

CESCO Food Safety NEWSLETTER

2018. November _ Vol. 116

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

온라인 불법유통 및 허위, 과대광고 확인하고 구매해야

- 3분기 사이버감시실적통계 분석 결과

식품의약품안전처는 '18년 7월부터 9월까지 식품·의약품 등 온라인 상에서 허위·과대광고나 불법유통으로 적발된 건수가 총 38,361건으로 나타났다고 밝혔다. 특히 식품·건강기능식품 적발 건수는 24,195건으로(전체의 63%) 지난해 같은 기간(12,742건)에 비해 90%정도 늘어났다.

식품 주요 위반유형은 ▲성기능, 노화방지 등 검증되지 않은 효능 또는 사용 금지된 성분 사용한 광고한 해외 제품(3,491건→7,598건) ▲버섯, 홍삼 등이 일부 들어간 제품을 암 예방, 면역력 증가 등 질병 치료·예방 표방(2,401건→2,734건) ▲채소 등이 함유된 저칼로리 제품을 다이어트에 효과 있다는 광고(1,220건→1,359건) 등입니다. 건강기능식품의 주요 위반유형은 ▲오메가, 유산균 제품 등을 혈관개선, 콜레스테롤 감소 등의 질병 치료·예방 효과 표방(1,323건→3,172건) ▲화학적 첨가물이 들어간 제품을 100% 천연제품 등으로 광고(16건→700건) 등이다. 그리고 2018년 3분기 해외제품 불법판매는 총 19,662건으로 전체의 51%였고, 지난해 3분기와 비교하여 크게 (6,173건→19,662건) 증가한 것으로 나타났다.

식약처는 최근 온라인 유통·구매가 일반화됨에 따라 온라인상의 소비자 기만행위에 대해 모니터링을 강화하고 관련업체 대상 교육·홍보 등을 통해 소비자에게 더욱 정확한 정보를 제공하겠다고 밝혔다.

(출처 : 식품의약품안전처, 11월 28일)



세스코 터치센터 전경



세스코
식품안전서비스

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

인천시, 겨울철 식중독예방 학교급식시설 점검

- 학교급식소 등 22개소 특별점검

인천시는 겨울철 식중독의 주범인 노로바이러스에 의한 식중독 발생이 우려됨에 따라 안전한 급식이 제공될 수 있도록 교육청, 경인식약청과 함께 학교급식소 등 22개소를 대상으로 오는 11월 30일부터 12월 5일까지 4일간 식중독 예방 특별점검을 실시한다고 밝혔다. 시는 교육청, 경인식약청과 3개반 7명의 합동점검반을 편성하여 ▲교육청 선정 학교급식소 20개소 ▲최근 3년 이내 2회 이상 식품위생법 위반 식재료공급업체 2개소에 대하여 위생지도·점검을 실시한다.

주요 점검내용은 학교급식소에 대해서는 ▲식재료 구입·보관·조리·배식 등 단계별 위생관리 사항 ▲위생적 취급기준 및 집단급식소 운영자 준수사항, 식재료 공급업체에 대해서는 ▲식재료 보관 및 배송과정 등 위생상태 ▲기 적발 사항에 대한 반복 또는 상습적 위반여부 등을 확인 예정이며 식품위생법 위반 사항에 대해서는 시정명령, 과태료처분, 영업정지 등의 행정처분을 실시할 예정이다.

인천시 위생안전과장은 "겨울철 노로바이러스 식중독은 12월에 가장 많이 발생하고 있어 이번 합동점검을 통해 학교급식시설 식중독 예방에 최선을 다할 것이다"라며, "학교급식소·식재료공급업체 관계자들에게도 신선한 식재료 공급과 급식시설 및 조리종사자 위생관리에 각별히 신경 써 줄 것"을 당부했다.

(출처 : 인천광역시, 11월 28일)

정책 / 법령 정보

분쇄육·분쇄가공육제품 냉장 보관 및 유통온도 강화

- 「식품의 기준 및 규격」 일부개정 고시(안) 행정예고

식품의약품안전처는 분쇄육 제품의 안전성 확보를 위해 보존 및 유통 온도 기준 강화를 주요내용으로 하는 「식품의 기준 및 규격」 개정안을 11월 29일 행정예고 한다고 밝혔다.

이번 개정안 주요 내용은 ▲분쇄육 및 분쇄가공육 제품의 냉장 보존·유통 온도 강화 ▲일반증류주의 메탄올 규격 개선 ▲식품원료에서 벨벳빈 열매 삭제 ▲동물용의약품 잔류허용기준 개정 등이다. 세부내용으로 분쇄 식육제품인 분쇄육과 분쇄가공육 제품은 분쇄공정을 거치면서 식육 조직내부에 세균이 오염·증식할 우려가 있어 위생안전을 위해 냉장 제품의 보관 및 유통 온도를 -2℃~10℃에서 -2℃~5℃로 강화했다. 그리고 과일·채소 등 펙틴을 함유한 원료로 발효주를 제조할 경우 메탄올이 자연적으로 생성되는 점을 고려하여 일반증류주 메탄올 규격을 500ppm이하에서 1,000ppm 이하로 개정했다. 식품 원료 재평가 결과 섭취 시 호흡관란·착란·환각을 일으킬 가능성이 있는 ‘벨벳빈 열매’ 를 식품원료로 사용할 수 없도록 식품원료 목록에서 삭제하였다. 또한, 액란 제품 살모넬라 오염 여부를 신속하게 확인하기 위해 유전자분석을 통한 판정이 가능하도록 시험법을 개정하였다.

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, 11월 29일)

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

도시락의 위생관리 기준, 영·유아대상 식품의 기준·규격 신설 및 개정

- 「식품의 기준 및 규격」 일부개정고시

식품의약품안전처는 가정간편식의 소비가 확대됨에 따라 대표적인 간편식인 도시락의 위생관리 기준을 신설하여 국민에게 안전한 식품이 공급되도록 하고자 하며, 영·유아를 대상으로 하는 식품에 공통으로 적용 가능한 기준 및 규격을 신설하고, 이유식 용도인 영·유아용 곡류조제식 및 기타 영·유아식 유형을 정비하여 영·유아 식품에 대한 위생관리 강화와 품질규격의 합리적으로 개선을 통해 국민에게 안전하고 다양한 영·유아식품을 공급하고자 하는 등의 내용으로 「식품의 기준 및 규격」을 일부개정고시 한다고 밝혔다. 주요 내용은 아래와 같다.

1. 도시락의 제조·가공기준 신설
 - 1) 도시락에 사용되는 야채류의 세척기준, 냉동수산물의 해동 기준 등 신설
2. 영·유아 대상 식품의 기준·규격 신설 및 개정
 - 1) 영·유아를 대상으로 하는 식품에 적용가능한 공통기준 및 규격 신설
 - 2) 기타 영·유아식 유형은 이유식의 의미를 명확히 하기 위해 영·유아용 이유식으로 유형명칭을 변경하고, 이유식 용도인 영·유아용 곡류조제식을 영·유아용 이유식으로 유형통합
3. 고령친화식품의 정의 신설
4. 식품일반의 기준 및 규격 중 식중독균 개정
 - 1) 식중독균 규격 적용문구를 명확히하고, 표의 형태로 단순화
5. 어유 중 크릴유의 중금속 기준 개정
 - 1) 크릴유의 비소 기준을 무기비소 기준으로 개정
6. 총중금속 관리대상 식품의 중금속 기준 개정
 - 1) 캡슐류, 당류가공품, 두부류 또는 목류, 기타 식용유지가공품, 주정의 중금속 기준 삭제
7. 신규로 규명된 부정물질 2종 신설
 - 1) 발기부전치료제 유사물질인 디치오프로필카보데나필과 비만치료제 유사물질인 클로로시펜트라민을 부정물질 목록과 시험법에 추가 신설
8. 식품원료 목록 정비
 - 1) 식품원료의 품목명(4품목), 이명(5품목), 학명(9품목), 사용조건(1품목) 명확화 및 중복된 식품원료(2품목)를 통합
9. 농산물 중 농약 잔류허용기준 신설
10. 일반시험법 개정
 - 1) 어유에 적용가능하도록 무기비소 시험법 개정
 - 2) 식품 중 메틸수은 시험법을 추가 신설
 - 3) 식품 중 중금속 시험법 삭제
 - 4) 실험자의 안전을 위해 발암물질인 벤젠이 사용되는 시험법을 헥산으로 대체하여 개정
11. 식품첨가물의 기준·규격 개정사항 반영 및 시험법 등의 오기 정정
 - 1) 장기보존식품 중 냉동식품의 규격 적용대상 명확화
 - 2) 음료류에 대한 소브산 등의 식품첨가물의 기준·규격 개정사항 반영
 - 3) 청주의 총산 시험법 중 수산화나트륨에 대한 호박산 산도계수 정정
 - 4) 미생물 시험법 중 배지번호 정정
 - 5) 휘발성 염기질소 시험법 중 미량화산법의 시험용액 조제방법 추가
 - 6) 한천의 수분시험법 중 건조감량법 추가 등

(출처 : 식품의약품안전처, 11월 29일)



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 11~12월 점검 일정

점검명	점검 대상	점검기간
○ 소주 제조업체 점검		11.26 ~ 11.30
○ 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
○ 설 대비 성수식품 범정부 합동점검 (미정)	식품(한과류 등), 건강기능식품(홍삼 등), 축산물(식육세트 등), 농.수산물(제수용품 등 제조판매)	미정('19년 1월 점검)

(출처 : 식품의약품안전처)

⚙️ 식품산업 NEWS

'미세플라스틱 오염현황 및 주요국 관리동향' 발간

-미세플라스틱 식품오염 관련 정보를 중심으로

식품안전정보원은 최근 전 세계적으로 관심이 높은 미세플라스틱에 대한 오염실태와 주요국 관리 현황 등을 담은 '미세플라스틱 오염현황 및 주요국 관리 동향 보고서'를 발간했다고 밝혔다.

주요 내용은 ▲미세플라스틱 오염 현황, ▲환경과 인간에 미치는 영향, ▲주요국(EU, 미국, 대만) 및 국제기구의 플라스틱 규제 관리 동향 등이다.

글로벌 식품 안전 포커스 (3분기)


- Global Food Safety Focus -

2018. 10.

<주 제>

미세플라스틱 오염현황 및 주요국 관리 동향

- 미세플라스틱 식품오염 관련 정보를 중심으로 -




식품안전정보원
NATIONAL FOOD SAFETY INFORMATION CENTER

1. 개요

1. 조사 배경

- 전 세계적으로 플라스틱 사용량이 증가함에 따라 플라스틱 폐기물로 인한 환경오염, 먹이사슬 내 농축으로 인한 생태계 교란, 석유원산 문제 등이 대두되고 있음




출처: UNEP, 동화물 '플라스틱' 저자가동성찰 '위험' 보고서(2018년)

- 바다에 투영된 미세플라스틱은 총독성 물질을 함유하거나 주변 수생환경을 오염시켜 그 피해를 유발시킬 뿐만 아니라 해양 생물이 먹이로 오인해 삼킬 수 있어 여러 부작용을 일으킬 수 있다고 경고해 왔음
- 특히, 최근 미세플라스틱으로 인한 해양 생태계 오염이 계속적으로 확인되고 있으며, 수산물, 식염 공중 통해 사람이 섭취할 수 있어 관련 식문화권 우려도 증가되고 있음
- 이에 따라 세계 각국은 미세플라스틱 관련 규제를 포함한 플라스틱 폐기물 관리 방안 마련에 착수하고 정부 및 업계 차원의 조치문 논의 중임
- 올 보고서는 최근 및 주요 현안에서 발표되고 있는 환경 및 석유 중 미세 플라스틱 오염 현황과 그에 따른 대응, 향후 조치 방향에 대해 소개하고자 함

181101_10월월보_플라스틱_저자가동성찰_위험_포커스(2018년) 보고서
[http://www.nfsic.or.kr/attach/attach/20181101/20181101_10월월보_플라스틱_저자가동성찰_위험_포커스\(2018년\).pdf](http://www.nfsic.or.kr/attach/attach/20181101/20181101_10월월보_플라스틱_저자가동성찰_위험_포커스(2018년).pdf)

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

(출처 : 식품안전정보원, 11월 13일)



HACCP 의무 교육

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

HACCP 정기 과정 (12/12, 1/9)


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

HACCP 경영자 과정 (12/12, 1/22)


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

HACCP 팀장 과정 (12/13~14, 1/10~11)

- 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 (12/11)

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

표시 연관 법규와 식품표시 실습(1/25)

- 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!~

