

CESCO Food Safety NEWSLETTER

2018. November _ Vol. 112

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

어린이 기호식품 영양성분 등 표시 준수 사항 점검

-점포 100개 이상 피자, 햄버거 등 가맹사업 식품접객업소 대상

식품의약품안전처는 17개 지방자치단체와 함께 햄버거, 피자 등 어린이 기호식품을 조리, 판매하는 식품접객업소를 대상으로 오는 10월 31일부터 11월 13일까지 영양성분과 알레르기 유발식품 표시 준수 여부 등을 집중 점검한다고 밝혔다.

점검 대상은 제과, 제빵류, 아이스크림류, 햄버거, 피자 등 어린이 기호식품을 조리, 판매하는 식품접객업소 중 직영점과 가맹점을 포함하여 점포수 100개 이상을 둔 가맹사업본부(프랜차이즈) 34곳 소속 16,300여개 매장이다. 주요 점검 내용은 해당 매장의 제품안내판, 메뉴게시판 등에 ▲영양성분(열량, 당류, 단백질, 포화지방, 나트륨) 표시 ▲알레르기 유발식품 표시방법 준수 여부이다. 특히 어린이 식품안전보호구역 내에 위치한 업소에 대해서는 위생 점검도 함께 실시할 예정이다.

식약처는 소비자의 식품 선택권을 보장하고 어린이의 건강한 식생활 실천을 유도하기 위해 앞으로도 어린이 기호식품의 영양성분과 알레르기 유발 식품 표시 관리를 지속적으로 해나가겠다고 밝혔다.

▶ 행정제재와 벌칙

위반 내용	과태료
영양성분 미표시	200만원
알레르기유발식품 미표시 또는 표시방법 위반	100만원

(출처 : 식품의약품안전처, 10월 30일)



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



신산업, 신기술 우선허용-사후규제!

- 「식품의기준및규격」 일부개정고시(안) 행정예고등

정부는 10월 31일(수) 이낙연 국무총리 주재로 국정현안점검조정회의를 개최하여 「포괄적 네거티브 규제 전환성과 및 향후계획」을 논의·확정했다고 밝혔다. 이번 대책은 지난 1월 22일 대통령 주재 「규제혁신 토론회」에서 발표한 포괄적 네거티브 전환방안(38건 과제)의 추진상황을 점검하고 새롭게 추가 발굴한 65건의 전환과제를 포함하고 있다.

식약처가 추진하는 포괄적 네거티브 신규과제는 ▲식품 등 관련한 수상사실 표시광고 허용범위 네거티브화 ▲위생용품제조업 시설기준 사후관리 체계로 전환 ▲수산물 가공업 HACCP 사후평가 방식으로 전환이다. 먼저, 법령이 과도하게 한정적으로 정의되어 시장 진입기회를 불합리하게 차단하거나, 과도하게 제한하는 규제를 제거하였다. 식품 등 관련한 수상사실 표시광고 허용범위를 네거티브화하여 식품 국제 품평회 등에서 인정받은 제품 우수성을 알릴 수 있도록 허용하였다. 둘째로 인·허가 요건을 미리 제한하지 않고, 자율적으로 요건을 갖추도록 하되 사후에 적정성을 검사하여 기업의 부담을 완화하였다. 위생용품 제조업 시설기준을 사후관리 체계로 전환함으로써 위생용품 제조업체가 불필요한 고가의 장비를 의무적으로 구비할 필요가 없게 되어 업체의 부담을 줄였고, 식품유형 및 단순가공 공정이 동일한 경우 HACCP 인증을 종류별로 받지 않도록 수산물 가공업 HACCP 사후평가 방식으로 전환하였다. 또한, 식약처는 지난 1월 22일 규제혁신 토론회에서 발표한 과제 6건 중 5건은 10월말 기준으로 모두 조치 완료했으며, 1건은 제정법률안을 국회에 제출하였다. 먼저, 시험·검사기관 설비기준 적정성 심사를 사후관리로 전환하여 불필요한 고가의 장비를 의무적으로 구비할 필요가 없게 되었다. 둘째로, 별도의 영업신고를 하지 않고도 즉석판매제조가공업소에서 축산물가공품을 소비자가 원하는 만큼 덜어서 판매할 수 있도록 영업범위를 확대하였다.

식약처는 앞으로도 규제혁신의 '속도'와 '체감'에 중점을 두고 국민이 체감할 수 있는 성과 창출을 위해 노력을 다하겠다고 밝혔다.

(출처 : 식품의약품안전처, 10월 31일)

ISO 22000의 새로운 시작, 철저한 대비 필요

- 2021년 6월까지 모든기존의 인증업체 및 신규인증업체는 새기준에 맞춰 재인증을 획득해야

한국식품연구원(이하 ISO; International Organization for Standardization)의 식품 안전경영시스템 ISO22000이 2005년 제정된 이후 13년만인 올해 전면 개정되었다고 밝혔다.

개정된 ISO22000는 전체 ISO경영시스템을 아우르는 표준규격구조에 맞추어 개정함은 물론, 국제식품규격위원회(CODEX)의 안전관리인증기준(HACCP)과 연계를 강화하여 어느 정도 표준화된 국제 규격 등과 조화를 강조하는 방향으로 개정되었다. 새롭게 개정된 ISO22000:2018은 올해 6월 19일 개정되었으며, ISO 경영시스템의 모든 개정판 적용은 3년간의 유예기간을 제공하기에 ISO22000 인증 업체들은 ISO22000:2005의 내용을 유지하면서 2021년 6월까지 ISO22000:2018의 전환을 완료하여야 한다.

한국식품연구원 원장은 "국내 농식품 기업이 국제시장으로의 진입하기 위해서는 국제 식품안전경영시스템 인증가이드라인의 개발 및 보급이 무척 중요하다. 따라서 식품업계에 대한 맞춤형 가이드라인 보급을 진행하고 있다. 향후 한국식품연구원은 인증지원 등 다양한 정책적 수단을 추가로 추진하는 등 수출 활성화를 위한 지원에 최선을 다하겠다."고 전했다.

(출처 : 한국식품연구원, 10월 23일)

세스코 HACCP컨설팅 서비스



신뢰성
다수의 정부 인증 보유



고객 지향
고객과 긴밀한 의사소통을 통한
최적의 결과를 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

간편대용식 한 끼 식사로는 열량·영양부족해

-한끼 필수섭취권장량대비 열량은 20%, 단백질은 40%미만수준

최근 한 끼 식사를 간단하게 해결할 수 있는 식품의 선호도가 증가하면서 간편대용식(생식·선식 등) 시장규모도 급성장하고 있다. 간편대용식은 주로 물이나 우유 등과 함께 마시는 가루 제형으로 곡물·견과류·채소·과일 등이 포함되어 식사대용으로 판매되고 있다. 한국소비자원은 시중에 판매중인 간편대용식 25개 제품에 대한 실태조사를 한 결과, 현재 시중에 유통되는 간편대용식은 한 끼 식사대용으로는 열량·영양이 부족한 것으로 나타났다고 밝혔다.

조사결과 25개 제품의 1회 섭취참고량 기준 열량과 단백질의 함량은 식사 한 끼를 통해 필수로 섭취해야 할 열량(남녀평균 약 783.3kcal)의 약 18.9%(평균 148.4kcal, 83.6~247.6kcal), 단백질(남녀평균 약 15.8g)의 약 35.6%(평균 5.6g, 2.5~15.0g) 수준에 불과해 한 끼 식사대용으로는 부족했다. 조사대상 25개 중 3개 제품에서 곰팡이독소의 일종인 제랄레논(19.0~51.1μg/kg)이 검출되었으며, 현재 생식 및 선식 식품유형에는 곰팡이독소 관련 기준이 없어 식사대용으로 매일 섭취하는 제품의 특성을 감안하면 유럽연합(50μg/kg) 수준의 기준 마련이 필요하다고 밝혔다. 그 외 일부 제품에서 식중독균인 바실러스 세레우스가 검출되었으나 기준치 이내였고 대장균은 전제품에서 불검출되었다. 또한, 간편대용식은 제품 특성상 다수의 곡류 및 견과류 등이 포함되어 있어 알레르기 유발물질 표시가 중요하나 25개 중 7개 제품(28.0%)은 구분표시를 누락하고 있었으며, 8개 제품(32.0%)은 품목보고번호, 건조방법, 식품유형 등의 필수 기재사항을 누락하거나 오기재하고 있어 표시기준에 부적합했다.

한국소비자원은 관련 업체에 ▲표시기준 부적합 제품의 개선을 권고했고 관련 업체는 이를 수용하여 개선하기로 하였다. 또한, 식품의약품안전처에는 ▲간편대용식 등 포장가공식품에 영양성분 표시 의무화 ▲즉석식품류(생식·선식 등) 곰팡이 독소인 제랄레논 기준 마련 검토 ▲제품 표시 관리·감독 강화를 요청할 계획이라고 밝혔다.

(출처 : 한국소비자원, 10월 30일)

프로바이오틱스 유산균종, 첨단 유전체 분석 기술로 확인한다.

-유전체 정보기반의 유산균종 확인법 마련

식품의약품안전처 식품의약품안전평가원은 차세대 염기서열 분석(NGS) 장비를 통해 확보된 미생물 염기서열 정보와 식품에 존재하는 유산균을 비교·분석하여 정확한 유산균종을 판별하는 '메타게놈 분석 프로그램'을 개발하였다고 밝혔다.

이번 프로그램은 대용량 유전체 염기서열 정보 입력만으로 유산균종과 유산균종 간 비율을 쉽게 판독할 수 있도록 고안되었다. 안전평가원은 이번 프로바이오틱스 유산균종 확인을 위한 '메타게놈 분석 프로그램'이 정부, 업계, 학계 등에서 유산균 함유 식품표시사항 관리 및 품질관리 업무에 유용하게 활용되기를 기대한다고 밝혔다.

(출처 : 식품의약품안전처, 10월 26일)

세스코 표시컨설팅 서비스

비용

짙은 법령 변경에 따른
인쇄 등판 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

'18년 11~12월 점검 일정

점검명	점검 대상	점검기간
○ 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
○ 단순처리 농.수산물 생산업체 점검	절임배추, 곱감, 과메기, 멸치 등	11.12 ~ 11.20
○ 김장철 성수식품 합동 교차점검	김치류, 젓갈류, 고춧가루 등 식품제조.판매	11.19 ~ 11.23
○ 소주 제조업체 점검		12.3 ~ 12.7
○ 성탄절 및 연말연시 합동 점검	빵류(케이크), 떡류, 초콜릿류 등 제조.판매업	12.10 ~ 12.14
○ 동절기 다중이용시설 점검	스키장, 눈썰매장, 아이스링크 등 조리.판매	12.26 ~ 12.28

(출처 : 식품의약품안전처)

⚙️ 식품산업 NEWS

식약처, 건강기능식품 산업 활성화를 위한 민원 설명회 개최

식품의약품안전처에서는 건강기능식품 산업 활성화를 위한 정보 제공·소통의 장 마련을 위해 건강기능식품 산업 활성화를 위한 민원 설명회를 개최한다고 밝혔다.

1. 주요내용 : 건강기능식품에 관한 법률, 인정 및 표시·광고 법률 주요 개정 사항
2. 일시 : 11월 8일(목요일) 13:30 ~ 17:00
3. 장소 : 서울역사 박물관(아주개홀)
4. 세부 일정

시간	세부내용	비고
13:30~14:00	· 참가등록 및 일정 소개	사회자
14:00~14:05	· 개회 및 국민의례	사회자
14:05~14:10	· 인사말씀	홍진환 부장 (식품위해평가부)
14:10~14:40	· 건강기능식품에 관한 법률 및 개정 사항 소개	건강기능식품정책과
14:50~15:20	· 기능성원료인정관련개정사항및간담회건의·개정사항공유	영양기능연구팀
15:20~15:40	· Break time	
15:40~16:00	· 식품 원재료 진위 여부 관리 현황	신종유해물질과
16:00~16:20	· 식품 등의 표시·광고에 관한 법률 개정 사항	식품안전표시인증과
16:20~16:30	· 마무리 말씀	오금순 과장 (영양기능연구팀)

(출처 : 한국건강기능식품협회, 10월 30일)



HACCP 의무 교육

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

HACCP 정기 과정 (11/12, 27)

- 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 (11/15~16, 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!~

식품공장 해충 방어와 이물분석 (12/11)

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

‘환급’

‘환급’