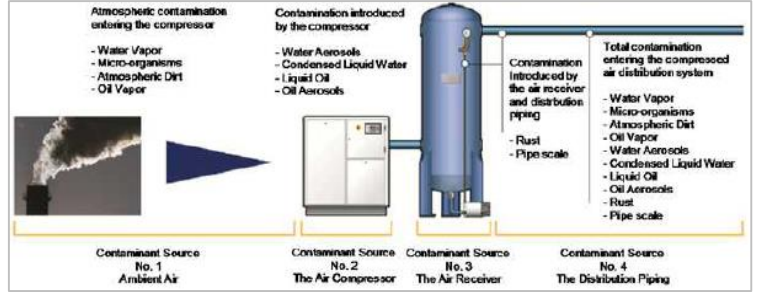
'환급'

압축공기의 문제점

압축공기는 에어 컴프레서로 대기 공기를 흡입, 압축하여 만들어져 압축공기로 인한 식품에 미생물 등 교차오염이 가능하며, 적절하게 관리되지 않는 경우 오일, 수분, 먼지 등 불순물과 미생물에 의한 교차오염 위험이 상시 존재합니다. 참고로, 300ft³/분 용량을 가진 75마력 컴프레서의 경우 시간당 10만 ~ 100만 마리의 세균을 이동시킬 수 있습니다.

오염원

오염원	오염물질
대기	물, 유증기, 미생물, 먼지
에어컴프레서	물, 유분입자, 응축수, 오일
에어리시버	녹, 스케일
압축공기 배관	녹, 스케일

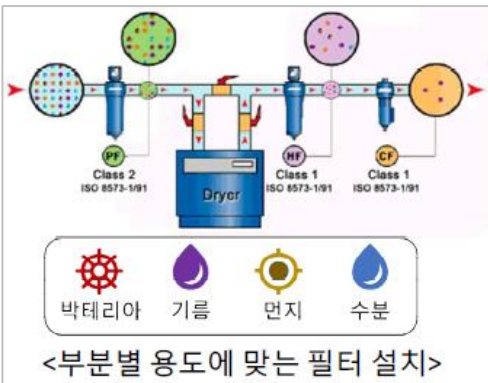


오염경로

[설비 외부에서 혼입] 대기오염, 유독가스, 먼지, 습기, 세균류/진균 등
 [설비 외부에서 발생] 윤활유, 녹, 물 등
 [설비 보수 시 혼입] 분진, 재, 용접 스파터 등

압축공기 관리 방법 및 예시

1. 오일프리 에어컴프레서 도입
2. 식품 등급 윤활유 사용
3. 에어컴프레서 정기 유지 보수
4. 여과필터 설치 및 관리



2017년도 압축공기 필터 관리대장		결		작성		승인												
(업종의 현황에 맞게 수정하거나 기존 관리대장에 추가하여 관리)		계																
담당부서	시설관리팀	담당자(성/부)	한비자 / 홍길동	작성주기	1회/월													
연	설치위치 ¹⁾	필터정보			교체일 ²⁾													
		용도	제품명 ³⁾	규격 ⁴⁾	설치일	교체주기	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월
1	배향실	원료 이송	OOO	크기 : 0 μ m 효율 : 00.0%	2005	4개월 (3,000시간 사용 수교체)	1.3	-	-	4.30								
2	배향실	잔유물 제거	OOO	크기 : 0 μ m 효율 : 00.0%	2005	4개월 (3,000시간 사용 수교체)	1.3	-	-	4.30								
3	세면실	세면	OOO	크기 : 0 μ m 효율 : 00.0%	2005	2개월 (2,000시간 사용 수교체)	1.10	-	3.5	-								
4	포장실	잔유물 제거	OOO	크기 : 0 μ m 효율 : 00.0%	2016.1	2개월 (2,000시간 사용 수교체)	1.10	-	3.5	-								
5																		

1) 식품, 포장재, 식품접촉 시설 작업도구 등에 압축공기를 사용하여 교차오염의 우려가 있는 곳에 설치한 후 위치를 기재
 2) 실제적으로 관리하기 위한 제품명, 필터사진 등의 관련정보를 기재
 3) 필터 제조업체의 제품 사양을 참고하여 작성, 관련서류 별도 구비 필요
 4) 실제 필터를 교체한 날짜를 기재

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