

CESCO Food Safety NEWSLETTER

2018. October _ Vol. 109

발행처 _ (주)세스코 식품안전연구소

주소 _ 서울특별시 강동구 상일로 10길 46 (주) 세스코 터치센터

대표번호 _ 02-2140-0288 http://cescofood.co.kr

정책 / 법령 정보

음식 · 식품의 원산지 표시방법? 스마트앱으로 고민 끝!

-농관원 「원산지 표시안내 앱」 개발·보급

국립농산물품질관리원은 올바른 원산지 표시 정착을 위하여 원산지 표시방법을 자동으로 안내해 주는 「원산지 표시 안내 앱」을 개발하여 누구나 활용할 수 있도록 보급한다고 밝혔다.

이 앱은 음식점, 식품제조업자 등 신규사업자가 원산지 표시에 어려움을 겪음에 따라 누구나 원산지 표시방법에 대한 정보를 쉽게 확인할 수 있도록 개발되었다. 사용자가 농산물·가공품·음식점 중에서 해당 분류를 선택한 후 제품(메뉴)명, 원료명·함량 및 원산지 등의 정보를 순차적으로 입력하면 입력된 정보를 바탕으로 올바른 원산지 표시방법을 자동으로 보여준다. 또한, 업종별로 원산지 표시 대상품목, 표시기준·방법, 위반 시 처분 및 벌칙규정 등 원산지 표시제도 전반에 대한 상세한 정보도 함께 제공한다. 이번에 보급하는 「원산지 표시 안내 앱」을 이용하려면 스마트폰에서 「농식품안심이 앱」을 다운받아 설치하면 누구나 언제 어디서든 접속이 가능하다.

농관원장은 이번에 개발된 「원산지 표시 안내 앱」 보급을 통해 원산지 표시 의무자에게 실시간 맞춤형 표시방법 안내로 원산지 위반행위를 예방하고, 소비자들에게는 올바른 원산지 표시 정보를 제공할 수 있을 것으로 기대하고 있다고 말했다.

(출처 : 농림축산식품부, 9월 28일)



CESCO 세스코 터치센터 전경

세스코식품안전Zone
1588-1119

세스코 식품안전서비스

total 식품위생 솔루션

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, 일당 10제품

【 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

학교급식 식중독 관리 강화 대책 마련

-케이크 등 비가열 식품 집중 관리, HACCP 인증제도 내실화 등

식품의약품안전처, 교육부, 질병관리본부는 최근 발생한 대규모 집단급식소 식중독과 관련하여 정부 합동으로 개선방안을 마련하기로 했다고 밝혔다. 이번 개선방안의 주요 내용은 ▲학교급식소에 대한 식중독 예방관리 강화 ▲학교급식 식재료 공급업체 등에 대한 관리 강화 ▲HACCP 인증제도 내실화이다.

1. 학교급식소에 대한 식중독 예방관리 강화

1) 학교급식에 제공되는 케이크 등 완제품과 위해 우려 식재료 집중 관리

- 학교 급식소에 제공되는 완제품을 지속적으로 분석하여 점검 강화
- 식중독의 원인이 되었거나 별도 가열 없이 급식에 제공되는 식재료를 목록화하여, 특정 시기에는 식단에서 제한되도록 하고, 부득이 사용할 수밖에 없는 식재료에 대해서는 학교 급식소 합동점검 시 검사를 강화하는 등 사전검사 진행 예정

2) 학교급식 환경과 급식 관계자에 대한 교육을 개선하고 보다 원인조사 전담 인력 보강

2. 학교급식 식재료 공급업체 등에 대한 관리 강화

1) 학교 급식시설 현대화 공사, 야외활동 등으로 외부에서 제조한 음식으로 임시급식을 실시하는 경우나 도시락을 제공하는 급식 업체에 대한 사전점검 실시

2) 알가공업체는 살모넬라 등 식중독균 검사를 제품 유형별 1개 품목에서 생산 순위 상위 5개 품목으로 확대하는 등 제도를 강화하고, 식중독균 수거·검사에서 부적합한 제품을 생산한 알가공 업체에 대한 위생 점검을 현행 연 1회에서 부적합 확인 시점부터 6개월간 매월 1회(총 6회)로 강화

3. HACCP 인증제도 내실화

1) 축산물 식품안전관리인증(HACCP) 제도 전반에 대한 개선 추진

- 법령 개정을 통해 영업자가 자체적으로 기준을 세워 운영하던 방식에서 전문기관(한국식품안전관리인증원)을 통해 사전평가를 받고 인증서를 발급받는 방식으로 개선하고 3년 주기로 재인증

2) 사전에 예고하지 않는 HACCP 평가를 전면 시행하고 '즉시 인증 취소'하는 기준을 확대하여 사후관리 강화

- 사전예고 없이 전면 불시평가를 실시하여 인증업체의 상시적인 HACCP 기준 준수 유도
- 식중독 발생 원인을 제공하거나 기준·규격 부적합이 발생한 업체에 대해서는 확인 즉시 HACCP 기준 이행현황 평가
- HACCP 의무적용 대상 업체 중 소규모 작업장에 대해서는 HACCP 기준 적정성 재검토를 지원하고 영업자 교육 등 강화
- 소비자단체 등의 활용을 확대하는 등 관련 전문 인력 증원

한편, 식약처는 최근 대규모 집단급식소 식중독 원인이 된 제품과 원료인 난백액에 대해서는 회수·폐기하고, 문제가 된 제품과 난백액을 제조·판매한 업체에 대해서는 조사를 통해 식품위생법, 축산물위생관리법에 따라 행정처분이 이루어질 예정이며, 식중독 발생원인 제품을 제조·사용·판매한 제조업체를 수사하여 세균·대장균군이 초과 검출되어 살모넬라균과 같은 병원성미생물에 오염될 우려가 있음을 충분히 인지하고도 별도의 조치 없이 기준에 부적합한 난백액을 제조·판매한 관련자에 대해 구속영장을 신청하였다고 밝혔다.

정부는 집단급식소 식중독 재발 방지를 위해서 학교급식소 식중독 예방관리 강화, 식재료 공급업체 관리 강화, HACCP 제도 내실화 등 개선 대책을 마련하여 지속적으로 추진해 나가겠다고 밝혔다.

(출처 : 식품의약품안전처, 10월 5일)



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

HACCP 의무적용('18.12.시행) 유예처리 기준 및 절차 알림

- 과자, 캔디류, 빵류, 떡류, 초콜릿류, 어육소시지, 음료류, 국수, 유탕면, 즉석섭취식품, 특수용도식품대상

식품의약품안전처는 HACCP 의무적용 기한('18.12.1.)이 도래한 식품제조가공업소 중 시설설비 개보수 등의 사유로 인증이 지연되고 있는 업체에 대한 유예기준 및 절차를 아래와 같이 공고하였다.

1. 유예대상 : 과자, 캔디류, 빵류, 떡류, 초콜릿류, 어육소시지, 음료류, 국수, 유탕면, 즉석섭취식품, 특수용도식품을 생산하는 식품제조가공업소(2013년 매출액 1억 원 이상이고 종업원 6인 이상)가 HACCP 적용을 위해 시설설비 개보수(신축포함)를 진행중인 경우
2. 유예신청 접수 : '18.10.4.(목)~10.26(금)
3. 승인결과 통보 : '18.11.12(월)
4. 신청 접수 : 한국식품안전관리인증원 기술지원사업본부 기술관리팀 (우편접수)

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

(출처 : 식품의약품안전처, 10월 4일)

축산물판매업 영업 시설기준예외 인정 확대

- 「축산물 위생관리법 시행규칙」 일부개정안입법예고

식품의약품안전처는 축산물판매업의 운영 형태를 고려하여 위생상 위해가 없는 범위 내에서 시설기준의 설치를 생략할 수 있도록 개선하는 등의 내용을 담은 「축산물 위생관리법 시행규칙」 개정안을 8일 입법예고 한다고 밝혔다. 이번 개정안은 축산물 판매 영업의 형태가 다양해짐에 따라 영업자의 영업 형태에 맞는 시설만 갖추고도 영업 신고가 가능하도록 하는 등 영업자의 부담을 완화하기 위해 마련되었다.

개정안의 주요 내용은 ▲축산물판매업 시설 생략 요건 확대 ▲축산물 영업 허가·신고 요건 완화 등이다. 먼저, 축산물 판매 신고관청이 축산물판매업의 영업형태를 고려하여 축산물판매업의 시설(전기냉장·냉동시설, 진열상자 또는 저울 등) 중 영업과 무관한 시설은 설치를 생략할 수 있도록 개정하였다. 또한, 축산물 자가검사 대상 영업자가 축산물 영업 허가 신청시, 영업자가 위탁검사를 하려는 경우 제출하는 서류 중 '검사위탁계약서'는 제출하지 않도록 하고 별도의 검사실 설치를 생략할 수 있도록 개정하였다.

식약처는 이번 개정을 통해 축산물 영업을 하려는 영업자들의 불편이 해소될 것이라며 앞으로도 식품안전과 관련이 적은 규제는 합리적으로 개선해 나가겠다고 밝혔습니다.

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

(출처 : 식품의약품안전처, 10월 8일)

세스코 HACCP컨설팅 서비스



신뢰성
다수의 정부 인증 보유



고객 지향
고객과 긴밀한 의사소통을 통한
최적의 결과물 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

두부, 단백질 함량은 상대적으로 높고 탄수화물은 낮아

-전 제품 안전성 기준에 적합했지만 일부 제품은 영양표시 개선 필요

한국소비자원은 소비자에게 합리적인 상품 선택정보를 제공하기 위해 시중에 판매되고 있는 포장두부 17개 제품의 안전성, 품질 등에 대한 시험 및 평가를 실시했다고 밝혔다. 시험 결과, 두부는 전체적으로 영양성분 종류에 따라 1일 영양성분 기준치 대비 비율의 차이가 컸고, 제품별로는 고형분 함량, 부드러운 정도 및 나트륨 등에 차이가 있었으며, 미생물, 보존료 등 안전성은 전 제품이 기준에 적합하였고, 가격은 콩 원산지, 판매 단위 등에 따라 차이가 있었다고 발표했다.

조사대상 제품의 100g 당 평균 단백질 함량은 1일 영양성분 기준치의 14%, 지방은 8%로 높은 편이었으나 탄수화물은 1%, 식이섬유는 2%로 낮은 편이었다. 두부의 원료 함량을 추정할 수 있고 단단한 정도에도 영향을 주는 고형분 함량은 13.7 ~ 18.6%로 제품별 차이가 있었으나, 전 제품이 KS 일반두부 기준(12% 이상)을 충족하였다. 또한, 17개 제품 중 영양성분을 자율적으로 표시한 16개 제품 중 50%인 8개 제품(6개사)은 함량 표시가 허용오차 범위를 벗어나 표시개선을 권고하였고, 이에 3개사는 영양표시 개선 계획을, 3개사는 영양표시 삭제 예정임을 알려왔으며, 영양성분 표시를 하지 않은 1개사는 영양성분 표시 계획을 밝혀왔다. 마지막으로 유전자변형식품 표시와 관련하여 해당 표시기준에 따라 점검한 결과, 조사대상 전 제품이 기준에 적합하였다.

한국소비자원은 현재 두부는 영양표시를 자율적으로 하고 있어 관계기관에 '영양표시 대상 식품'으로 지정할 것을 건의할 예정이며, 앞으로도 소비자의 합리적인 소비활동을 지원하기 위해 다소비 식품에 대한 안전성 및 품질비교 정보를 지속적으로 제공할 예정이라고 밝혔다.

(출처 : 한국소비자원, 10월 9일)

소비자 10명 중 9명은 GMO원료 사용했다면 모두 표시해야 한다

-우리가먹는식품GMO섭취가능성 있지만현행 표시제도는GMO표시정보충분치않아

소비자시민모임은 20대 이상 기혼 여성 500명을 대상으로 GMO(유전자변형식품) 표시에 대한 소비자 인식을 조사한 결과, GMO 원료를 사용했다면 모두 표시해야 한다는 응답은 93.8%로 2014년(86.0%)보다 7.8% 높아졌으며, 특히, 일부 가공식품 가격이 상승해도 GMO완전표시제는 필요하다고 86.4%가 동의해 소비자가 선택해 먹고 있는 식품에 GMO 원료를 사용했는지를 표시하고 알려줘야 한다는 인식이 높아졌다고 밝혔다.

소시모는 이번 소비자 설문조사 결과 소비자들의 GMO완전표시제에 대한 요구는 어느 때보다 높았고, 식품에 GMO 원료가 사용되었는지를 표시하는 것은 소비자의 알권리 보장차원에서 필요하다고 인식하고 있었다며, 정부는 내가 먹는 식품이 어떤 원료로 만들어졌고, 이를 알고자 하는 소비자의 요구를 외면하지 말고 GMO 원료 사용여부를 예외 없이 표시하는 GMO완전표시제를 도입해야 한다고 주장했다.

(출처 : 소비자시민모임, 10월 4일)



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 10월 점검 일정

점검명	점검 대상	점검기간
○ 과실주, 리큐르 제조업체 점검		10.15 ~ 10.19
○ 가정간편식 제조.판매업체 점검	도시락, 패스트푸드, 프랜차이즈 등 제조.판매	10.15 ~ 10.19
○ 자가품질검사 자체실시 건기제조업체	인삼, 홍삼, 비타민 등	10.22 ~ 10.26
○ 군납 식품제조가공업체 합동점검(3차)	가공식품 및 농.수산물 등	10.22 ~ 10.26
○ 영양성분 및 알레르기 유발 식품 표시 대상 식품 접객업체 점검		10.22 ~ 10.30

(출처 : 식품의약품안전처)

🔧 식품산업 NEWS

알리바바 1688 수입상품 · 한국관 브랜드 유치회


중국 위해시, 운전삼육육인터넷기술유한회사는 알리바바 1688 수입상품 플랫폼은 알리바바 그룹의 글로벌 전략 중요 요소 중 하나로 글로벌 특화 상품의 제조허브로서 수입제품을 전문적으로 보여주는 B2B 플랫폼으로 국내 우수 수입업체를 조직해 알리바바의 1688 수입상품 · 한국관의 더 많은 한국 브랜드와의 제휴를 추진하고자 유치회를 개최한다고 밝혔다.

1. 일시 : 11월 27일(화) 13시30분 ~ 18시
2. 장소 : 인천광역시 연수구 동북아무역센터(포스코대우건물) 8층 위해관
3. 주최 : 알리바바1688수입식품
4. 주관 : 중국위해시, 운전삼육육인터넷기술유한회사
5. 세부 일정

시간	내용
14:00~14:05	설명회 시작- 사회자 발표
14:05~14:10	위해시 인민정부 주한국대표처 유영승 수석대표 환영사
14:10~14:30	알리바바 1688 수입상품 플랫폼 (알리바바 1688 수입상품 판매용 대표)
14:30~14:40	알리바바 1688 한국관 발표 (운전 366-한국관 운영사)
14:40~14:50	한국측 참석 기업 대표 축사
14:50~15:00	중국측 참석 기업 대표 축사
15:00~18:00	기업 1:1 상담 (기업당 30 분)

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

(출처 : 한국건강기능식품협회, 10월 10일)



HACCP 의무 교육

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

HACCP 정기 과정 (10/17, 10/31)

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

HACCP 정기 과정 (특화) (11/1)

- 재인증&사후심사 대응


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

HACCP 경영자 과정 (10/17, 11/27)


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

HACCP 팀장 과정 (10/18~19, 10/29~30)

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



식품 전문 교육



표시 연관 법규와 식품표시 실습 (11/13)

- 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!~

'환급'

'환급'

'환급'