

CESCO Food Safety NEWSLETTER

2018. June _ Vol. 92

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

클렌즈주스, 오렌지 주스나 과채혼합 주스보다 당류, 열량 높고 가격도 비싸

- 일부 제품, 영양성분 실제 함량이 표시기준 허용오차범위 벗어남

소비자시민모임은 최근 소비가 늘고 있는 과채주스 및 클렌즈 주스 제품에 대한 영양성분 등의 정보를 제공하고, 소비자가 합리적인 선택을 할 수 있도록 정보를 제공하기 위하여 시중 판매중인 17개 과채주스 제품의 영양성분 및 안전성 검사를 진행했다고 밝혔다.

이번 조사 결과, 클렌즈 주스가 오렌지 주스, 과채혼합 주스보다 당류, 열량 높으나 가격은 비싼 것으로 나타났다. 200 ml당 평균 당류 함량은 클렌즈 주스가 20.18 g으로 나타나 오렌지 주스(16.17 g)보다 약 1.2배, 과채혼합 주스(15.58 g)보다 약 1.3배 높은 것으로 나타났으며, 클렌즈 주스의 200 ml당 평균 열량은 92.74 kcal로 나타나 오렌지 주스(87.41 kcal), 과채혼합 주스(87.77 kcal)보다 높았다. 또한, 과채주스(17종) 200 ml당 평균 당류 함량은 1일 영양성분의 17% 차지하고, 제품별로 최대 1.7배 차이가 난다며, 200 ml당 평균 당류 함량은 17.28g으로 1일 영양성분기준치(100 g)의 17% 수준이었고 200 ml당 당류 함량은 12.44 g ~ 21.68 g으로 제품별 최대 1.7배 차이가 났다고 밝혔다. 일부 제품은 표시된 영양성분 함량에 비해 실제 측정값이 허용오차 범위 벗어났다. (1개 제품은 단백질, 3개 제품은 나트륨)

소시모는 소비자는 건강, 다이어트 등을 위해 섭취하는 클렌즈 주스의 경우 당류나 열량이 오렌지 주스나 과채혼합 주스에 비해 높은 제품이 있으므로 주의하여 구입해야 하며, 소비자가 표시 정보를 통해 영양정보를 파악하고 제품을 비교 선택하는 만큼 제조업체는 보다 정확한 표시정보를 제공하기 위한 관리 강화가 필요하다고 밝혔다.

(출처 : 소비자시민모임, 6월 4일)



CESCO 세스코 터치센터 전경

세스코 식품안전서비스

토털 식품위생 솔루션



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

「식품등의 표시기준」과 「축산물의 표시기준」의 편집체계를 「식품등의 표시기준」으로 통합

- 「식품등의 표시기준」 전부개정고시(안) 행정예고... '20.1.1부터 시행예정

식품의약품안전처는 「식품 등의 표시, 광고에 관한 법률」이 공포됨에 따라 「식품등의 표시기준」과 「축산물의 표시기준」을 통합하여 입관된 기준을 제공하고자 「식품등의 표시기준」과 「축산물의 표시기준」의 편집 체계를 「식품등의 표시기준」으로 통합하고, 식품과 축산물 규정을 통일하거나 특성을 반영하여 해당 규정을 일부개정하여 행정예고한다고 밝혔다.

주요 내용은 ▲식품과 축산물의 표시기준 통합 ▲「식품의 기준 및 규격」 개정사항 반영 등이다.

1. 원료용 식품 표시에 알레르기 유발물질 표시 추가
2. 즉석판매제조가공업 영업자가 생산하는 식육가공품에 식육의 종류 및 함량, 비가식 케이싱 사용 사실 표시
3. 해동하여 판매하는 식품에 해동에 대한 표시 :
 - 1) 빵류 및 떡류, 초콜릿류, 젓갈류는 해동업체 명칭 및 소재지 표시 추가, 과채주스 및 기타 수산물가공품(살균 또는 멸균하여 진공포장된 제품에 한함)는 해동에 대한 표시방법 및 주의 문구 신설
4. 축산물에 제품명으로 통칭명칭 사용시 함량 규정 삭제 및 통칭명칭에 해당하는 원재료명 함량 표시
5. 축산물에 한글과 외국어 혼용(병기)시 외국어 활자크기 제한
6. 축산물 알레르기 유발물질 의무 표시대상에 "젓"추가
7. 고카페인 함유 액체축산물의 카페인 허용오차 범위 90~110%로 하향
8. 원재료명을 주표시면에 표시하는 경우 표시위치 및 활자크기 명확화
9. 식용란과 닭오리의 식육 정보표시면 표시방법 및 활자크기 통일
10. 주문자상표부착방식 위탁생산(OEM) 축산물에 OEM 등 표시
11. 축산물에 조리식품 사진을 사용한 경우 "조리에"등의 문구 표시
12. 질소가스 등을 충전하는 축산물에 충전 사실 표시
13. 축산물가공품의 유형 표시를 정보표시면에 표시토록 변경
14. 수입축산물 한글 표시사항의 제품명에 외국어 제품명 병행표시하지 않도록 규정 완화 등

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

(출처 : 식품의약품안전처, 5월 31일)

농약·동물용의약품 잔류허용기준 확대

- 「식품첨가물의 기준 및 규격」 일부개정고시(안) 행정예고


식품의약품안전처는 농약 델타메트린 등 75종과 동물용의약품 플루탈라너 등 2종에 대해 잔류허용기준을 신설·개정하는 것을 주요 내용으로 하는 「식품의 기준 및 규격」 개정안을 행정예고 했다고 밝혔다.

개정안 주요 내용은 ▲비사이클로피론 등 농약 75종 잔류허용기준 신설 및 개정 ▲닭고기·달걀에 살충제 플루탈라너 잔류허용기준 신설 ▲어류에 항균제 세프티오퍼 잔류허용기준 신설 등이다.

식약처는 앞으로도 식품안전은 강화하는 한편 안전과는 무관한 불필요한 규제는 해소하는 방향으로 식품 기준을 개선해 나가겠다고 밝혔다.

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

(출처 : 식품의약품안전처, 6월 7일)



세스코 표시 컨설팅 서비스

【 표시 검증 】

- 표시사항, 셀링포인트
- 솔루션 제공

【 표시 작성 】

- 표시사항, 영양성분표 작성 및 솔루션 제공

비용

맞은 법령 변경에 따른 인세 등만 변경 최소화 유도

이슈로 인한 불용&회수 제품 최소화

인력(역량) 관리

맞은 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**

수산물 전국 유통망 만든다...2022년까지 거점유통센터 10곳 개설

-해수부, 수산물 유통혁신 로드맵...대도시 6곳에는 소비지 분산물류센터

해양수산부는 6월 5일(화) 개최된 제25회 국무회의(국무총리 주재)에서 국민들에게 안전한 수산물을 공급하고 수산물 유통산업의 경쟁력을 강화하기 위해 향후 5년간의 청사진을 담은 '수산물 유통혁신 로드맵('18~'22)'을 보고하였다고 밝혔다.

'수산물 유통혁신 로드맵'은 「수산물 유통의 관리 및 지원에 관한 법률」 제5조에 따른 제1차 수산물 유통발전 기본계획의 성격을 지닌다. 그동안 민·관 합동 협의체를 구성하여 계획 초안을 마련하고, 전문가 간담회, 현장방문 및 관계부처 협의 등의 과정을 거쳐 수립하였다. 이번 수산물 유통혁신 로드맵에서는 '국민이 체감할 수 있는 보다 나은 수산물 유통체계 구축'이라는 비전 아래, ▲안심하고 소비할 수 있는 유통기반 조성 ▲수산물 유통 단계의 고부가가치화 ▲수산물 수급조절을 통한 가격안정 도모 ▲수산물 유통산업의 도약기반 마련이라는 4대 전략과 9대 중점 추진과제를 제시하였다. 주요 추진전략은

[추진전략 1] 안심하고 소비할 수 있는 유통기반 조성. 먼저, 산지 위판장에서 수산물이 처리되는 전 과정(양육-선별-위판-배송)의 품질, 위생 수준을 높이기 위해 전국 수산물 거점지역(10개)에 '거점형 청정 위판장'을 조성하여 시설 개선 모델로의 확산을 추진할 계획이다. 아울러, 위판장 위생관리 기준을 마련하고 매년 이행여부를 평가하여 우수 위판장에게는 관련 예산 우선 지원 등 혜택을 제공할 예정이다. 소비지 전통시장에는 수산물 신선도 관리, 용수 사용 등 수산물 위생·안전관리 매뉴얼을 개발, 보급하고, 수산물 냉장보관대, 해수공급시설 및 얼음매대 등 시설 지원을 추진하여 위생관리를 강화할 계획이다. 또한, 소비자의 신뢰를 높이기 위해 명예감시원 및 청소년 수산물 지킴이 등을 활용한 국민참여형 원산지 표시제 이행 기반을 구축하고, 원산지 표시대상 품목의 확대도 추진한다.

[추진전략 2] 수산물 유통 단계의 고부가가치화. 전국 수산물 산지 거점에 거점유통센터(FPC)를 조성하고, 주요 대도시 권역에는 소비지 분산물류센터(FDC)를 구축하여 산지위판장-FPC-FDC-소비지(도매시장, 대형마트 등)를 연계하는 전국단위 '신(新)수산물 유통망'을 완성할 계획이다. 우선 2022년까지 FPC는 총 10개소, FDC는 6개소의 건립을 추진한다. 또한, 공영흡쇼핑의 수산식품 편성비중 확대, 영세 유통업체에 대한 상품기획 컨설팅 등을 통해 수산물의 판로 확대를 지원하고, 수산물 직거래 활성화를 위해 수산물 직거래 촉진센터 설치를 추진한다. 아울러, 수산물 유통경로별 유통시설, 차량 등에 대한 저온 유통 실태를 조사하고, 올해 하반기 중 수산물 보관온도 기준 및 저온차량 이용 의무화 등을 포함한 '수산물 저온유통체계 구축방안'을 마련할 계획이다.



[추진전략 3] 수산물 수급조절을 통한 가격안정 도모. '가격안정 관리 대상 품목'을 매년 지정하여 정부비축 및 가격 모니터링 등 수산물 수급관리 정책을 추진하고, 민간수매 지원 규모를 확대하여 민간의 자율적인 수급관리 능력을 제고할 계획이다.

[추진전략 4] 수산물 유통산업의 도약기반 마련. 어종별·지역별로 상이한 어상자와 소포장의 규격을 표준화하고, 기존 플라스틱 어상자의 문제점(미끄럼, 뒤틀림 등)을 개선한 어상자를 개발하여 현장 보급을 추진할 계획이다. 아울러, 자동 선별·포장·계량이 가능한 스마트 품질위생 관리형 위판장 모델의 개발을 추진한다. 아울러, 수산물 유통업체에 대한 유통정책자금 지원 및 「농림수산업자 신용보증기금」 보증강화를 추진하여 원활한 수산물 유통과 안정적인 자금조달을 돕는 한편, 수산물 유통업체의 권익 증진을 위해 수산물 유통협회 설립도 지원할 계획이다.

해양수산부 수산정책실장은 "수산물 유통혁신 로드맵을 통해 수산물 유통산업의 경쟁력을 높이고, 생산자·소비자가 상생할 수 있는 유통환경을 조성하기 위해 관계부처 등과 긴밀히 협력하여 차질 없이 세부과제들을 추진해 나가겠다."라고 밝혔다.

(출처 : 해양수산부, 6월 4일)

세스코 식품안전교육센터 프로그램

 <p>식품의약품안전처 지정 HACCP 교육기관</p>	 <p>맞춤형 교육 운영을 통한 현장 적용력 증대</p>	 <p>시뮬레이션 롬을 통한 체험 / 실습형 교육</p>	 <p>특화 전문부가서비스를 통한 수강생 지원</p>
---	---	---	---

- 식약처 기준에 부합한 전문강사, 교육 시설, 전문 운영시스템을 갖춘 식약처 지정 HACCP교육기관
- 교육부 지정 평생교육기관
- 고객 사업장에 업종/업태/규모별 필요에 따라 맞춤형 위탁 교육 실시
- 사례 중심의 교육을 통한 눈높이 교육
- 법규 위반, 식품위생 전반의 면밀한 해결방안 제시
- 한식, 중식, 양식, 분식, 유통, 제과점, 육가공 공장, 베이커리 공장 등 식품 취급 현장을 그대로 재현
- 업종별 다양한 시설에서 실제 사용하는 각종 설비 활용
- "맞춤형 전문기술 상담소" 운영을 통한 현장 애로사항 해소 (HACCP팀장 과정)
- 식품안전정보 서비스 주간 제공 (식품안전, 사건사고, 정책 동향 등)

'18년 6~7월 점검 일정

점검명	점검 대상	점검기간
○ 군납 식품제조가공업체 합동점검(2차)	가공식품 및 농.수산물 등	6.4 ~ 6.11
○ 하절기 축산물위생 취약분야 점검	아이스크림, 햄, 소시지 등 즉석섭취가공품 등	6.7 ~ 6.15
○ 프랜차이즈 원료 제조업체 점검	빵류, 면류, 식용유지류, 조미식품(소스류 등) 등	6.11 ~ 6.20
○ 위생취약 분야 조리.판매업체 점검	배달음식점, 장례식장, 애견.야생동물카페 등	6.18 ~ 6.22
○ 하절기 다중이용시설 합동 교차점검	고속도로휴게소, 해수욕장, 워터파크, 커피.주스 프랜차이즈 등	7.2 ~ 7.10
○ 생과일주스 전문 조리.판매업체 점검	부패.변질된 원료(곰팡이 핀 과일 등) 사용, 믹서기 위생적 관리	7.16 ~ 7.20
○ 하절기 맥주(소규모 포함) 제조업체 점검	맥주제조업체, 소규모 맥주 제조업체	7.23 ~ 7.27

(출처 : 식품의약품안전처)

🔧 식품산업 NEWS

2018년 유기가공식품 인증컨설팅 지원업체 모집공고

국립농산물품질관리원과 한국농수산물유통공사에서는 유기가공식품 신규 인증 확대를 통한 유기식품산업 활성화를 위해 국내 유기가공식품 미인증 업체를 대상으로 지원사업에 참여할 업체를 아래와 같이 모집한다고 밝혔다.

- 지원 대상
 - 유기가공식품을 제조·가공하는 업체로 "친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리. 지원법" 제19조의 유기가공식품인증 기준에 따라 '18년도 신규인증을 준비하는 사업자로
 - 유기가공식품 생산계획 수립한 업체(신규 및 국내 인증에 한함)
- 지원 내용
 - 유기가공식품인증 취득을 위한 교육·컨설팅 비용 100% 지원
 - 단, 인증 심사비 업체 자부담 (지원한도 : 4백만원/업체)
- 접수기간 및 제출서류
 - 접수 기간 : 공고일부턴 ~ 6월 29일 (예산 소진시 조기마감)
 - 제출서류 : 유기 인증컨설팅 지원신청서(온라인) 및 구비서류
 - 접수처 : 온라인 접수(www.foodbiz.or.kr)

자세한 내용은 '국립농산물품질관리원' 사이트에서 확인이 가능하다.

(출처 : 국립농산물품질관리원, 6월 4일)

HACCP 의무 교육

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

HACCP 정기 과정 (6/12, 6/27)

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

HACCP 정기 과정 (특화) (7/27)
- 재인증&사후심사 대응

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

HACCP 경영자 과정 (6/12, 6/27)

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

HACCP 팀장 과정 (6/14~15, 6/28~29)

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

식품 전문 교육

표시연관 법규와 식품표시 실습 (7/10)

- 표시 연관 법규를 한눈에 소개(법, 공전, 기타 법규)
- 표시기준을 이해하고 표시 근거와 영양성분표, 표시사항, 원산지를 직접! 작성하고 오류사항도 찾기도 한번에!

환급

환급

환급