

CESCO Food Safety NEWSLETTER

2018. July _ Vol. 97

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

여름방학 학원가 등 어린이 기호식품 조리·판매 업소 점검

-떡볶이, 아이스크림, 빙과류 등 조리·판매업소대상... 7.16~27

식품의약품안전처는 여름방학을 맞아 17개 지방자치단체와 함께 어린이들이 즐겨먹는 떡볶이, 아이스크림, 빙과류 등을 조리·판매하는 업소에 대해 7월 16일부터 27일까지 지도·점검을 실시한다고 밝혔다.

이번 점검은 어린이 기호식품에 대한 안전하고 위생적인 판매환경 조성을 위해 어린이들이 많이 이용하는 학원가와 놀이공원 등 주변에 문방구, 분식점, 슈퍼마켓 등을 중심으로 실시한다. 이번 점검의 주요 사항은 ▲유통기한 경과제품 사용 또는 보관 여부 ▲조리시설 등의 위생적 취급기준 준수 여부 ▲냉동·냉장제품의 보관 및 유통기준 준수 여부 ▲종사자 건강진단 실시 여부 ▲정서저해 식품 판매 여부 등이다.

식약처는 앞으로도 어린이들이 위생적이고 안전한 식품을 구매·섭취할 수 있는 환경이 조성될 수 있도록 여름철 어린이 식생활 안전 확보를 위해 지속적으로 노력하겠다고 밝혔다.

☞ 행정제재와 벌칙

위반 내용	행정제재	벌칙
유통기한 경과제품 사용·보관	영업정지 15일	3년 이하 징역 또는 3천만원 이하 벌금
보관 및 유통기준 위반	시정명령	5년이하 징역 또는 5천만원 이하 벌금
정서저해 식품 판매	과태료 500만원	-
건강진단 미 실시, 위생적취급기준 위반	과태료	-

(출처 : 식품의약품안전처, 7월 12일)



CESCO 세스코 터치센터 전경

세스코 식품안전위생진단 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

유통기한지났는데도 오늘 만들었어요!

-경기도 특사경,도내 가정간편식 제조·판매업체 330개소 단속,99개소 적발... 반찬 전문 프랜차이즈5개 브랜드 19개가맹점,본사2곳도 적발돼...

경기도 특별사법경찰단은 지난 달 14일부터 20일까지 가정간편식 제조·판매업체 330개소를 집중 단속한 결과 불법 제조·판매업체 99개소를 적발했다고 밝혔다. 특히 이들 적발 업소 가운데는 반찬 전문 프랜차이즈 5개 브랜드 가맹점 19곳과 본사 2곳이 포함 돼 이에 대한 관리가 필요한 것으로 나타났다.

이번 단속에서는 대형마트 등에 가정간편식 제품을 공급하는 제조업체와 온·오프라인을 통해 소포장 반찬류를 판매하는 업체를 대상으로 제품 제조일자, 유통기한 준수여부, 유통기한 경과 식자재 사용 여부 등을 중점 단속했다. 단속결과를 살펴보면 ▲미신고 영업 13개소 ▲제조일자(유통기한)허위표시 6개소 ▲기준규격(보존·유통)위반 5개소 ▲유통기한 경과 원료사용 및 보관 15개소 ▲표시기준 위반 36개소 ▲원산지 허위표시2개소 ▲영업자준수사항 위반 등 기타 22개소 등이다. 경기도 특사경은 이들 위반업체 가운데 반찬 전문 프랜차이즈 소속 21개 업소를 포함한 모두 94개소를 형사입건하고 나머지 5개소는 관할 자치단체에 행정처분을 의뢰했다.

경기도 특별사법경찰단장은 "단속 결과 프랜차이즈의 경우는 가맹 업주들이 본사 관리와 지원에만 의존하다 보니 관행적 위법행위가 많았다" 면서 "이번 단속이 가맹본사와 영업주의 식품안전 관리의식이 전환하는 계기가 되길 바란다"라고 말했다.

(출처 : 경기도청, 7월 12일)

하절기 축산물위생 취약분야점검 결과 발표

-전국 4,936곳 점검,위반업체 148곳(3.0%) 적발

식품의약품안전처는 여름철 부패·변질이 쉬운 축산물의 안전관리를 위해 축산물 취급업체 총 4,936곳을 점검한 결과, 「축산물 위생관리법」을 위반한 148곳을 적발하고 행정조치한다고 밝혔다.

이번 점검은 6개 지방식약청과 17개 지방자치단체가 지난 5월 23일부터 6월 13일까지 전국에 있는 식육판매업, 축산물가공업, 식육포장처리업 등을 대상으로 실시하였다. 주요 위반 내용은 ▲영업자 준수사항 미준수(63곳) ▲건강진단 미실시(33곳) ▲위생관리기준 미운영(18곳) ▲위생교육 미이수(6곳) 등이다. 아울러 여름 휴가철 소비가 증가하는 햄, 소시지 등 축산물가공품과 식육 등 1,567건을 수거·검사한 결과, 식육추출가공품 등 3개 제품이 부적합하여 회수·폐기 조치하였다.

식약처는 앞으로도 축산물로 인한 식중독 사고 예방을 위해 식육가공품 제조업체 등의 안전관리를 강화해 나가는 한편, 다소비 축산물에 대해서는 수거·검사를 강화하여 안전한 축산물이 공급될 수 있도록 최선의 노력을 다할 것이라고 밝혔다.

(출처 : 식품의약품안전처, 7월 12일)



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
- HACCP컨설팅 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

계장 및 젓갈, 위생·안전 관리 강화 필요

- 일부 제품에서 대장균, 노로바이러스 검출... 조사대상 31개 제품 중 18개 제품은 표시기준에 부적합

한국소비자원은 계장 및 젓갈은 특유의 감칠맛으로 일명 '밥도둑'이라 불리며 다양한 연령층에서 인기 반찬류로 소비되고 있으나, 해마다 섭취로 인한 구토·설사 등 위해사례가 꾸준히 발생하고 있으며 일부 제품은 위생상태가 불량해 개선이 시급한 것으로 나타났다고 밝혔다.

이번 조사는 소비자위해감시시스템에 접수된 계장 및 젓갈 관련 위해사례 분석과 시중에 유통·판매 중인 31개 제품(계장 10개, 젓갈 21개)에 대해 위생·표시실태를 점검하였다. 먼저, 최근 3년 6개월간('15년~'18년 6월) 한국소비자원 소비자위해감시시스템에 접수된 계장 및 젓갈 관련 위해사례는 총 305건으로 매년 꾸준히 접수되고 있으며, 위해증상이 확인되는 259건을 분석한 결과 복통·구토·설사 등 '소화기계통 손상 및 통증'이 152건(58.7%)으로 가장 많았고 두드러기·피부 발진·호흡곤란 등 '알레르기 증상'이 94건(36.3%), '어지러움·두통' 및 '치아손상' 각 5건(1.9%) 등의 순으로 나타났다. 또한, 계장 및 젓갈은 대부분 별도의 가열조리 없이 섭취하는 식품으로 제조·유통단계에서 위해미생물에 오염될 경우 부작용 발생 가능성이 높다. 따라서 「식품의 기준 및 규격」의 식품유형에 따라 규정돼 있는 미생물 기준·규격을 준수하는 등 철저한 위생관리가 필요하다. 미생물(장염비브리오·대장균·노로바이러스) 오염 여부를 조사한 결과, 31개 전 제품에서 식중독균인 '장염비브리오'는 검출되지 않았으나 오픈마켓 판매 2개 제품(간장계장 1개, 굴젓 1개)에서 '대장균'이, 대형마트 판매 1개 제품(굴젓)에서 '노로바이러스'가 검출되었다. 마지막으로 오픈마켓 판매 제품은 개별 제품에 「식품등의 표시기준」에 따라 표시사항을 기재해야 하며, 대형마트 판매 제품은 매장 내 표시판 등에 표시사항을 기재할 경우 이를 생략할 수 있다. 조사대상 31개 제품(오픈마켓 19개·대형마트 12개)에 대한 표시실태 조사 결과, 총 18개 제품(58.1%)이 표시기준에 부적합했다. 오픈마켓에서 판매 중인 계장 및 젓갈 19개 중 15개 제품(78.9%)은 '알레르기 유발물질', '품목보고번호', '식품유형' 등을 잘못 기재하거나 미기재했다.

한국소비자원은 계장 및 젓갈 제품의 안전성 확보와 소비자 위해사고 예방을 위해 사업자에게 ▲제품 회수(판매중단) 및 위생관리 강화 ▲표시사항 개선을 권고했고, 관련 업체들은 이를 수용하여 해당 제품을 회수(판매중단)하고 제조·유통단계의 위생 강화 및 표시사항을 개선하기로 했다. 또한, 식품의약품안전처에는 ▲계장 및 젓갈 제품 제조·유통 단계의 위생점검 및 표시사항 관리·감독 강화를 요청할 예정이라고 밝혔다.

(출처 : 한국소비자원, 7월 11일)

밀봉한 포장육을 사물인터넷 자동판매기에서도 판매할 수 있어...

- 축산물 위생관리법 시행규칙 일부개정령 공포... 7월 2일부터 시행

식품의약품안전처는 사물인터넷 자동판매기를 이용하여 영업장 외에서도 밀봉한 포장육을 판매할 수 있도록 하고, 농장 등에서 식육, 원유 또는 식용란의 잔류물질 및 미생물 검사에 관한 사항은 농림축산식품부장관과 식품의약품안전처장이 협의하여 공동으로 고시하도록 하며, 식육판매시설을 갖춘 차량을 이용하여 식육을 판매할 수 있는 식육판매업자의 범위를 농림축산식품부장관의 허가를 받아 설립된 축산 관련 사단법인으로 확대하는 등 현행 제도의 운영상 나타난 일부 미비점을 개선·보완하고자 관련 법령을 일부개정하여 공포한다고 밝혔다.

(출처 : 식품의약품안전처, 7월 2일)

세스코 표시컨설팅 서비스

비용

짙은 법령 변경에 따른 인세 등만 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
디자인 통일성 향상

【 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 처음부터 끝까지 법규 기반의 체계적인 법규 리스크 관리

'18년 7~8월 점검 일정

점검명	점검 대상	점검기간
○ 생과일주스 전문 조리.판매업체 점검	부패,변질된 원료(공팡이 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
○ 사회특정계층 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

산란계 사육기준강화등 축산법 시행령시행규칙 개정

- 조류인플루엔자예방, 방역관리에 효과 기대

농림축산식품부는 축산법 시행령과 시행규칙이 개정되어 9월 1일부터 시행될 예정이라고 밝혔다.

이번 축산법 시행령과 시행규칙 개정에는 조류인플루엔자(AI) 예방 및 방역관리 강화를 위해 지난해 정부에서 마련한 대책과 살충제 계란 사건을 계기로 마련된 식품안전 개선 종합대책 내용이 반영되었다. 계란 생산을 위해 케이지에서 사육되는 닭의 적정사육면적 기준 상향, 케이지 시설기준 신설 등 금번 축산법 시행령 및 시행규칙의 주요 개정 내용은 다음과 같다.

- ① 산란계 및 종계의 케이지 사육기준 강화
 - 적정사육면적을 마리당 0.05㎡에서 0.075㎡로 상향조정
 - 케이지는 9단 이하로 설치하고, 케이지 사이에 폭 1.2m 이상의 복도를 설치하며, 케이지의 3단에서 5단 사이마다 고정식 복도를 설치
- ② 닭, 오리 농장의 사육시설 및 방역시설 기준 강화
 - 사육시설과 부화시설을 격리된 다른 건물에 설치하고 별도로 구획
 - 농장의 각 출입구와 각 사육시설의 내부에 CCTV설치
- ③ 가축사육업 등록기준에 소독시설 추가 등

농림축산식품부는 이번 개정을 통해 그간 조류인플루엔자 방역과정에서 발견된 현행 제도 운영상의 미비점들이 상당부분 개선, 보완되어 AI 예방 및 방역 관리에 효과가 있을 것으로 기대된다고 밝혔다.

(출처 : 농림축산식품부, 7월 10일)



HACCP 의무 교육

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

HACCP 정기 과정 (7/26, 8/22)

- 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 (7/26, 8/22)

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



HACCP 팀장 과정 (8/23~24, 9/6~7)

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



식품 전문 교육



식품공장 해충 방어와 이물분석 (8/21)

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