

CESCO Food Safety NEWSLETTER

2018. October _ Vol. 111

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

수입 냉동홍고추 원산지 둔갑, 이제 꼼작마!

- 현미경을이용, 냉동홍고추와 고춧가루의 원산지 둔갑 행위 강력 대응

국립농산물품질관리원은 김장철을 앞두고 국민들이 안심하고 김치를 구입하거나 김장을 담글 수 있도록 외국산 냉동홍고추와 이를 가공한 고춧가루 원산지 표시 위반행위를 집중 단속한다고 밝혔다.

이번 단속은 10.22.부터 12.14.까지 원산지 단속 전담 특별사법경찰 273명과 명예감시원 3,000명을 동원하여 외국산 냉동홍고추와 이를 가공한 고춧가루를 국내산으로 둔갑하거나 국내산과 혼합하여 원산지를 거짓 표시하는 행위에 대하여 집중 단속할 계획이다. 특히, 수입 냉동홍고추는 건조 시 세포벽이 파괴되어 변화되는 점을 착안, 유통 중인 배추김치(김치속)와 고춧가루를 현미경으로 냉동홍고추 여부를 확인하여 이를 원산지 단속에 활용하고 있다. 최근 외국산 냉동홍고추는 수입 건고추에 비해 관세가 낮아 수입물량은 지속적으로 증가하고, 김장철을 맞아 이를 가공한 고춧가루와 김치 제조 원료로 사용한 고춧가루의 원산지 둔갑이 우려되는 실정이다.

농관원은 국민들이 안심하고 김치를 구입하거나 김장을 담글 수 있도록 과학적 방법을 활용하여 부정유통 근절에 최선을 다할 것이며 원산지를 위반한 업체에 대해서는 형사고발과 위반자 교육 등 강력한 처벌을 하겠다고 밝혔다.

☞ 행정제재와 벌칙

위반 내용	행정제재 또는 벌칙
원산지 거짓표시	7년이하 징역 또는 1억원이하 벌금
원산지 미표시	5만원~1천만원 이하 과태료

(출처 : 국립농산물품질관리원, 10월 24일)



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

프랜차이즈 음식점, 절반 이상 원산지 표시 부적합

- 원산지 표시 관리 강화 및 제도 개선 필요

한국소비자원은 일반음식점 80개에 대한 원산지 표시 실태 조사 결과, 직장인이 즐겨 찾는 프랜차이즈 음식점의 원산지 표시가 미흡해 개선이 필요한 것으로 나타났다고 밝혔다.

조사대상 80개 중 43개 업소(53.8%)에서 총 76건의 부적합 사례가 확인됐다. 세부적으로는 '원산지 미표시·허위표시'가 35건, '소비자가 원산지를 쉽게 확인하기 힘든 경우'가 41건이었다. 금번 조사 결과, 식육을 전문적으로 취급하는 구이 전문점(고깃집)에서도 원산지 확인이 쉽지 않아 해당 업종에는 원산지 표시판과 함께 메뉴판·게시판에도 원산지 표시를 의무화할 필요가 있다며, 다수 음식점에서 다양한 원산지의 원재료(쇠고기·돼지고기 등)를 메뉴에 따라 달리 사용하고 있어 소비자가 원산지 표시판을 확인하더라도 해당 메뉴의 정확한 원산지를 파악하기 어려워 개선이 시급했다고 말했다.

한국소비자원은 금번 조사 결과를 바탕으로 국립농산물품질관리원에 원산지 표시 부적합 업소에 대한 지도·단속을 요청한 결과, 해당 업소에 대해 행정조치가 완료되었다며, 농림축산식품부에는 ▲고깃집 등 구이용 식육 취급 음식점의 메뉴판·게시판에 원산지 표시 의무화 ▲식육 품목명·부위 병기 등 원산지 표시 규정 명확화 ▲다양한 원산지의 식육 사용 시 원산지 표시판에 음식명 병기를 요청할 계획이라고 밝혔다.

(출처 : 한국소비자원, 10월 22일)

농약 PLS 시행 대비 잔류허용기준 설정 확대

- 「식품의 기준 및 규격」 일부 개정 고시(안) 행정예고 등

식품의약품안전처는 농약 허용물질목록관리제도(PLS) 시행('19.1월)에 앞서 이미 녹타딘 등 농약 236종 중 2,618개 잔류허용기준을 신설·개정하는 것을 주요 내용으로 하는 「식품의 기준 및 규격」 개정안을 10월 19일 행정예고 했다고 밝혔다.

주요 내용은 ▲소면적 농산물 재배에 필요하여 직권등록 한 농약 이미 녹타딘 등 77종에 대한 414개 잔류허용기준 ▲농업 현장에 꼭 필요하다고 농민이 요청한 글루포시네이트 등 농약 204종에 대한 2,100개 잔류허용기준 ▲토양에 오랫동안 잔류하는 DDT 등 농약 3종에 대한 7개 잔류허용기준 ▲이전 작물에 사용되어 후작물에 남아있을 수 있는 마이클로뷰타닐 등 농약 25종에 대한 53개 그룹 기준이다. 특히, 이번 개정안에는 '18년 과중하여 '19년부터 수확하는 제주지역 당근, 양배추 등 월동작물과 시설재배 농산물에 사용되는 농약 잔류허용기준이 포함되어 있다. 한편 식약처는 PLS 시행에 따른 농민, 식품업체 등의 우려사항 해소하고자 지난 8월 농식품부, 농진청, 산림청 등 관계부처와 합동으로 세부 대책을 마련하여 보완대책을 이행하고 있다. 아울러 인삼과 같이 재배기간이 길거나, 사과나 양파와 같이 수개월 저장하여 판매하는 국내 농산물에 대해서는 '19년 1월 1일 이후 수확하는 농산물부터 PLS 제도를 적용할 예정이라고 밝혔다.

식약처는 농약 PLS 제도 본격 시행에 앞서 농민들은 농약 안전사용기준을 준수하고 식품업체는 잔류허용기준을 확인하여 기준에 적합한 농산물이 수입될 수 있도록 주의를 당부하였다.

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

(출처 : 식품의약품안전처, 10월 19일)

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

락토프리, 글루텐프리 식품에 대한 표준지침 마련

- 락토프리·글루텐프리 한국산업표준 예고고시 및 토론회 개최

농림축산식품부는 개인체질 맞춤형 식품 수요에 적극 대응하고자, 유당 및 글루텐에 민감한 소비자를 위한 락토프리 및 글루텐프리 한국산업표준(안)을 10월25일 예고고시하고 관련 정책토론회를 10월 30일 개최한다고 밝혔다.

최근 유제품과 밀가공품의 일부 성분을 소화하기 어려운 특이체질을 위한 틈새시장이 확대 추세이다. 한편 국내에서는 락토프리 및 글루텐프리는 각각 식품위생법상 유당분해우유의 규격과 식품위생법상 식품 등의 표시기준에 규정하고 있는 등 최소한의 법적 기반은 마련되어 있으나 소비자의 이해 및 업계 활용 측면에서 정의, 분석방법 등의 정보가 부족한 실정이다. 이에, 농식품부에서는 국민의 건강과 삶의 질을 높이고, 나아가 관련 시장 활성화를 위해 '락토프리 및 글루텐프리 한국산업표준(KS)(안)'을 마련하였다. 10월30일 개최예정인 정책토론회에서는 예고고시된 '락토프리 및 글루텐프리 한국산업표준(KS)' 제정(안) 주요내용을 소개하는 동시에 관련 업계·학계·소비자단체 등으로부터 의견을 수렴할 계획이다. 또한, 이와 관련 민간인증제도 도입 방안에도 대해서도 논의할 계획이다.

농식품부 식품산업정책관은 "락토프리 및 글루텐프리 식품 등 개인별 맞춤형 식품에 대한 소비자의 수요가 증가하고 있으나 식품산업 측면에서의 문제 해결을 위한 관심이 다소 부족하였다"면서, "관련 표준지침을 조속히 제정하여 업계와 소비자가 모두 안심하고 생산·소비할 수 있는 제품을 개발하고 시장의 활성화에도 노력할 계획이다."라고 밝혔다.

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

(출처 : 농림축산식품부, 10월 25일)

정확한 쌀 등급표시(미검사 표시 금지)로 품질 고급화 촉진

- 10.14일부터 개선된 쌀 등급표시제 본격 시행

농림축산식품부는 쌀 등급 중 '미검사' 표시를 할 수 없도록 개선된 등급표시제가 10월 14일부터 시행(「양곡관리법 시행규칙」 16.10.13일 개정)된다고 밝혔다.

기존에는 쌀 등급을 검사하지 않은 경우 '특. 상. 보통. 등의' 등급이 아닌 '미검사'로 표시가 가능했으나, 앞으로 '미검사' 표시는 등급표시제 위반 사항에 해당된다. 이번 제도 개선은 소비자에게 정확한 정보를 제공하고 쌀 품질 고급화를 촉진하기 위해 이루어졌으며, 10.14일부터 판매하는 쌀에 대해서 적용된다. 농식품부는 소규모 도정공장, 판매업체 등의 준비 기간을 고려하여 「양곡관리법 시행규칙」 개정(16.10.13) 후 전면 시행까지 2년의 경과기간을 두었으며, 그동안 RPC, 도정공장, 유통업체 등에 대한 교육 및 대국민 홍보를 지속 추진하였다. 또한, 연말(12.31)까지 특별계도기간을 운영하여, 등급표시 현황을 모니터링하고 국립농산물품질관리원을 통해 등급검사 요령 등에 대한 자문을 진행할 계획이다.

농식품부 관계자는 "쌀 등급표시제를 통해 소비자의 알 권리가 확보되고 우리 쌀의 고품질화가 촉진될 것으로 기대한다"고 밝히면서, "소비자도 쌀 구매 시 등급, 도정일자 등 표시사항을 확인하여 좋은 쌀을 선택"할 것을 당부하였다. 한편, 국내산, 수입산 품종혼입, 원산지 위반, 과대광고 등에 대한 단속은 강화하여 건전한 쌀 유통질서를 확립해 나갈 계획이다.

(출처 : 농림축산식품부, 10월 15일)



세스코 표시컨설팅 서비스

비용

맞은 법령 변경에 따른
인쇄 등판 변경 최소화 유도

이슈로 인한 불용&회수
제품 최소화

인력(역량) 관리

맞은 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

식품속 당나트륨정확히 알고선택해서 드세요

-음료류,면류,영화관팝콘의 당.나트륨함량정보제공

식품의약품안전처는 「국민영양 안전관리」 사업의 일환으로 우리 국민의 당·나트륨 섭취가 많게 되는 음료류, 면류에 대한 당·나트륨 함량 정보와 영화관 팝콘에 대해서도 당·나트륨 함량을 분석하여 정보를 함께 제공한다고 밝혔다.

조사 대상 식품(177개)은 나트륨 섭취가 많게 되는 면류(라면 20개, 국수 20개)와 당류 섭취가 많게 되는 음료류(과일·채소음료 20개, 탄산음료 20개, 커피 20개, 발효유류 20개), 영화관에서 즐겨먹는 팝콘(54개)과 콜라(3개)였다. 먼저, 조사된 면류의 제품별 나트륨 평균 함량은 우동 1,724mg, 라면(유탄면) 1,586mg, 칼국수 1,573mg 순으로 조사되었다. 또한, 영화관 팝콘은 전국 6개 지역(서울, 인천, 대전, 광주, 대구, 부산) 영화관에서 맛별로 일반, 달콤, 시즈닝을 수거하여 나트륨 함량을 분석한 결과, 팝콘 종류별 총내용량당 나트륨 평균 함량은 시즈닝 948.6mg, 일반 504mg, 달콤 174.2mg 순으로 나타났다. 어니언이나 버터갈릭 양념이 들어간 시즈닝 팝콘(764.8~1,203.7mg)의 경우 달콤 팝콘(109.5~260.1 mg) 보다 약 6배 이상 많은 것으로 조사되었다. 조사된 음료류의 경우 섭취 용량이 다양해서 100mL 기준으로 비교하였으며, 당류 평균 함량은 탄산음료 10.9g, 과·채음료 9.7g, 발효유류 9.7g, 커피 7.3g 순으로 조사되었다. 영화관 달콤 팝콘(대)의 경우 당류 평균 함량이 56.7g이고 함께 제공되는 콜라(대)는 74.4~88.5g으로 조사되었다.

식약처는 앞으로도 소비자들이 당·나트륨 섭취를 줄일 수 있도록 생활 속 실천방법 등 정보를 제공하여 소비자 인식 변화에 힘쓰는 한편, 관련 업체에 저감 기술 가이드라인 등을 배포하는 등 시장에서 당·나트륨 저감제품 확대에 최선을 다할 것이라고 밝혔다. 아울러 정기적으로 가공식품의 당·나트륨 함량 조사를 통해 기존 제품의 저감 현황, 저감화된 신제품 등에 대한 정보를 지속적으로 제공할 예정이다.

(출처 : 식품의약품안전처, 10월 17일)

영업소로 보건소 및 의료기관의 출장진단이 가능해져...

-식품위생 분야 종사자의 건강진단규칙 입법예고

식품의약품안전처는 산업체 등에 근무하는 식품위생 분야 종사자가 보건소 및 의료기관을 방문하여 건강진단을 받는 경우 업무공백 발생 등으로 사회적·경제적 비용이 발생하고 있어 영업자가 요청하는 경우 보건소 및 의료기관이 영업소를 방문하여 출장진단을 실시할 수 있도록 개선하고자 관련 법령을 입법예고한다고 밝혔다.

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

(출처 : 식품의약품안전처, 10월 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 10~11월 점검 일정

점검명	점검 대상	점검기간
○ 영양성분 및 알레르기 유발 식품 표시 대상 식품 접객업체 점검		10.22 ~ 10.30
○ 빼빼로데이 대비 일제 점검	선물용 과자류, 캔디류, 초콜릿류 제조업체	10.24 ~ 10.26
○ 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
○ 단상처리 농,수산물 생산업체 점검	절임배추, 곶감, 과메기, 멸치 등	11.12 ~ 11.20
○ 김장철 성수식품 합동 교차점검	김치류, 젓갈류, 고춧가루 등 식품제조,판매	11.19 ~ 11.23

(출처 : 식품의약품안전처)

⚙️ 식품산업 NEWS

락토프리 및 글루텐프리 관련 정책 토론회

농림축산식품부는 10월30일 개최예정인 정책토론회에서는 예고고시 된 '락토프리 및 글루텐프리 한국산업표준' 제정(안) 주요내용을 소개하는 동시에 관련 업계·학계·소비자단체 등으로부터 의견을 수렴할 계획이라고 밝혔다.

1. 주제 : 락토프리 및 글루텐프리 표준·현황 소개 및 시장활성화 방안
2. 일시 : 10월 30일(화요일) 14:00 ~ 17:00
3. 장소 : 양재동 aT 중회의실(3층, 세계로룸 III)
4. 세부 일정

시간	주요 내용	비 고
14:00~14:20	'20 발표 1	"락토프리 KS산업표준 소개" 한식연 정승원 박사, 전남대학교 오세중 교수
14:20~14:50	'30 발표 2	"락토프리 유제품의 국외 현황" 유요한 교수(숙명여자대학교)
14:50~15:20	'30 발표 3	"Lactose-free milk의 국내 생산 공정 및 현황" 오송찬 팀장(매일유업 중앙연구소)
15:20~15:30	'10 Tea Break	-
15:30~15:50	'20 발표 4	"글루텐프리 KS산업표준 소개" 한식연 정승원 박사
15:50~16:20	'30 발표 5	"글루텐 프리 식품의 국제적 관리 동향 및 인증제도" 임지영 교수(국민대학교)
16:20~16:50	'30 토론 및 질문	김연숙 부회장(소비자공익네트워크), 박상도 전무(한국유가공협회), 박태균 대표(한국식품커뮤니케이션), 유요한 교수, 임지영 교수, 조상현 팀장(한국쌀가공식품협회)
16:50~17:00	'10 마무리 및 폐회	농식품부 정찬민 사무관

(출처 : 농림축산식품부, 10월 25일)



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 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!~

식품공장 해충 방어와 이물분석 (12/11)

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

