

# CESCO Food Safety NEWSLETTER

2018. October \_ Vol. 110

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

### 추석 특수 노린 원산지 위반 악덕업자 483개소 적발!

-농축산물 등 원산지 거짓표시 292개소 형사입건

국립농산물품질관리원은 추석명절을 맞아 지난 8.27.부터 9.21.까지 특별사법경찰관과 명예감시원을 동원하여 제주·선물용 농식품 판매·제조업체 27,044개소에 대하여 농식품 원산지 표시 일제단속을 실시한 결과 483개 업소(거짓표시 292, 미표시 191)를 적발하였다고 밝혔다.

원산지를 거짓으로 표시한 292개 업소는 수사하여 검찰에 송치하고, 원산지를 표시하지 않은 191개 업소에 대해서는 과태료를 부과할 예정이다. 주요 적발 품목은 축산물이 225건(돼지고기 146, 쇠고기 64, 닭고기 15) 39.8%으로 가장 많았으며, 배추김치 141건, 떡류 5건, 고사리와 도라지, 과실류, 건강기능식품 등의 원산지를 위반한 것으로 나타났다. 또한, 염소고기 가격 하락으로 어려워하는 국내 염소 사육농가를 보호하기 위해 염소고기 특별단속을 실시하여 원산지 거짓표시 7개소와 표시를 하지 않은 2개소를 포함한 9개소를 적발하였다. 위반업소 중 감 추세를 보면 전년대비 11.7% 감소 [(‘17) 547 → (‘18) 483] 하였으며, 이는 위반자에 대한 과징금 부과와 의무교육 등 위반자 처벌 강화 효과와 지속적인 지도·단속을 실시한데 따른 것으로 보인다.

농관원 관계자는 "다가오는 김장철에도 소비자들이 배추와 고춧가루 등 우리 농산물을 믿고 구매할 수 있도록 원산지 지도·단속에 최선을 다하겠다"고 밝혔다.

(출처 : 국립농산물품질관리원, 10월 12일)



CESCO 세스코 터치센터 전경

세스코 식품안전서비스

## 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

## 부당한 표시 · 광고로부터 소비자 보호 강화

- 「식품등의 표시 · 광고에 관한 법률」 시행령 및 시행규칙 제정안 입법 예고

식품의약품안전처는 소비자 보호와 알 권리를 보장하기 위해 제정('18.3.13.)된 「식품 등의 표시 · 광고에 관한 법률」 시행(19.3.14.)에 앞서 식품 표시 · 광고 대상과 방법 등 세부기준을 담은 시행령과 시행규칙 제정안을 10월 12일 입법예고 한다고 밝혔다. 주요 내용은 아래와 같다.

1. 표시사항 등
  - 1) 자사제조용 등 일부만 표시할 수 있는 사항, 식품접객업자 등 영업자가 준수하여야 할 표시사항, 소비자 안전을 위한 주의사항에 대한 표시사항을 마련함
2. 표시의무자와 표시방법
  - 1) 식품제조 · 가공업자 등 식품등에 표시를 하여야 하는 표시의무자를 정하고 이들이 표시할 때 표시장소 · 글씨크기 등 표시하는 방법을 정함
3. 영양표시와 나트륨 함량 비교 표시
  - 1) 영양표시 대상 식품, 표시하여야 하는 영양성분, 영양성분 표시방법, 나트륨 함량 비교 표시 대상과 그 표시방법 등 세부사항을 정함
4. 광고의 기준
  - 1) 식품등을 광고할 때 준수하여야 하는 사항을 정함
5. 실증자료의 범위, 요건 및 제출방법 등
  - 1) 시험결과, 조사결과 등 실증자료의 범위를 정하고, 실증에 사용되는 시험(조사) 자료는 과학적 · 객관적이고 타당한 것으로 시험 · 조사기관의 명칭, 실증 내용 또는 결과 등을 적은 서면에 그 내용을 증명하는 서류를 첨부하여 제출하도록 함
6. 표시 또는 광고 심의대상, 수수료, 자율심의기구등록 등
  - 1) 심의대상은 특수용도식품과 건강기능식품으로 정함
  - 2) 자율심의기구가 심의하는 경우 스스로 정하여 운영하되, 식품의약품안전처장이 심의하는 경우 10만원으로 함
  - 3) 자율심의기구 등록, 변경, 해지에 관한 사항을 정함
7. 교육 및 홍보의 내용
  - 1) 식품등의 소비자 안전을 위한 주의사항, 식품 등의 영양표시 또는 광고 및 식생활에 관한 사항 등 교육 및 홍보 내용을 구체적으로 정함
8. 회수대상 식품등의 기준
  - 1) 알레르기 유발성분을 표시하는 않은 식품등과 제조연월일 또는 유통기한을 사실과 다르게 표시하거나 표시하지 않은 식품을 회수대상으로 정함
9. 행정처분의 기준, 과징금 부과 제외대상 및 징수절차
  - 1) 행정처분의 세부기준을 정함
  - 2) 의무 표시사항 전부를 표시하지 않은 경우 등 과징금 부과 제외대상을 정하고 과징금 징수절차는 「국고금관리법 시행규칙」을 준용하도록 함

식약처는 앞으로도 소비자가 정확한 정보를 제공받아 안심하고 식품을 소비할 수 있는 건전한 식품 소비 환경이 조성되도록 노력하겠다고 밝혔다.

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

(출처 : 식품의약품안전처, 10월 12일)



### 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/덧글  
등 허위,과대 광고 검증

제품 출시 처음부터 끝까지 법규 기반의 체계적인 법규 리스크 관리

## 뷔페음식점 등 위생가이드라인 마련!

-음식 재사용 관련 기준 마련해

식품의약품안전처는 뷔페 음식물 위생관리를 명확히해 국민 먹거리 안전에 앞장 서고자 뷔페음식점 등 위생 가이드라인을 마련했다고 밝혔다.

식품접객업자는 손님에게 진열·제공되었던 음식물을 다시 사용, 조리하거나 또는 보관하는 등 재사용할 수 없으나, 상추, 깻잎, 통고추, 통마늘, 방울토마토, 포도, 금귤 등 야채·과일류와 같이 조리 및 양념 등의 혼합과정을 거치지 않은 식품으로서 별도의 처리없이 세척하는 경우는 재사용이 가능하다. 그리고 바나나, 꺾임, 리치 등 과일류, 땅콩, 호두 등 견과류와 같이 외피가 있는 식품으로서, 껍질 채 원형이 보존되어 있어 기타 이물질과 직접적으로 접촉하지 않는 경우와 땅콩, 아몬드 등 안주용 견과류, 과자류, 초콜릿, 빵류(크림 도포·충전 제품 제외), 소금, 향신료, 후춧가루 등의 양념류, 배추김치 등 김치류, 밥과 같이 딱배기, 트레이 등과 같은 뚜껑이 있는 용기에 집게 등을 제공하여 손님이 먹을 만큼 덜어먹을 수 있도록 진열·제공하는 경우에도 재사용이 가능하다. 하지만, 진열되었던 생선회, 초밥, 김밥류, 계장, 절단되어 과육이 직접적으로 노출된 과일, 케이크와 같이 크림이 도포·충전된 빵류 그리고 공기 중에 장시간 노출될 경우 산패의 우려가 높은 튀김, 잡채 등은 재사용할 수 없다.

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

(출처 : 식품안전나라, 10월 16일)

## 어묵, 일부제품 연육 함량 표시 미비

- 어묵선택하는데 선택 기준 될 수 있는 연육 함량 표시 규정 필요

소비자시민모임이 대형마트 3곳과 백화점에서 판매하는 사각어묵 23개 제품의 주요 원재료명 함량 표시를 조사한 결과, 8개(34.8%) 제품은 연육 및 어육살 함량 표시가 없는 것으로 나타났다고 밝혔다.

어묵에 표시된 영양표시를 조사한 결과, 23개 제품 중 18개 제품은 열량 및 나트륨 함량 등 영양표시가 있었고, 일부 제품은 영양표시가 없는 것으로 나타났다. 표시된 영양성분 내용을 기준으로 나트륨 함량을 비교해본 결과, 50g(사각어묵 약 1장) 당 평균 나트륨 함량은 345mg으로 WHO(세계보건기구) 하루 나트륨섭취 권고량(2,000mg)의 17.3% 수준으로 나타났다.

소비자시민모임은 어묵의 연육이나 어육살 함량은 어묵 제품의 중요한 선택 기준이지만, 일부 제품은 연육 및 어육살 함량 표시가 없어 소비자들이 관련 정보를 확인하기 어려웠다면, 소비자들이 어묵 제품 선택에 필요한 연육이나 어육살의 함량 정보를 제공받을 수 있도록 어묵의 주원재료 함량 표시 규정을 마련해야 한다고 주장했다. 더욱이 어묵이 반찬 및 간식 등 다양한 식재료로 활용되고, 어린이들도 즐겨 먹는 식품임을 고려해 영양표시를 하지 않은 업체는 자발적으로 영양표시를 해 소비자에게 영양정보를 제공하고, 향후 어묵의 영양표시 대상으로 지정하는 것이 필요하다고 밝혔다.

(출처 : 소비자시민모임, 10월 17일)

### 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



## '18년 10~11월 점검 일정

점검명	점검 대상	점검기간
○ 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
○ 군납 식품제조가공업체 합동점검(4차)	가공식품 및 농.수산물 등	11.5 ~ 11.9
○ 축산물 허위과대광고 합동점검(2차)	인터넷 등 판매 축산물의 허위표시 및 광고	11.7 ~ 11.9

(출처 : 식품의약품안전처)

## 🔧 식품산업 NEWS

### 'HMR 안전관리 현황 및 산업전망' 학술대회 개최

한국급식외식위생학회는 '가정대용식(HMR) 안전관리 현황 및 산업전망'이라는 주제로 2018년 정기추계학술대회를 개최한다고 밝혔다. 본 추계학술대회에서는 오전에는 어린이급식관리 지원센터의 영양사 및 직원 대상 역량강화 교육을 실시하며, 오후 심포지움에서는 HMR 제품의 안전관리 방향성을 모색하고자 한다.

1. 일시 : 11월 2일 (금)
2. 장소 : 경희대학교 청운관 B117
3. 세부 일정

"가정대용식(Home Meal Replacement) 안전관리 현황 및 산업전망"	
13:00~13:30	등록
13:10~13:30	총회
13:30~13:40	개회사, 축사
Session I : 가정 대용식의 산업현황과 미래 전망	
13:40~14:10	HMR, 푸드테크, 신선품목의 e-commerce 혁명
14:10~14:40	해외의 HMR 제품 동향 및 리콜 사례 분석
14:40~15:10	HMR 제품의 포장 동향 및 미래전망
15:10~15:25	Coffee break
Session II : 가정 대용식의 업체별 안전관리 방안	
15:25~15:55	HMR의 생산유통관리 현황 및 개선안
15:55~16:25	HMR 제품의 위생안전관리 방안
16:25~16:55	홈 딜리버리 제품의 안전관리 방안
16:55~17:10	우수논문 시상 및 폐회식

자세한 내용은 '한국급식외식위생학회' 사이트에서 확인이 가능하다.

(출처 : 한국급식외식위생학회, 10월 4일)

### HACCP 의무 교육

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

#### HACCP 정기 과정 (10/31, 11/12)

- 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 (11/27, 12/12)

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

#### HACCP 팀장 과정 (10/29~30, 11/15~16)

- 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 한번에 소개 (법, 공전, 기타 법령)
- 사례 위주로 표시기준을 이해하고 원산지, 영양성분표, 표시사항, 표시작성, 제품분석, 오류사항 찾기 실습도!~

'환급'

'환급'

'환급'



# (2018 국정감사) 식품·축산물 분야 주요 이슈

## [국정감사] 즉석조리식품·이유식 제조업체 식품위생법 위반 3년간 657건 적발

-해썬(HACCP)인증업체 위반건수 59건 중, 31건이 이물질 혼입

국회 보건복지위원회 전해숙 의원이 식품의약품안전처로부터 제출받은, 최근 3년 간 즉석조리식품 및 이유식(기타 영유아식) 제조업체의 식품위생법 위반 점검결과에 따르면, 올해 상반기까지 총 7,503건을 점검하여, 이중 657건의 위반행위를 적발했다고 밝혔다.

식품유형으로 구분하면, 즉석조리식품은 612건, 기타 영유아식은 43건이었다. 이들 적발업체들의 주요 위반내용들을 살펴보면, ▲이물질 혼입 및 이물질 발견 신고접수 후 미보고 등이 165건이었으며, ▲자가품질검사 미실시 및 부적합제품 유통 33건, ▲유통기한 미표시, 유통기한 경과제품 사용 및 보관 등 27건, ▲건강진단 미실시 22건, ▲지하수 등 수질검사 부적합이 19건, ▲질병예방효능 등 의약품 및 건강기능식품으로 소비자가 오인·혼동할 수 있는 표현사용 18건, ▲위생교육 미이수 18건, ▲대장균 양성판정 17건, ▲영양표시 기준 미준수 및 허용오차 범위 위반 등 부적합 17건, ▲원재료명 미표시 및 허위표시 등이 12건이었다. 한편, 동 식품위생법 위반 업체들의 식품안전관리기준(HACCP/해썬) 인증여부를 살펴본 결과, 전체 위반건 중 총 59건의 위반행위가 이들 해썬 인증업체로부터 적발되었다. 특히, 이들 해썬 인증업체의 위반 내용을 보면, 59건 중 절반 이상인 31건(52%)이 이물질혼입 관련 위반사항이었다. 이러한 이물질혼입 관련 위반행위를 연도별로 보면, ▲2016년 10건, ▲2017년 12건, ▲2018년은 6월 상반기 기준으로 이미 9건이 적발되는 등 해썬 인증을 받은 즉석조리식품 및 이유식 제조업체들의 이물질 혼입 관리가 제대로 이뤄지지 않고 있다.

전혜숙 의원은 “즉석조리식품 및 이유식 등 최근 소비자들이 자주 애용하는 식품들의 경우 더욱 위생관리를 강화해야 하며, 이를 통해 믿고 먹을 수 있는 식품 안전을 위해 지도·감독해야 한다” 며, “특히, 해썬 인증에 대한 국민의 불신이 확대되지 않도록 정부 차원의 각별한 사후관리와 품질관리에 박차를 가해야 한다” 고 강조했다.

(출처 : 전해숙 의원실, 10월 14일)

## [국정감사] 편의점 ‘혼술·혼밥’ 열풍, 식품위생법 위반 ‘속출’

-최근3년세(14~17년) 위반건수 134건→360건, 2배 이상 늘어

-유통기한지나산상품진열및 판매가압도적...전체의 48.8%

국회 보건복지위원회 기동민 의원이 식품의약품안전처로부터 받은 ‘편의점 프랜차이즈 식품위생법 위반 현황 자료’ 에 따르면 씨유, 지에스, 세븐일레븐, 미니스톱, 위드미 등 편의점 업체들의 위반 건수는 2014년 134건에서 지난해 360건으로 3배 가까이 급증했다. 올해도 국내 5대 편의점의 프랜차이즈의 식품위생법 적발 증가세는 이어지고 있다. 지난 6월 기준 172건으로 이미 2017년 수치를 웃돌았다고 밝혔다.

최근 5년 동안 편의점의 식품위생법 위반 주요 사안을 살펴보면, 유통기한 미준수가 549건으로 전체 위반 1,125건 중 48.8%를 차지했다. 유통기한 경과 제품 보관, 진열, 판매는 2014년 58건에서 꾸준히 증가해 2017년에는 세 배 이상 늘어난 196건을 기록했다. 유통기한 미준수 제품이 늘어나는 현상은 도시락, 삼각김밥, 김밥, 샌드위치, 냉동식품 등 1인 가구, 혼밥족이 증가하는 사회트렌드를 겨냥한 신선식품, 간편식이 늘어나고 있는 데 따른 것으로 해석된다. 유통기한 미준수 다음으로는 위생교육 미이수(318건), 폐업신고 미이행(134건) 등이었다. 비위생 적발, 이물질혼입 등의 사건사고도 꾸준히 이어졌다. 일례로 지난해 5월 경북 영덕의 한 편의점은 냉동제품을 일반 진열대에 보관하고 판매된 점이 적발됐다. 판매되는 도시락의 냉장 보관 온도는 식품위생법상 0~10℃를 유지하도록 되어 있다. 세균 번식이 빠른 여름철에 식품 보관 기준을 어길 경우, 식중독 발생 위험이 높아진다. 식품위생법을 위반하는 업체는 늘어가고 있지만 사실상 솜방망이 처벌인 것으로 나타났다. 위반 업체의 절반 이상은 식약처로부터 과태료 부과 처벌을 받았다. 과태료 부과 처분은 2014~2018년 6월까지 총 847건으로 전체의 75.1%를 차지했다. 시정명령과 영업소 폐쇄는 각각 88건, 137건이었고, 고발은 19건에 그쳤다.

기동민 의원은 “1인가구 및 혼밥족 증가로 편의점을 이용하는 사람들이 빠르게 늘고 있다” 며 “각 업체들은 제품 바코드 등을 통해 유통기한이 지난 상품은 결제 자체가 되지 않는 등의 조치를 취하고 있지만, 유통기한 미준수 사례는 빠르게 늘고 있다” 라고 지적했다. 아울러 기 의원은 “유통기한 미준수 등의 식품위생법 위반 증가는 본사와 점주의 관리감독 부주의로 인한 것이니만큼, 국민 안전을 위한 당국의 위생관리 점검 및 처벌기준을 강화해야 한다” 고 강조했다.

(출처 : 기동민 의원실, 10월 12일)

# (2018 국정감사) 식품·축산물 분야 주요 이슈

## [국정감사] SNS상 식품·화장품 거짓 광고 2,000건 적발

- 다이어트, 디톡스, 파인애플식초허위·과장광고 많아

- 국민청원 안전검사 대상된 '파인애플식초' 허위·과장광고 이미 적발하고도 식약처는 뒷북대응

최근 3년간 페이스북, 인스타그램, 트위터, 카카오토티 등 소셜네트워크서비스(SNS)상에서 건강기능식품, 식품, 화장품 관련 허위·과장광고가 2천건에 육박한 것으로 나타났다. 국회 보건복지위원회 김명연 의원이 식약처로부터 제출받은 자료에 따르면 식약처는 지난 2016년부터 금년 9월까지 SNS에서 총 1,909건의 허위·과장 광고를 적발했다고 밝혔다.

▲식품 관련 허위·과장광고가 57%인 1,089건으로 가장 많았고 그 다음으로 ▲건강기능식품이 639건 ▲화장품이 78건 ▲의약품이 43건 ▲의료기기 6건 등의 순이었다. 허위·과장광고 제품별로 살펴보면 △식품의 경우 몸속 독소와 노폐물 배출로 체중감량에 좋다는 디톡스제품(30건)들과, 얼마전 식약처 국민청원 안전검사 대상이 된 파인애플식초(36건)의 허위·과장광고가 많았다. 특히, 최근 논란이 된 파인애플식초의 경우 지난 2016년과 2017년 이미 식약처가 허위·과장광고를 적발하고도 지난 9월에야 뒤늦게 안전검사에 나서 뒷북대응이라는 지적이다. △건강기능식품의 경우 주로 SNS상에서 다이어트제로 알려진 제품(58건)을 비롯, 면역력개선제(138건), 기초건강증진제(26건) 등의 건강기능식품을 팔면서 인증을 받지 못한 효능 등을 부각하다가 적발됐다. 한편, 금년 2월 식약처는 SNS과장광고 단속 등을 위해 사이버조사단을 출범시켜 현재 30명의 인력이 온라인 상의 허위·과대광고와 불법유통을 모니터링하고 있다.

김명연 의원은 “개인간 거래로 이뤄지는 SNS상에서의 허위·과장 광고 제품은 그 부작용이 이슈가 돼야 비로소 단속이 이뤄지는 경향이 강하다” 며, “소비자나 SNS에서 활동하는 선량한 소상공인에게 피해가 가기 전에 식품당국의 선제적인 모니터링과 안전검사가 이뤄질 수 있는 시스템을 마련해야 한다” 고 지적했다.

(출처 : 김명연 의원실, 10월 15일)

## [국정감사] 소셜미디어(SNS)·블로그마켓은 허위광고떡튀천국! 2017년 적발률, 2016년 대비 320% 급증!

- 최근 5년간 식품의 SNS 및 블로그 과대광고 적발 총 23,666건...매년 증가세

- 소셜미디어마켓의 경우 통신판매업신고나 식품위생점검, 성분검사 등을 하지 않아 식품안전위협

국회 보건복지위원회 이명수 국회 보건복지위원회 위원장은 10월 15일(월) 식품의약품안전처 국정감사에 서, 소셜미디어(SNS)·블로그마켓의 식품 판매 단속 실태를 진단하고, 대책마련을 요구했다.

식약처의 식품 관련 SNS 및 블로그 과대광고 적발 현황을 보면, 2014년 617건에서 2017년 10,492건으로 급증해 왔고, 2016년 2,498건 대비 2017년에는 10,492건으로 320%나 급증한 것으로 나타났다. 2018년 9월 현재 8,417건임을 고려할 때, 지난해보다 적발 건수가 증가할 것으로 예측된다. 공정거래위원회에 따르면 포털사 블로그·카페 약 5,000만여개 중 9만여개에서 전자상거래가 이루어지고 있는 것으로 조사되었다. 페이스북, 인스타그램, 트위터 등 집계 되지 않은 SNS거래까지 포함할 경우 십만 개 이상의 불법 전자상거래가 이루어지고 있을 것으로 추정된다는, “소셜미디어와 블로그마켓 특성상 개인 간 거래 특성 때문에 공식적 등록·판매절차를 거치지 않고 있다 보니 정확한 실태 파악이 어렵다” 며, “개인이 운영하는 SNS 및 블로그의 경우 회원 위주의 제한적 공개와 운영자 정보 확인이 어려워 단속하기가 더 힘들어 말 그대로 무법지대라고 할 수 있다” 고 지적했다.

이명수 의원은 “소셜미디어마켓이 커지면서 피해사례도 증가하고 있지만 실태파악이 안되어 구제받기도 어려운 실정이다” 며, “각 기관별로 개별 대응하기 보다 범정부적 차원에서 소셜미디어마켓의 단속 및 규제 대책을 마련해야 한다” 고 밝혔다. 아울러 “식약처는 소셜미디어마켓 판매자로 하여금 개인사업자 등록 유도 및 위생교육·점검·성분의회 등의 안내·단속을 통해 불량 먹거리로부터 국민의 안전을 지켜야 한다” 고 대책 마련을 촉구했다.

(출처 : 이명수 의원실, 10월 15일)

# (2018 국정감사) 식품·축산물 분야 주요 이슈

## [국정감사] 전국식품접객업장 중 위생점검은 약 60만건! 폐업까지 단 한 번도 위생점검 안받은 식당도 있어!

- 전국식품접객업소 약 85만개, 위생점검은 63만건(2017년말 기준)·위생점검 사각지대 매년 약 20만개
- 소비자식품위생감시원이나 자율지도원 활용으로 충분히 위생점검 전수조사 가능하며, 연 2회 이상 위생점검 의무화 필요

이명수 국회 보건복지위원회 위원장은 10월 15일(월) 식품의약품안전처 국정감사에서, 식품접객업의 위생 점검 실태를 진단, 문제점을 지적했다.

2018년 현재, 식품접객업으로 등록된 업소는 전국에 약 85만개로, 그 중 약 20여만개 업소가 위생점검 사각지대에 놓여 있는 것으로 나타났다. 일선 현장에서는 폐업할 때까지 단 한 번도 위생점검을 받지 않은 업소도 존재한다는 소리다. 식품접객업 위생점검 현황에 따르면, 2017년 기준 637,739건을 감시하여 30,3789건의 위반사항을 적발했다. 그리고 전국 식품접객업소가 2018년 6월말 기준 851,893개소로 약 20만 개소 이상의 업소가 위생점검을 받지 않은 것으로 나타났다. 지난 5년간 식품접객업으로 등록한 스킨골프장, 피시방이 3,946개소나 되는 점을 고려할 때, 실제로 음식을 조리, 판매하면서 식품접객업으로 등록하지 않은 업소가 상당할 것으로 예상된다. 이명수 의원은 “최근 TV프로그램에서도 식당들의 비위생적인 모습이 많이 보여 국민들의 불만이 속출하고 있을 만큼, 외식문화 발전과 국민 먹거리 안전을 위해서는 식품접객업소의 위생점검이 무엇보다도 중요하다”고 강조했다. 그리고 “20만개소의 위생점검 사각지대가 존재하고 있고, 식당이 개업한 후 폐업할 때까지 단 한 번의 위생점검도 받지 않는다는 것은 심각히 위생불감증이나 마찬가지로 깊어 생각해 볼 문제”라고 지적했다.

이명수 의원은 “식약처는 전국에 걸쳐 식품위생감시원이 약 2,300여명이 있지만, 이 정도 인력으로는 전체 식품접객업소에 대한 위생점검이 어렵다는 입장을 밝히고는 있지만, 소비자식품위생감시원이나 동업자조합의 자율지도원을 활용한다면 충분히 해결가능하다”며 대안도 제시했다. 아울러 “식품접객업장에 대해 연 2회 이상 위생점검을 의무화하는 내용으로 법안을 준비하고 있어 식약처가 대안마련에 적극 협력해야 한다”며 개선 의지 고취를 촉구했다.

(출처 : 이명수 의원실, 10월 15일)

## [국정감사] 일반음식점의 음식점 등급제 신청률, 0.93%에 불과! 업주에게 실질적 인센티브 부여 통해 활성화해야

- 전국음식점 64만개 중등급신청업체는 6,030개...신청률 0.93%
- 음식점 위생등급제 신청 제도원인은 까다로운 조건, 와닿지 않는 혜택

이명수 국회 보건복지위원회 위원장은 10월 15일(월) 식품의약품안전처 국정감사에서, “음식점 위생등급제를 다시 진단한 후 업주들이 체감할 수 있는 인센티브를 도입하는 등 제도 개선을 해야 한다”고 밝혔다.

음식점 위생등급제가 유명무실하게 운영되는 것으로 나타났다. 음식점 위생등급제는 일반음식점 영업자가 지정받고자 희망하는 위생등급을 선택하여 신청하면 위생수준을 평가하여 위생관리 수준이 우수한 지점에 한해 등급을 지정해주는 것으로 2017년부터 시행되었지만, 2018년 9월 현재, 전국 일반음식점 644,125개 업소중 6,030개 업소만 신청하여 신청률은 0.93%에 머물고 있는 것으로 나타났다. 그 동안 음식점 위생등급제 신청을 한 6,030개 업소 중 1,484개소가 위생등급을 받았다. 위생등급을 지정받으면 음식점 위생등급 표지판 제공, 공무원에 의한 출입·검사 면제 및 식품진흥기금을 활용하여 위생관리시설 및 설비 개선을 위한 융자지원을 받을 수 있다. 이명수 의원은 “그 동안 정부부처와 지자체가 중구난방으로 시행하던 위생제도를 통합하는 차원에서 음식점 위생등급제를 시행하고 있지만, 전체 음식점 중 신청업체가 0.93%에 불과한 데에는 위생등급제 신청을 꺼리는 원인이 있는 만큼 해결책을 찾아야 한다”고 밝혔다. 식약처는 음식점 위생등급제 도입 당시 2021년까지 위생등급 음식점을 9만개까지 확대할 계획을 세웠지만 현재의 진행상태로는 목표 달성이 불가능할 전망이다.

이명수 의원은 “외식업계에서는 위생등급의 문턱이 높아 대형프랜차이즈나 규모가 큰 업소가 아니면 제도가 요구하는 설비를 갖추기 어렵다고 하며, 혜택 역시 피부에 와 닿지 않는다는 의견이 지배적이다”고 말하며, “영세음식점도 신청할 수 있도록 업체 규모별 차등 평가 및 등급 세분화가 필요하다”고 밝혔다. 아울러 “음식점이 혼자 처리하기 힘든 외식업 컨설팅, 세무 및 노무 자문 등 업주들에게 실질적으로 필요한 혜택 도입을 적극 검토해야 한다”며 실효성 있는 제도 개선을 주문했다.

(출처 : 이명수 의원실, 10월 15일)



# (2018 국정감사) 식품. 축산물 분야 주요 이슈

## [국정감사] 현지실사피한 수입식품, 부적합률 10배 높아

-전화안받고 현지실사 회피, 대장균 검출 등 위생상태 심각

현지실사를 회피한 해외 식품에 대한 정밀검사 결과 대장균 등이 검출되는 등 전체 식품 대비 부적합률이 10배 가까이 높은 것으로 나타났다. 국회 보건복지위원회 김명연 의원에 따르면 식약처는 2017년 위생상의 이유로 현지실사를 결정한 247개의 해외제조업체 중 연락이 닿지 않는다는 사유로 34개 업체를 현지실사 대상에서 제외했다고 밝혔다.

「수입식품안전관리 특별법」에 따라 식약처는 수입식품 등의 위해방지나 국내외 안전정보에 대한 사실 확인을 위해 현지 제조업체에 대한 현지실사를 나가고 있다. 이 현지실사를 통해 부적합으로 판정된 업체들은 그 즉시 수입 중단이라는 제재를 받는다. 그러나 이번 사례처럼 현지업체가 연락을 받지 않거나 현지실사를 회피할 경우 식약처는 국내로 반입되는 통관단계에서 해당 업체의 제품에 대한 검사만을 진행할 수 있으며 이 경우 부적합으로 판명시 당시 수입된 물량에 대해서만 폐기 또는 반송 할 수 있다. 결국 이번에 현지실사를 회피한 업체 34곳에 대해서 식약처는 통관 단계에서 정밀검사만을 진행했으며 총 190개 제품 중 16개 (8.4%)에서 대장균 검출 등으로 인해 부적합이 발생했음에도 수입중단이 아닌 폐기 또는 반송 조치만을 취하였다.

김 의원은 “현지실사는 애당초 식품의 안전에 우려가 있는 업체들을 대상으로 진행되는데 감사원 감사결과 식약처는 현지업체가 연락이 닿지 않는다는 이유로 소극적으로 해당 업체들을 현지실사 대상에서 제외했다”며 “수입식품 안전관리를 위한 현지실사의 당초 취지를 상실한 행정편의적 발상”이라고 지적했다.

(출처 : 김명연 의원실, 10월 15일)

## [국정감사] HACCP 인증 217개 업체, 2회 이상 식품위생법 ‘위반’

-최근 5년간 식품위생법 위반 1,258건 중 754건(59%), 2회 이상 위반

-식품위생법 5회 이상 상습위반업체 39곳 달해, 가중 처벌 필요

-2018년 현재, HACCP 업체 5,403곳 중 977곳(18%) 식품위생법 위반경력

국회 보건복지위원회 기동민 의원이 식약처로부터 제출받은 자료를 분석한 결과 최근 5년간 HACCP 인증 업체 5,403개소 중 977개소 업체가 식품위생법을 위반한 것으로 드러났다. 이 중 5회 이상 적발된 업체는 39개소, 4회 이상 54개소, 3회 이상 89개소 업체로 2회 이상 식품위생법을 위반한 업체는 217개소에 달하는 것으로 드러났다고 밝혔다.

식약처에서 제출받은 ‘HACCP 인증업체 현황’ 자료에 따르면 최근 5년간 식품당국으로부터 해썬 인증을 받은 업체는 14년 3,029곳 → 18년 6월까지 5,403곳으로 계속 늘어나고 있다. 2014년부터 2018년까지 HACCP 인증업체의 식품위생법 위반 업체는 총 977개였으며, 연도별로는 2014년 160개소, 2015년 187개소, 2016년 239개소, 2017년 291개소로 계속해서 증가하는 추세이다. 2017년 식품위생법 위반 HACCP 업체 수는 2014년 대비 81.8% 증가한 수치다. HACCP 인증업체의 식품위생법 주요 위반사유로는 이물검출이 491건(38.9%)으로 곰팡이, 벌레, 플라스틱, 금속류 등이었으며, 이물 혼입 이외에 허위표시, 과대광고 등 제품관련 표시 위반은 169건(13.4%), 영업자준수사항 144건(11.4%), 기준규격 위반 100건(7.9%) 등이었다. 또한, 2014년 대비 2017년 HACCP 지정 반납 및 취소 업체는 169%가 증가하였다. HACCP 지정 반납 및 취소업체는 2014년 158곳에서 2015년 196곳, 2016년 254곳, 2017년 425곳에 이른다는, 관계 당국이 인증에만 급급하고 사후관리에 소홀했다는 지적을 면하기 어려운 수치라고 말했다. 최근 3년간 원 스트라이크 아웃제로 즉시 인증 취소된 HACCP 업체는 총 55개로, 제도를 도입한 2015년 대비 2017년 즉시 인증 취소 업체는 5배 증가하였으며, 인증 취소된 사유를 분석하고 생산부터 가공까지 철저한 위생관리를 아우르는 평가 항목의 재정비가 요구되고 있다고 말했다. 지난 5년간 식품위생법을 위반한 618건(49.1%)에 대해서 시정명령 조치를 과태료 부과는 229건(18.2%), 품목제조정지는 181건(14.4%) 등의 순이었다. 실제 영업정지와 과징금부과 처분은 각각 100건, 73건이었다. 또한, 11차례나 식품위생법을 위반했음에도 해당 업체는 과태료 부과 및 시정명령 처분밖에 받지 않은 것으로 드러나 제도적 보완이 필요할 것으로 보인다 고 밝혔다.

기동민 의원은 “상습적으로 식품위생법을 위반한 HACCP 업체에 대한 지도 및 단속을 강화하고 국민의 눈높이에 맞는 행정조치가 이뤄져야 한다”면서, “정부 당국은 HACCP 인증에 급급할 것이 아니라, 인증 제품의 철저한 사후관리 및 품질관리 체계를 구축하고 처벌 규정을 강화해 국민의 먹거리 안전 불안을 해소해야 한다”고 강조했다.

(출처 : 기동민 의원실, 10월 8일)



# (2018 국정감사) 식품·축산물 분야 주요 이슈

## [국정감사] HACCP 인증 및 사후관리 부실

- HACCP 도입 24년 경과, 가공식품 HACCP 인증 21.1%에 불과
- HACCP 인증 초코케익 불구 집단식중독 발생, 사후관리도 부실
- 지난해 HACCP 업체 부적합률... 사전통보 정기평가 3.3%, 불시평가 13.2%, 내년부터 정기평가는 불시평가 전 면시행 예정

HACCP(해썹, 식품안전관리인증기준) 지정 및 관리가 부실하여 개선대책이 절실하다는 주장이 제기되었다. 더불어민주당 남인순 의원(보건복지위·송파구병)은 15일 식품안전처에 대한 국정감사 질의를 통해 “HACCP 제도는 ‘식품안전의 최후의 보루’로 평가받고 있는데, HACCP 지정 및 사후관리가 부실하여 식품안전망에 구멍이 뚫렸다”면서 “HACCP 제도를 활성화하고, 인증업체에 대한 관리감독을 철저히 해야 한다”고 강조했다.

남인순 의원은 “우리나라 HACCP 제도는 1995년부터 도입되어 올해로 만 24년이 경과되었는데, 금년 6월 현재 식품제조 및 축산물 가공식품에 대한 HACCP 인증업체는 총 8,598개소로, 2016년 식품제조업체수 3만9,951개소중 21.1%에 불과한 수준”이라면서 “HACCP 제도를 도입한 지 24년이 지난 점을 감안하여, HACCP 인증업체 비율을 조속히 늘려나가야 한다”고 피력했다. 또한, “HACCP 적용업체에 대한 정기평가 결과 미준수율이 2016년 11.8%, 2017년 7.8%, 금년 6월 현재 6.6%로 감소추세이긴 하나 여전히 높은 실정”이라면서 “지난해의 경우 정기평가 결과 3,419개소 중 7.8%인 267개소가 HACCP 관리기준을 준수하지 않은 것으로 집계되었으며, 금년 상반기의 경우 2,188개소 중 6.6%인 144개소가 HACCP 관리기준을 준수하지 않은 것으로 집계되었다”고 밝히고, “정기 조사평가 결과 부적합 업체의 경우 한국식품안전관리인증원을 통하여 기술지원 및 교육 등을 실시하고 있는데, HACCP 인증 후 관리기준 준수가 미흡한 업체에 대한 보다 적극적인 현장 기술지원이 필요하다”고 강조했다. 남 의원은 “HACCP 인증업체에 대해서는 지방청 또는 식품인증원에서 연 1회 이상 정기평가를 실시한다”면서 “문제가 된 업체에 대해서도 2017년 8월4일과 금년 9월6일 조사평가를 실시하였으나, 난백액 가공업체를 비롯하여 거의 만점 수준으로 평가받았다”면서 “HACCP 인증업체에 대한 사후관리가 제대로 이루어지지 않고 있다는 반증”이라고 지적했다. HACCP 인증업체에 대한 정기평가 등 사후관리가 부실한 원인과 관련 “HACCP 인증업체에 대한 정기평가의 경우 영업자에게 평가기간을 사전에 통보하여 준비가 가능하며, 반면, 불시평가는 사전 통보 없이 평가를 실시함에 따라 평상시의 관리 수준으로 평가를 받게 되어 부적합 비율이 높은 것으로 파악되고 있다”면서 정기평가 사전통보 등 사후관리의 문제점을 지적했다. 식약처가 남인순 의원에 제출한 ‘HACCP 인증업체 정기, 불시평가 현황’ 자료에 따르면, 부적합 비율이 2016년의 경우 정기평가 7.4%, 불시평가 18.7%, 그리고 지난해의 경우 정기평가 3.3%, 불시평가 13.2%로 불시평가는 HACCP 부적합 비율이 훨씬 높은 것으로 나타났다. 한편 HACCP 지정 반납 및 취소업체가 2015년 196개소, 2016년 254개소, 2017년 425개소로 증가추세에 있는데, 관리기준 미흡으로 인증 취소되는 경우보다, 매출부진 등으로 자진 반납하는 사례가 가장 많았으며, HACCP업체 중 식품위생관련법을 위반하는 업체가 5%를 넘는 것으로 나타났다.

남인순 의원은 “법 위반 HACCP업체는 2016년 239개소, 2017년 291개소로 전체 HACCP인증업체 중 각각 5.5%, 5.8%에 해당한다”면서 “HACCP이 식품안전의 최후의 보루라는 말을 무색하게 하는 것”이라고 지적하고 “식품위생법령을 반복적으로 위반하는 업체에 대해서도 HACCP 인증취소를 적극 검토해야 한다”고 주장했다. 김 의원은 또 “HACCP 인증업체에 대해 HACCP 관리기준 준수와 식품위생법령을 준수하도록 보다 적극적인 지도와 단속이 필요하며, 특히 법령 위반 이력이 있는 업체를 대상으로 재발방지를 위한 즉시평가를 확대하고, 영업자 교육도 강화해야 한다”고 강조했다.

(출처 : 남인순 의원실, 10월 15일)

## [국정감사] 오염된 액상란, 식중독 사태 불렀다...업체에만 관리 맡긴 식약처, 제도개선 절실

- 관리부실이 집단식중독사태 야기

- 액상란 살균의무화 및 살균공정 내실화 필요

국회 보건복지위원회 간사 기동민 의원이 식약처가 제출한 자료를 분석한 결과, 식약처는 액상란의 비살균/살균 여부에 대해 정확한 실태를 파악하지 못하고 있었으며, 세균 증식 위험성이 높은 액상란에 대한 위해미생물 검사를 자가품질검사라는 명목으로 제조업체에 맡겨두고 방치한 것으로 드러났으며, 식중독균에 오염된 부적합 액상란이 완제품 제조업체에 제공될 가능성을 사전에 차단할 수 있는 장치가 없다고 밝혔다.

살모넬라균은 달걀 껍질에서도 흔히 발견되는 만큼, 비살균 액상란에 대해서는 보다 엄격한 관리와 감독이 필요하다. 그러나 식약처는 현재 우리나라에서 생산되고 있는 액상란(식약처는 알가공품으로 표기)에 대해 살균/비살균 여부에 대한 기본적인 현황조차 파악하지 못하고 있다. 식약처는 “액상란 생산실적은 식품공전(구 축산물의 가공기준 및 성분규격)상 분류되어 있는 ‘유형별’ 기준으로 보고받고 있어, ‘비살균/살균’으로 액상란 생산현황을 구분하기 어렵다”고 답변했다. 식약처의 답변에 기동민 의원은 알가공업체가 HACCP 의무적 인증대상 업체임을 지적하고, ‘최근 5년간 알가공업체의 품목신고서’를 재요청했다. 이후 지방식약청으로부터 제출받은 ‘식품행정통합시스템 품목제조보고관리대장’을 확인한 결과, 식약처는 비살균(49건), 살균(66건), 미상(151건)으로 현황을 파악하고 있었다. 식약처가 시중에 유통되고 있는 액상란의 살균/비살균 여부를 명확히 구분하지 못하고 있는 것이다. 식중독 사건을 일으킨 업체의 살균 액상란이 살모넬라균에 오염되었다면, 이는 유통·보관 과정에서 문제가 발생했거나 또는 살균 조건을 충족시키지 못한 것을 의미한다. 또한, 관리 체계에 관한 문제점도 제기된다. 식약처는 “알가공품의 경우 현행 『축산물위생관리법』에 따라 미생물 안전성(세균수, 대장균군, 살모넬라)에 대해 매월 1회 자가품질검사를 실시하도록 하고 있다”고 밝혔다. 즉, 업체가 자체적으로 자가품질검사를 실시하고, 이를 충족시킬 경우 시장에 유통되는 구조다. 그러나 액상란 가공업체가 안전성 검사를 자체 수행해 그 결과를 보관토록 하는 ‘자가품질검사’의 결과서는 식약처에 제출되지 않고 가공업체에서 보관하는 것으로 확인됐으며, ‘자가품질검사’에 대한 검사 실시여부 및 결과의 신뢰성 확보가 불투명한 상황이라고 지적했다. 기동민 의원은 문제가 된 업체의 자가품질검사 결과보고서를 요구했지만, 식약처는 제출하지 않고 있는 상황이다. 특히 비살균 액상란의 경우 유통기간만 내에 위해미생물검사 분석이 불가능해 위해미생물검사 결과가 나오기 전에 부적합 액상란이 유통될 개연성이 매우 크다. 이에 미국의 경우 비살균 액상란의 사용을 법적으로 금지하고 있다. 이는 액상란에서 살모넬라균이 번식하는 것을 최소화하기 위한 것으로, 실제 관련 규정을 준수한 살균 액상란에서는 살모넬라균 감염 사례가 한 건도 보고된 바 없다고 한다.

기동민 의원은 “액상란은 온 국민이 즐기는 빵과 과자류 등에 필수 재료로 철저한 검사와 유통관리를 반드시 수반해야 한다. 업체의 도덕적 해이와 식약처의 허술한 시스템 관리가 초코케이크 집단 식중독 사건을 불러 일으켰다.”고 진단했다. 아울러, “식약처는 명실상부한 국민 먹거리 안전 컨트롤타워로써 당장 액상란 가공과 유통 과정에 대한 시스템 재조사에 착수해야 한다”며 “미국처럼 액상란 살균을 의무화해 이 같은 일이 벌어지지 않도록 관련 규정 개선을 적극 검토해야 한다”고 강조했다.

(출처: 기동민 의원실, 10월 15일)