

# CESCO Food Safety NEWSLETTER

2018. June \_ Vol. 95

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

### 여름 휴가철 피서지 다중이용시설 식품위생 점검

- 피서지, 휴게소, 역 등 주변 음식점, 음료전문점, 편의점 등 대상

식품의약품안전처는 여름 휴가철을 맞아 17개 지방자치단체와 함께 여름 휴가철에 국민들이 많이 이용하는 다중이용시설 식품조리·판매업소를 대상으로 7월 2일부터 13일까지 전국 일제 위생 점검을 실시한다고 밝혔다.

점검대상은 ▲해수욕장·놀이공원·유원지·국립공원 등 피서지 주변 식품취급업소 ▲고속도로 휴게소·역·터미널·공항 주변 음식점 ▲커피·빙과·음료전문점, 편의점 등이다. 점검내용은 ▲유통기한 경과제품 사용 또는 보관 여부 ▲조리실 등의 위생적 취급기준 준수 여부 ▲냉동·냉장제품의 보존 및 유통기준 준수 여부 ▲종사자 건강진단 실시 여부 ▲시설기준 준수 여부 ▲기타 식품위생법령 준수 여부 등이다. 또한, 식중독 예방을 위해 대형마트·백화점·편의점·음식점 등에서 판매되는 냉면, 콩국수, 샐러드, 김밥, 빙수 등을 수거하여 식중독균 오염여부도 검사한다.

식약처는 고온·다습한 환경에서는 음식물 보관·관리를 조금만 소홀히 해도 식중독이 발생할 수 있다며 '손 씻기, 익혀 먹기, 끓여 먹기' 등 식중독 예방 3대 요령을 실천해 달라고 당부하였다.

### ☞ 행정제재와 벌칙

위반 내용	행정제재	벌칙
무신고 영업	-	3년 이하 징역 또는 3천만원 이하 벌금
무표시원료 사용	영업정지 7일과 해당 음식물 폐기	3년이하 징역 또는 3천만원 이하 벌금
유통기한 경과제품 사용·보관	영업정지 15일	3년 이하 징역 또는 3천만원 이하 벌금
비위생적 취급, 종사자 건강진단 미실시	과태료	

(출처 : 식품의약품안전처, 6월 28일)



CESCO 세스코 터치센터 전경



세스코  
식품안전서비스

토탈 식품위생 솔루션

### 🏠 세스코 식품안전 위생진단 서비스 (제조업/접객업)

식품안전컨설턴트가 정기적으로 고객사업장의 식품/원료/조리도구 위생부터 현장시설/설비의 안전성까지 종합적으로 진단하고 컨설팅 하는 서비스입니다.

7



대 식품안전관리 항목으로



국내외 식품위생법 및 관리기준 적용한 위생진단 서비스



시설/설비/개인위생 등의 위생관리 포인트 체크



식품위생 관리방법 및 솔루션 제공

## 수입 캐나다산 밀과 밀가루에서 미승인 유전자변형 밀 불검출

식품의약품안전처는 국내에 수입·통관되어 잠정 유통·판매 중지 조치 중인 캐나다산 생산 밀 20건과 밀가루 13건에 대해 미승인 유전자변형 밀(MON 71200) 혼입 여부를 검사한 결과, 모두 검출되지 않아 해당 제품들에 대한 잠정 유통·판매 중지를 해제한다고 밝혔다.

이번 검사는 지난 6월 14일 캐나다 식품검사청(CFIA)이 캐나다 앨버타 주 남부지역에서 미승인 유전자변형 밀이 발견되었다고 발표함에 따라 실시하였다. 또한 수입단계에서 캐나다 밀 1건을 검사한 결과에서도 미승인 유전자변형 밀(MON 71200)이 검출되지 않았다.

식약처는 캐나다산 밀과 밀가루에 대하여 미승인 유전자변형 밀 혼입 여부를 매 수입시마다 검사하여, 미승인 유전자변형 밀이 검출되면 반송 또는 폐기 조치하여 국내 유입을 원천적으로 차단할 예정이라고 밝혔다.

(출처 : 식품의약품안전처, 6월 28일)

## 정책 / 법령 정보

### 도시락 제조·가공 기준 신설로 위생관리 강화

-도시락과일·채소류, ‘차아염소산나트륨’ 으로 소독해야

식품의약품안전처는 편의점 등에서 판매되는 도시락이 위생적으로 제조되어 소비자들이 안심하고 섭취할 수 있도록 도시락 제조·가공 기준을 신설하는 것을 주요내용 하는 「식품의 기준 및 규격」 개정안을 6월 28일 행정예고 한다고 밝혔다.

개정안 주요내용은 ▲도시락 제조·가공 기준 신설 ▲프로펠러조개 등 수산물 6종 식품원료 추가이다. 먼저, 도시락이 위생적으로 제조될 수 있도록 도시락의 원료로 사용되는 과일·채소류에 대한 세척기준, 조리된 음식 냉각기준 및 냉동수산물 해동기준 등 제조·가공 기준을 신설하였다. 또한, 식용 근거가 확인된 프로펠러조개 등 수산물 6종을 식품에 사용할 수 있는 원료 목록에 추가하였다.

식약처는 이번 개정안이 국민들이 즐겨 먹는 대표적인 가정간편식 도시락의 위생적 제조와 유통에 도움이 될 것이라며, 앞으로도 식품안전은 강화하는 한편 안전과는 무관한 불필요한 규제는 해소하는 방향으로 식품기준을 개선해 나가겠다고 밝혔다.

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

(출처 : 식품의약품안전처, 6월 28일)



세스코 시험분석 서비스  
(자가품질검사, 영양성분, HACCP 위해요소)

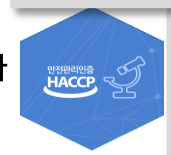


식품의약품안전처 지정

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

## 2018년 하반기 식품·의약품 안전정책 이렇게 달라집니다.

- HACCP의무품목 확대, 제품과 직접 관련해 받은 상장내용 표시·광고 허용

식품의약품안전처는 국민의 건강과 직결되는 안전관리는 강화하고 소비자 알권리는 확대하는 한편 절차적 규제는 합리화 하는 '18년 하반기 달라지는 식·의약품 주요 정책을 소개한다고 밝혔다.

식품 분야는 ▲영업장 이외의 장소에 사물인터넷 자동판매기 설치·운영 시행(7월) ▲즉석판매제조가공업소의 소분판매 품목 확대(7월) ▲개발, 품질과 관련된 수상 사실에 대한 표시·광고 허용(7월) ▲식품 안전관리기준(HACCP) 의무적용 대상 확대(12월) 등이 시행된다. 먼저, 식육판매업자가 실시간으로 온도·유통기한 등을 관리할 수 있는 사물인터넷 자동판매기를 7월부터 축산물판매 영업장이 아닌 곳에서도 설치·운영할 수 있어 소비자가 마트에 가지 않아도 어디서나 편리하게 포장육을 구매할 수 있게 되며, 즉석판매제조가공업체 소분판매 품목으로 축산물가공품(식육가공품)까지 확대하여 7월부터 즉석판매제조가공업 영업자가 양념육과 같은 식육가공품을 소비자에게 덜어서 판매할 수 있게 된다. 또한, 제품과 관련된 외국·민간 등 모든 수상 사실을 표시·광고할 수 있도록 개선하여 7월부터는 영업자가 제품 개발이나 품질 향상으로 수상하였다는 사실을 영업에 활용할 수 있게 되며, 안전한 식품 제조환경을 정착시키기 위해 식품제조·가공업체 중 '13년 매출액 1억 원 이상이고 종업원 6명 이상인 영업소가 제조·가공하는 어린이기호식품 등 8개 품목과 '16년 매출액 20억 이상인 식육가공업체는 12월부터 HACCP를 적용해야 한다. 건강기능식품 분야는 ▲건강기능식품 이상사례 표시명령제 시행(12월) ▲우수건강기능식품제조기준(GMP) 의무적용(12월) 등이 시행된다. 먼저, 건강기능식품을 구매·섭취하는 소비자의 건강을 보호하기 위해 중대한 이상사례가 발생한 건강기능식품에 대해 영업자에게 섭취 시 주의사항을 변경 또는 추가 하도록 명령하는 '건강기능식품 이상사례 표시명령제'가 12월부터 시행된다. 또한, 건강기능식품의 안전성 확보 및 품질향상을 위해 건강기능식품전문제조업체 중 '17년 매출액이 20억원 이상인 업체는 12월부터 우수건강기능식품제조기준(GMP)을 적용해야 한다.

식약처는 국민건강 보호를 위하여 안전과 관련된 규제는 강화하는 동시에 안전과 무관한 절차적 규제 등은 적극 개선하는 등 안전관리 제도개선을 지속적으로 추진하겠다고 밝혔다.

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

(출처 : 식품의약품안전처, 6월 28일)

## 내년부터 백수오, 한속단은진위 검사를 해야...

- 「건강기능식품의 원재료진위검사에 관한 규정」 제정고시... '19년 1월 1일 시행

식품의약품안전처는 건강기능식품의 제조업자가 건강기능식품의 원재료를 확인하도록 「건강기능식품에 관한 법률」이 개정됨에 따라 검사를 실시하여야 하는 원재료와 「건강기능식품에 관한 법률 시행규칙」 제25조의2에 따라 시험방법을 고시함으로써 원재료의 진위 확인을 통해 건강기능식품의 기능성 및 안전성을 확보하고자 관련 규정을 제정하여 고시한다고 밝혔다.

개정안의 주요 내용은 ▲진위검사를 하여야 하는 원재료를 백수오, 한속단으로 규정 ▲진위검사를 하여야 하는 원재료를 백수오, 한속단으로 규정함 이다.

(출처 : 식품의약품안전처, 6월 26일)

### 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 7~8월 점검 일정

점검명	점검 대상	점검기간
○ 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
○ 사외특정계층 대상 식품취급업소 점검	노인요양시설, 아동복지시설, 산후조리원 등	8.6 ~ 8.10
○ 가을 신학기 식재료판매업체 및 조리.판매업체 합동점검	학교 급식, 매점, 집단급식소식품판매업체, 대형식재료판매업체, 분식점 등 조리.판매	8.20 ~ 8.28
○ 증량 등 소비자 기만행위 점검		8.27 ~ 9.4

(출처 : 식품의약품안전처)

## ⚙️ 식품산업 NEWS


### 식약처, '17년 식품위생법 질의응답집 발간

식품의약품안전처는 '17년 식품위생법 질의응답지를 발간하였다고 밝혔다. 주요 내용은 아래와 같다.

1. 식품위생법 관련 질의답변
  - 1) 제4조(위해식품 등의 판매 등 금지)
  - 2) 제7조(식품 및 식품첨가물의 기준 및 규격)
  - 3) 제37조(영업허가 등)
  - 4) 제45조(위해식품 등의 회수)
2. 식품위생법 시행령 관련 질의답변
  - 1) 제25조(영업신고를 하여야 하는 업종)
  - 2) 제67조(과태료의 부과기준)
3. 식품위생법 시행규칙 관련 질의
  - 1) 제2조(식품등의 위생적인 취급에 관한 기준)
  - 2) 제8조(허위.과대광고)
  - 3) 제36조(업종별 시설기준)
  - 4) 제37조(즉석판매제조.가공업의 대상 식품)
  - 5) 제38조(식품소분업 신고 대상)
  - 6) 제45조(품목제조의 보고 등)
  - 7) 제46조(품목제조보고사항 등의 변경)
  - 8) 제49조(건강진단 대상자)
  - 9) 제57조(영업자 준수사항)
  - 10) 제89조(행정처분 기준)
  - 11) 제100조(과태료의 부과기준)

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

(출처 : 식품의약품안전처, 6월 19일)



### HACCP 의무 교육

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

**HACCP 정기 과정 (7/11, 7/26)**

- 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 (7/11, 7/26)**


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

**HACCP 팀장 과정 (7/12~13, 8/23~24)**

- 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