

CESCO Food Safety NEWSLETTER

2018. June _ Vol. 93

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

서울시, 여름철 다소비식품 판매음식점 위생점검 및 수거검사 실시

- '18.6.19(화), 냉면, 콩국수, 팔빙수 판매음식점 대상

서울시는 여름철 다소비식품인 냉면, 콩국수, 팔빙수 판매 음식점에 대하여 '18.6.19(화)에 위생점검 및 수거검사를 실시할 예정이라고 밝혔다.

주요 점검 내용은 ▲조리장 위생관리 상태 ▲식자재 보관상태 ▲무신고(무표시) 및 유통기한 경과 제품 사용 ▲남은 음식 재사용 ▲종사자 건강진단 등 위생 분야 전반에 대한 점검을 실시할 계획이며, 식품의 안전성 확보를 위해, 냉면육수, 콩국물, 팔빙수 제품에 대한 수거검사도 병행하여 추진할 예정이다. 이번 점검결과 법령 위반으로 적발된 업소에 대하여는 영업정지, 과태료 등 행정처분이 내려지게 되며, 아울러 무표시 제품, 유통기한 경과 제품등을 조리목적으로 보관하고 있다 적발되는 경우에는 현장에서 압류(폐기) 조치도 함께 이루어진다.

서울시 관계자는 시가 도입하여 시행하고 있는 '위생감시 사전예고제'에 영업주의 적극적인 참여와 협조를 당부하며, 문제업소, 민원유발업소 등에 대해서는 중전과 같이 사전예고 없이 불시 점검을 실시하고 있음을 알린다고 말했다.

☞ 행정제재와 벌칙

위반 내용	행정제재	벌칙
무신고(무표시) 제품 사용	영업정지 1개월, 제품 폐기	3년 이하 징역 또는 3천만원 이하 벌금
유통기한 경과제품 사용.보관	영업정지 15일	
남은 음식 재사용	영업정지 15일	-
종사자 건강진단 미실시	과태료	

(출처 : 서울특별시청, 6월 12일)



CESCO 세스코 터치센터 전경

세스코 식품안전서비스

토탈 식품위생 솔루션

세스코 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



건강기능식품, 매출액이 많은 업체의 과징금 부담비율 높아...

- 위생상의 위해가 발생하였거나 발생할 우려가 있다고 인정될 때에 섭취 시 주의사항에 관한 표시 내용을 변경할 수 있도록 근거 마련... 「건강기능식품에 관한 법률」 일부개정 법률 공포

식품의약품안전처는 매출액이 많을수록 영업정지에 갈음하는 과징금의 부담비율이 낮아지는 현행 과징금 기준을 개선하기 위해 매출액이 많은 업체는 부담비율을 높이고, 매출액이 적은 업체는 낮추도록 과징금 부과기준을 개정하는 등 일부 제도의 운영상 미비점을 보완하고자 관련 법령을 일부개정하여 공포한다고 밝혔다.

주요 내용은 ▲영업정지 등의 처분을 갈음하여 부과하는 과징금의 상한액을 현행 2억원에서 10억원으로 상향 ▲위해 건강기능식품을 판매한 자 등에 대하여 부당이익 환수를 위하여 부과하는 과징금 및 벌금의 기준을 현행 '소매가격'에서 '판매가격'으로 변경 ▲식품의약품안전처장 등은 위생상의 위해가 발생하였거나 발생할 우려가 있다고 인정될 때에 영업자에게 건강기능식품의 섭취 시 주의사항에 관한 표시 내용의 변경을 명령할 수 있도록 함 등이다.

(출처 : 식품의약품안전처, 6월 12일)

제과점업 매출 49.6% 증가하며 빵류 시장 주도

- 베이커리 위주의 빵 시장, 품목 전문점 및 지역 유명 브랜드 약진...

농림축산식품부와 한국농수산물유통공사(aT)는 빵류 시장에 대한 2018 가공식품 세분시장 현황 보고서를 발간하였다고 밝혔다.

주요 내용은

- '16년도 제과점업 매출은 5조 9,388억원으로, 소매유통채널 양산빵(4,251억원)에 비해 약 14배 큰 시장 형성
 - 제과점 판매: '12년 대비 49.6% 증가한 5조 9,388억 원. 프랜차이즈 비중은 60.7%로 높으나 최근 프랜차이즈 외 브랜드의 비약적으로 성장 ('13) 1조 2,124억 원 → ('16) 2조 3,353억 원 (92.6% ↑)
 - 소매유통채널 판매: '12년 대비 36.8% 증가한 4,251억원. 편의점에서의 빵류 소비 지속 확대 ('15) 25.8% → ('16) 30.7%
 - 1인당 연간 빵류 소비량은 ('12) 78개 → ('16) 90개로 나홀에 한번꼴 빵 섭취 (85g 빵 1봉지 기준)
- 16년 식품제조업체의 빵류 생산규모는 2조 1,308억원, 5년간 11.8% 증가
 - 제과점으로 소비가 이동하면서, 양산빵을 포함 대량 생산 빵 제조 둔화. 비중은 기타빵류(48.1%), 케이크(34.5%), 식빵(8.7%) 등 순
- '17년도 빵류 수입규모는 5,580만 달러로 지난 10년간 261.7% 증가 등이다.

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

(출처 : 농림축산식품부, 6월 7일)



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

식품위생 향상을 위해 식품용 살균제로 "과산화초산" 신규지정

- 「식품첨가물의 기준 및 규격」 일부개정 행정예고

식품의약품안전처는 천연유래 식품첨가물의 판정에 대한 근거 규정을 명확히 하고, 식품위생 향상을 위해 식품용 살균제로 “과산화초산”을 신규 지정하며, 다양한 식품 개발이 가능하도록 “국”의 산도 기준 적용범위를 명확히 하고, 영·유아식의 안전 확보 및 국제기준과의 조화를 위하여 “구아검” 등 14품목의 사용기준을 개선하는 등 관련 규정을 일부개정하여 행정예고한다고 밝혔다.

1. 식품의 살균제 용도로 사용할 수 있도록 “과산화초산”의 기준 및 규격 신설
2. “식품첨가물의 천연유래 인정에 관한 규정” 신설
 - 1) 식품첨가물의 천연유래 인정을 위한 근거규정 마련
 - 2) 식품첨가물 천연유래 인정에 관한 규정을 별표에 신설
3. “국”의 성분규격 중 산도 기준 삭제
4. 영·유아식에 사용되는 “구아검” 등 14품목의 최대사용량 기준 설정

(출처 : 식품의약품안전처, 6월 15일)

식약처, 편의점산업협회·프랜차이즈산업협회와 업무협약체결

- 편의점 및 외식프랜차이즈가맹점의 유통식품안전관리 강화

식품의약품안전처는 한국편의점산업협회·한국프랜차이즈산업협회와 함께 식품 안전 관리 강화를 위한 상호 협력을 주요 내용으로 6월 11일 식약처 본부에서 업무협약을 체결한다고 밝혔다.

이번 업무협약은 최근 편의점 및 외식프랜차이즈 가맹점이 지속적으로 증가함에 따라 유통식품의 안전관리를 강화하기 위해 마련되었다. 주요 내용은 ▲자율위생관리, 이물혼입 방지, 보관기준 준수, 위해가능 영양성분 줄이기, 음식문화 개선 ▲위해식품의 신속 회수 ▲식품의 안전성 확보 및 위해가능 영양성분 (나트륨, 당 등)을 줄이기 위한 회원사 및 소비자 대상 교육·홍보 등이다.

식약처는 이번 업무협약 체결로 편의점 및 외식프랜차이즈 업체의 위생수준 향상이 기대된다고 하며, 앞으로도 업체와 상호 협력하여 소비자가 안전한 먹거리를 구매할 수 있도록 환경조성을 위해 최선을 다하겠다고 밝혔다.

(출처 : 식품의약품안전처, 6월 11일)

신규주류제조영업자사업준비기간 단축

- 식품제조가공업 영업 등록을 하려는 경우 주류제조면허를 취득하여야 하는 선행 요건 삭제

식품의약품안전처는 식품위생감시원의 전문성강화를 위한 교육·훈련 의무화 규정 신설, 주류 제조 영업자의 식품제조가공업 영업등록 절차 개선 등 현행 규정상 나타난 미비점을 개선·보완하고자 관련 법령을 일부개정하여 입법 예고한다고 밝혔다.

주요 내용은 ▲주류 제조업자가 식품제조가공업 영업 등록을 하려는 경우 「주세법」에 따른 주류 제조면허를 취득하여야 하는 선행 요건을 삭제함으로써, 영업자가 사업 준비기간을 단축하여 신속한 시장 진입이 가능하도록 하고자 함 ▲식품위생감시원의 전문성강화를 위한 교육·훈련 의무화 규정 신설 등이다.

(출처 : 식품의약품안전처, 6월 14일)

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

'18년 6~7월 점검 일정

점검명	점검 대상	점검기간
○ 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

'18년도 우수문화상품 신규공모

문화체육관광부와 농림축산식품부는 한국적 가치가 담긴 문화상품을 발굴하고 우수문화상품으로 지정하여 이에 대한 브랜드마케팅을 통해 코리아 프리미엄을 창출하며, 우수문화상품을 정부부처 및 관련 기관에서 실시하는 각종 사업과 연계하여 국내외 유통 및 홍보, 투자 등 사업화를 지원하기 위해 '2018 우수문화상품 식품분야 지정계획' 공고한다고 밝혔다.

1. 신청대상 : 문화상품으로서 가치를 담고 있는 전통식품, 전통주, 기타 전통식품
2. 지정 혜택
 - 1) 문화체육관광부장관 명의의 우수문화상품 지정서 교부
 - 2) 우수문화상품 지정표시의 사용 : 상품 및 상품의 포장, 홍보물에 지정 표시를 사용할 수 있으며, 우수문화상품으로 지정받은 사실을 광고 가능



<우수문화상품 지정 표시>

- 3) 유통 및 홍보마케팅 지원: 문화체육관광부, 농림축산식품부 및 관련 부처에서 실시하는 각종 사업과 연계한 유통, 홍보, 사업화 지원

자세한 내용은 '한국농수산물유통공사'에서 확인이 가능하다.

(출처 : 한국식품산업협회, 6월 14일)

HACCP 의무 교육

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

HACCP 정기 과정 (6/27, 7/11)

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

HACCP 정기 과정 (특화) (7/27)

- 재인증&사후심사 대응

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

HACCP 경영자 과정 (6/27, 7/11)

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

HACCP 팀장 과정 (6/28~29, 7/12~13)

- 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!

