

CESCO Food Safety NEWSLETTER

2018. July _ Vol. 99

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 위생 점검결과

- 피서지 주변 음식점 14,825곳 점검하여 201곳 적발

여름 휴가철을 맞아 17개 지방자치단체와 함께 지난 6월 18일부터 7월 13일까지 해수욕장·국립공원 등 피서지 주변과 고속도로 휴게소 음식점 등 14,825곳을 대상으로 위생 점검을 하여 201곳을 적발했다고 밝혔다.

주요 위반 내용은 ▲유통기한 경과 제품 판매·사용 목적으로 보관(26곳) ▲조리장 위생상태 불량 등 위생적 취급기준 위반(52곳) ▲종업원 건강진단 미실시(92곳) ▲시설기준 위반(16곳) 등이다. 위반 장소별로는 해수욕장·국립공원·휴양림 등 피서지 주변(50곳), 고속도로휴게소·공항·역·터미널(41곳), 대형마트·편의점(11곳), 여름철 다소비 식품 조리·판매업체(99곳) 등이다. 또한 점검 대상 음식점에서 식품 1,786건을 수거하여 검사한 결과, 검사가 완료된 1,235건 중 콩국수와 콩물 등 7개 조리식품에서 대장균이 검출되어 영업정지 등 행정조치하였다.

식약처는 휴가철을 맞아 식중독 발생 우려가 높은 만큼 음식점 등 관계자의 꼼꼼한 식품 안전관리와 소비자의 철저한 손 씻기 등 개인 위생관리를 당부하며, 앞으로도 계절별·시기별로 다중이용시설에 대한 집중 위생 점검을 실시하여 식품안전관리를 강화하겠다고 밝혔다.

☞ 행정제재와 벌칙

위반 내용	행정제재	벌칙
유통기한 경과제품 사용·보관	영업정지 15일	3년이하 징역 또는 3천만원이하 벌금
시설기준 위반	시설개수 명령	-
위생적 취급기준 위반, 건강진단 미실시	과태료	-

(출처 : 식품의약품안전처, 7월 25일)



CESCO 세스코 터치센터 전경

세스코 식품안전Zone 1588-1119

세스코 식품안전서비스

토탈 식품위생 솔루션

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



여름휴가철에 앞서 농어촌민박의 서비스 · 안전기준강화한다.

-숙박시설청결유지범위 확대 및 식품위생기준구체화

농림축산식품부는 본격적인 여름 휴가철에 앞서 농어촌정비법 시행규칙('18.7.19 공포, 시행)을 개정하여 농어촌민박의 숙박 및 식품위생 서비스 품질을 제고한다고 밝혔다. 금년 1월 농어촌민박사업 시행지침 개정으로 소방 · 위생 · 건축 등의 안전관리를 강화한데 이어, 이번 농어촌정비법 시행규칙 개정으로 농어촌민박 위생 서비스의 수준이 높아질 것으로 전망하고 있다.

금번 농어촌정비법 시행규칙의 개정 내용은 다음과 같다.

1. 숙박위생기준 구체화 및 명확화

- 1) 숙박시설의 범위를 확대 규정하고 청결 유지의 범위를 숙박시설 전체로 확대해서, 월 1회 이상 소독하도록 관리기준 강화 (현행) 객실, 복도, 화장실 등 → (개정) 객실, 접객시설, 복도, 계단, 샤워 및 세면시설, 화장실 등
- 2) 숙박자 1인이 사용할 때마다 침구류 및 수건 세탁 및 햇빛, 기계 건조 등 건조방법 구체화

2. 식품위생기준 명확화 및 객실에는 먹는 물 비치와 관리 의무화

- 1) 조리에 사용되는 주방도구 종류를 규정하고, 열탕.기계를 이용한 세척.살균 등 청결 유지.관리 방법 구체화
- 2) 객실에는 「먹는물관리법」 제3조제1호에 따른 먹는 물을 비치하고 위생적으로 관리하도록 함

농식품부 관계자는 농어촌민박 서비스의 숙박 및 식품위생 기준이 명확해지고 강화됨으로써, 사업자에게 구체적인 지침이 되고 소비자에게는 농어촌민박에 대한 인식개선과 신뢰제고의 계기가 될 것으로 기대된다며, "소비자가 안심하고 농어촌민박을 이용할 수 있도록 지속적으로 개선과제를 발굴하여 농어촌정비법 등 관련 제도를 정비함으로써 안전관리가 강화되고, 농촌관광이 활성화되도록 노력하겠다"고 밝혔다.

(출처 : 농림축산식품부, 7월 19일)

더 이상 점성어를 민어로 속여 팔수 없어요

-육안으로 구별하기 어려운 식품원료 등 21종 유전자 분석법 개발

식품의약품안전처 식품의약품안전평가원은 '점성어'를 '민어'로 '기름치'를 '메로'로 둔갑시켜 판매하여 부당이득을 취하는 행위를 방지하기 위해 육안으로 구별하기 어려운 동물성 원료 8종과 식물성 원료 13종 중 21종 식품원료에 대한 유전자 분석법을 이용한 진위 판별법을 개발하였다고 밝혔다.

유전자 진위 판별법은 비슷한 생김새로 육안으로는 구별하기 어려운 점을 악용해 값싼 원료를 비싼 원료라고 속여 판매하거나 조리.가공에 사용하는 것을 뿌리 뽑기 위해 개발된 방법으로, 지난 '11년부터 지난해까지 231종의 유전자 판별법을 개발하여 유통 식품 진위 판별에 활용하고 있다. 이번 분석법 대상 식품은 ▲민어 ▲메로 ▲무태장어(제주뱀장어) · 태평양덕장어 ▲가시배새우 · 미국가재 ▲고사리 · 고비 ▲서양고추냉이 · 고추냉이 ▲체리 · 오디 ▲오레가노 · 타임 · 레몬버베나 등이다.

안전평가원은 이번에 개발된 유전자 분석법을 담은 '식품 중 사용원료 진위판별을 위한 유전자 분석 방법(II)'를 지방자치단체, 유관 검사기관, 협회 · 산업체 등에 배포하여 식품안전관리에 적극적으로 활용해 줄 것을 당부하였다고 밝혔다.

(출처 : 식품의약품안전처, 7월 20일)

세스코 식품안전교육센터 프로그램

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

- 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 주관 제공 (식품안전, 사건사고, 정책 동향 등)

어르신들이 씹고 삼키기 편한 고령친화식품 신설

- 「식품의 기준 및 규격」 일부개정 고시(안) 행정예고...2019년 1월 1일부터 시행

식품의약품안전처는 고령화 시대를 맞아 어르신들이 드시기 편하도록 식품 섭취나 소화에도움이 되거나 영양성분이 개선된 식품인 '고령친화식품' 신설을 주요내용으로 하는 「식품의 기준 및 규격」 개정안을 7월 25일 행정예고 한다고 밝혔다. 또한 영.유아용으로 판매되는 식품(과자, 음료, 반찬류 등)이 더욱 위생적이고 안전하게 제조될 수 있도록 영.유아가 섭취대상이라고 표시하여 판매하는 식품에 공통으로 적용되는 제조·가공기준과 미생물 규격 등을 신설하였다.

이번 개정안 주요 내용은 ▲고령친화식품의 기준 및 규격 신설 ▲영.유아용 식품으로 표시하여 판매하는 식품의 기준 및 규격 신설 ▲식품 원료 재평가 결과를 반영한 원료 목록 정비 등이다. 먼저, 어르신들이 씹거나 삼키는 기능이 약해지면서 충분한 영양섭취도 부족할 수 있어 고령자의 섭취편의와 영양개선을 위해 식품의 경도(500,000 N/m² 이하)와 영양성분 함량 기준을 신설하였다. 특히 고령친화식품을 제조할 때에는 원료 준비 단계에 소독·세척 기준 등을 신설하고 최종제품에는 대장균군(살균제품) 및 대장균(비살균제품) 규격을 마련하여 안전관리도 한층 강화하였다. 또한, 영.유아용으로 판매되는 식품(과자, 음료, 반찬류 등)에 대해서는 살균 또는 멸균처리를 의무화 하고, 타르색소 및 사카린나트륨 사용을 금지 하는 등 제조·가공기준을 신설하였으며, 미생물로 인한 위해가 발생되지 않도록 대장균군과 크로노박터 등 미생물 규격과 어려서부터 짜게 먹는 식습관이 형성되지 않도록 나트륨 함량 기준(200 mg/100 g)도 신설하였다. 마지막으로 식품 원료 재평가 결과에 따라 '호손'과 '쿠네아타산사'는 식품원료 목록에서 삭제하고, '갈매보리수나무의 씨앗'은 전통적으로 섭취하던 방식을 고려하여 유지(기름)를 제조하는 용도로만 사용하도록 개정 하였으며, '산겨릅나무'는 누구나 식품제조에 사용할 수 있도록 식품원료 목록에 등재하였다.

식약처는 앞으로도 식품안전은 강화하는 한편 안전과는 무관한 규제는 해소하는 방향으로 식품기준을 개선해 나가겠다고 밝혔다.

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

(출처 : 식품의약품안전처, 7월 25일)

먹는샘물, 지도.점검 강화 및 병마개 품목명 표시 의무화

- 먹는샘물 관련 영업장의 지도.점검에 관한 규정 입안예고 및 먹는샘물 등이 기준과 규격 및 표시기준 행정예고

환경부는 먹는 샘물의 제조업자 및 수입판매업자에 대한 지도.점검을 강화하는 한편, 먹는샘물 병마개에 품목명(먹는샘물) 표시를 의무화하는 내용을 담은 개정안을 예고한다고 밝혔다.

이번 개정안의 주요 내용은 ▲먹는샘물 제조업자·수입판매업자에 대한 정기 지도·점검을 연 2회 이상에서 연 4회 이상으로 변경 ▲먹는샘물 제조업체 지도·점검과 제품수 수거·검사에 따른 원수 및 제품수 수질검사 결과를 중전 서면 보고에서 전산 보고하도록 하고 ▲먹는샘물 병마개에 품목명 표시를 의무화이다.

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

(출처 : 환경부, 7월 25일)

세스코 표시컨설팅 서비스

<p>비용</p> <p>맞은 법령 변경에 따른 인세 등만 변경 최소화 유도</p> <p>이슈로 인한 불용&회수 제품 최소화</p>	<p>인력(역량) 관리</p> <p>맞은 인력 변화에 따른 관리 역량 유지</p> <p>표시 관리 인력의 업무 효율성 증대</p>	<p>마케팅</p> <p>최소 표시사항 적용으로 마케팅포인트 면적 증가</p> <p>디자인 통일성 향상</p>	<p>【 표시 검증 】</p> <ul style="list-style-type: none"> - 표시사항, 셀링포인트 - 솔루션 제공 	<p>【 현장 표시 검증 】</p> <ul style="list-style-type: none"> - 표시사항, 셀링포인트 - 현장방문, 일당 10제품
			<p>【 표시 작성 】</p> <ul style="list-style-type: none"> - 표시사항, 영양성분표 작성 및 솔루션 제공 	<p>【 Online/광고물 검증 】</p> <ul style="list-style-type: none"> - 셀링포인트/체험기/댓글 등 허위,과대 광고 검증

제품 출시 처음부터 끝까지 법규 기반의 체계적인 법규 리스크 관리

커피전문점·패스트푸드점 자발적 협약이행 조사결과 발표

- 텀블러 혜택제공 등은 잘 이행, 다회용컵 권유는 업체별 큰 편차
- 스타벅스, 엔제리너스커피, 탐앤탐스, 롯데리아가 상대적으로 다회용컵 권유비율이 높음

환경부는 지난 5월 24일 1회용품 줄이기 자발적 협약을 체결한 커피전문점·패스트푸드점을 대상으로 협약 이행 여부를 조사한 결과를 발표하였다. 이번 모니터링은 자원순환사회연대가 자발적 협약 업체 21개 브랜드의 226개 매장(서울, 인천)을 대상으로 6월 25일부터 7월 6일까지 조사한 결과다.

조사결과 대부분의 업체가 텀블러 사용 시 혜택 제공, 협약 홍보물 부착 등은 상대적으로 잘 이행하고 있으나, 다회용컵 권유는 업체별로 편차가 큰 것으로 나타났다. 전체 협약 업체들의 다회용컵 권유 비율은 44.3%이며, 업체별로는 다음과 같았다. 스타벅스(70.3%), 엔제리너스커피(75%), 탐앤탐스(78.9%), 롯데리아(72.3%)가 상대적으로 다회용컵 권유 비율이 높은 업체로 나타났다. 반면에, KFC, 파파이스, 뽕다방, 크리스피크림, 이디야커피 등은 다회용컵 권유가 미흡한 것으로 나타났다. 조사대상 매장의 99%가 텀블러 사용 시 할인 등의 혜택을 제공하고 있었고 전체 매장 중 75.7%에서 1회용품 줄이기 홍보물이 부착되어 있는 것으로 확인되었다. 환경부는 협약업체들과 최근 국제적으로 사용규제가 진행되고 있는 플라스틱 빨대 사용에 대해 논의하고 소비자 인식조사 및 관련 업계 논의를 거쳐 플라스틱 빨대 규제방안 등을 검토할 계획이라고 밝혔다.

환경부 자원순환정책과장은 "1회용품을 줄이기 위한 규제와 정부의 현장점검도 중요하지만, 소비자가 환경을 위해 작은 노력을 해주는 것이 무엇보다 중요하다"라면서, "국민 모두가 다회용컵을 사용하는 등 친환경 생활문화가 정착될 수 있도록 많은 관심을 부탁드립니다"라고 말했다.

(출처 : 환경부, 7월 27일)

해외제조업소 등록갱신기간 도래

- 해외제조업소 등록유효기간만료전에 갱신하세요

식품의약품안전처는 '해외제조업소 등록제' 유효기간이 오는 8월부터 순차적으로 만료됨에 따라 수입자 등에게 해외제조업소 등록 갱신을 당부한다고 밝혔다.

우리나라로 수출하려는 해외제조업소는 「수입식품안전관리특별법」 제5조에 따라 반드시 식품의약품안전처에 등록하여야 수출 할 수 있으며 등록 시 유효기간은 2년으로 유효기간 만료 전에 등록을 반드시 갱신하여야 한다. 해외제조업소는 축산물을 제외한 수입식품 등의 생산, 제조, 가공, 처리, 포장, 보관 등을 하는 해외에 소재하는 시설로 수산물을 생산, 가공하는 선박도 포함된다.

식약처는 원활한 해외제조업소 등록 갱신을 위하여 해외제조업소 신청자에게 갱신기간이 도래하였음을 알리는 문자를 전송하여 민원 편의를 제공하는 한편 안전한 식품 등이 수입될 수 있도록 최선을 다하겠다고 밝혔다.

(출처 : 식품의약품안전처, 7월 24일)



세스코 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

경실련, GMO가공식품 수입현황실태조사결과 발표

-GMO가공식품 5년간 총 15만6천톤 수입, 5년 전에 비해 473% 증가...

경제정의실천시민연합은 식약처 상대로 정보공개 청구한 최근 5년(2013-2017)간 GMO가공식품 수입 현황을 공개하였다.

이 보도자료에서는 최근 5년간 수입된 GMO가공식품은 총 156,270톤인 것으로 파악되었다며, GMO 가공식품의 수입량은 GMO농산물에 비해 적었지만, 증가율은 2013년에 비해 무려 473%나 증가했다고 밝혔다. 이는 같은 기간 GMO농산물 수입량 증가율인 25%보다 훨씬 높았으며, 이는 2017년 2월부터 시행된 GMO관련 표시기준 개정이 원인으로 추정된다고 말했다. 이전에는 GMO 원료를 사용했다라도 사용한 원재료가 함량순위 기준으로 5순위 내에 들지 않으면 GMO표시를 할 필요가 없었지만, 개정된 표시 기준에서는 순위에 상관없이 모두 GMO표시를 의무화했다. 이는 그 동안 잘못된 GMO 표시제도로 인하여 GMO가공식품의 수입량이 실제 수입량보다 매우 적게 계상되어 왔음을 의미한다며, 개정된 「유전자 변형식품 등의 표시기준」에서도 여전히 GMO농산물을 원료로 사용해 만든 가공식품에 유전자 변형 DNA나 단백질이 남아 있지 않는 경우 GMO표시를 면제해 주고 있다고 말했다.

경실련 관계자는 안전에 대한 국민적 관심이 높아지고 있음에도 GMO의 안전성 논란은 여전히 진행 중이라며, 이토록 많은 양의 GMO 가공식품과 농산물이 수입되고 있음에도 GMO가 포함되었는지 여부를 알 수 없는 소비자들은 불안감을 느낄 수밖에 없다고 밝혔다.

(출처 : 경제정의실천시민연합, 7월 17일)

GMO 중 20%만 표시제도 따르는지 검사가능

-GMO공인검사정성분석 33%,정량분석 20%만 가능해

-GMO이력추적제 도입 등 관리체계 강화하고 GMO완전표시제 시행해야...

경제정의실천시민연합은 식약처의 GMO 공인검사 현황을 조사한 결과, 수입 GMO농산물 중 20%만 GMO 표시제도를 제대로 따르고 있는지 확인 가능한 것으로 나타났다고 밝혔다.

우리나라는 수입 농산물에 비의도적으로 혼입된 GMO의 양이 3%이하이면 GMO 표시를 면제해주고 있다. 따라서 GMO 표시제도가 제대로 운용되기 위해서는 GMO농산물이 포함되어 있는지 여부를 검사(정성분석)하고, 포함되어 있다면 얼마나(3% 기준) 있는지를 검사(정량검사)할 수 있는 공인검사방법이 개발되어 있어야 한다. 그러나 수입이 승인된 GMO 품목 165개 중 정성분석은 54개(32.7%), 정량분석은 33개(20.0%)만 가능한 것으로 나타났으며, 단백질 또는 GMO 유전자 포함여부를 기준으로 하는 현재의 GMO표시제도는 항상 구멍이 생길 수밖에 없다고 말했다.

경실련은 최종 산물에 GMO관련 단백질이나 DNA 포함여부를 기준으로 하는 현재의 GMO표시제도는 과학적으로 한계가 있음이 명확하다며, 우리나라에서도 EU와 같이 생산과 유통, 제조 전 과정을 추적하는 이력추적제도를 통하여 GMO를 관리하고 GMO원료 사용 시 예외 없이 GMO 표시를 의무화 하는 GMO 완전표시제를 시행하여 소비자의 알 권리를 보장하여야 한다고 주장하였다.

(출처 : 경제정의실천시민연합, 7월 25일)



세스코 시험분석 서비스
(자가품질검사, 영양성분, HACCP 위해요소)

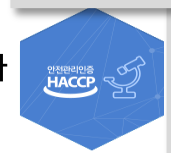


식품의약품안전처 지정

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

'18년 8~9월 점검 일정

점검명	점검 대상	점검기간
○ 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
○ 추석 성수식품 범정부 합동 점검	식품(한과류 등), 건강기능식품(홍삼 등), 축산물(식육세트 등) 농.수산물(과일, 생선 등 제수용품) 제조.판매업체	9.3 ~ 9.11
○ 가을 행락철 다중이용시설 교차 점검	공항, 고속도로휴게소, 기차역, 국.공립공원, 유원지, 푸드트럭 등 조리.판매	9.13 ~ 9.19

(출처 : 식품의약품안전처)

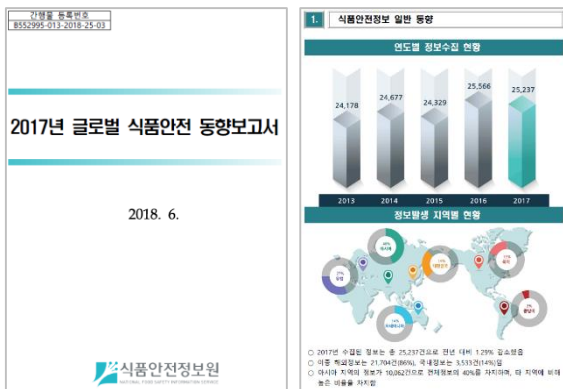
🔧 식품산업 NEWS

2017년 글로벌 식품안전 동향 보고서 발표

- 국내외 32개국의 식품안전정보가 한눈에...

식품안전정보원은 2017년 국내외 32개국의 기관·언론매체(189개, 7개 언어) 공식사이트에서 수집하여 정부·소비자·산업체에 제공하는 식품안전정보를 분석한 자료를 발표하였다.

1. 식품안전 일반 동향 분석
 - 1) 지역별, 국가별, 기간별, 정보출처별 현황
 - 2) 정보 구분별, 원인요소별, 식품별 현황
2. 해외 정보기관 발표 위해식품 정보 분석
 - 1) 위해식품정보 현황
 - 2) 생산국-식품유형-원인요소 교차분석 현황



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

(출처 : 식품안전정보원, 7월 23일)



HACCP 의무 교육

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

HACCP 정기 과정 (8/22, 9/5)

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

HACCP 경영자 과정 (8/22, 9/5)

- 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

표시 연관 법규와 식품표시 실습 (9/4)

- 표시 업무를 직접하는 강사의 노하우를 한번에!~
- 표시 연관 법령을 한눈에 소개 (법, 공전, 기타 법령)
- 사례 위주로 표시기준을 이해하고 원산지, 영양성분표, 표시사항, 표시작성, 제품분석, 오류사항 찾기 실습도!~