

CESCO Food Safety NEWSLETTER

2018. December _ Vol. 117

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

김장철 성수식품제조업체 전국일제 점검 결과 -1,948곳점검,식품위생법위반152곳적발

식품의약품안전처는 김장철 맞이 식품안전 확보를 위해 김치류(절임배추)·고춧가루·젓갈류 제조업체 등 총 1,948곳을 점검하고 이 가운데 152곳을 적발했다고 밝혔다.

주요 위반 내용은 ▲건강진단 미실시(46곳) ▲표시기준 위반(34곳) ▲위생적 취급기준 위반(23곳) ▲자가품질검사 미실시(19곳) ▲원료·생산·판매 관계 서류 미작성(17곳) ▲유통기한 경과 제품 보관(3곳) 등이다. 또한, 시중에 유통·판매되는 배추·무·고추 등 농산물과 고춧가루·젓갈류·김치류 등 가공식품 총 569건을 수거하여 잔류농약, 대장균 등을 검사한 결과, 검사가 완료된 257건 중 배추(농산물) 1건에서 잔류농약이 기준을 초과하여 검출되었다.

식약처는 앞으로도 시기별로 소비가 많은 다소비 식품 등에 대해 집중적으로 지도·점검·검사 등 안전관리를 강화해 나갈 계획이라고 밝혔다.

☞ 행정제재와 벌칙

위반 내용	행정처분	벌칙
건강진단 미실시	과태료	-
위생적취급기준 위반	과태료	-
자가품질검사 미실시	전부 : 품목제조정지 1개월 50% 이상 : 품목제조정지 15일 50% 미만 : 시정명령	3년이하 징역 또는 3천만원 이하 벌금
생산기록 및 원료수불 미작성	생산기록 미작성 : 영업정지 15일 원료수불 미작성 : 영업정지 5일	
유통기한 경과제품 보관	영업정지 15일	

(출처 : 식품의약품안전처, 12월 3일)



세스코 터치센터 전경



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 적용
- 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

어묵, 나트륨 함량 높아 섭취량 조절이 바람직

- 영양성분을 표시하지 않거나 틀리게 표시한 업체가 많아 개선 필요

한국소비자원은 소비자에게 합리적인 상품선택정보를 제공하기 위해 소비자 선호도가 높은 어묵 13개 브랜드, 21개 제품을 대상으로 안전성과 품질, 표시 적합성 등에 대하여 시험·평가했다고 밝혔다.

시험결과, 21개 제품의 영양성분은 1회 섭취량(조리용 100g, 간식용 한 개)당 평균 열량이 1일 에너지 필요량 대비 7.5%, 지방 함량이 1일 영양성분 기준치 대비 6.9%로 낮은 편이었지만 단백질 함량은 18.9%, 나트륨은 33.7%로 높은 수준이었다. 어묵은 영양성분 표시 대상 식품이 아님에도 전체 21개 제품 중 14개 제품이 자율적으로 표시하고 있었지만, 이중 5개 제품(4개 업체)은 일부 영양성분 함량 표시가 표시기준의 허용오차 범위를 초과하였다. 또한, 11개 제품(10개 업체)은 원재료명의 제품 표시 정보가 온라인 정보와 다른 것으로 나타났다. 그 밖에 전 제품이 방사성 물질, 미생물 등 안전성 기준에는 적합했다.

한국소비자원은 소비자의 합리적인 소비활동을 지원하기 위해 다소비 식품에 대한 안전성 및 품질비교 정보를 지속적으로 제공할 예정이라고 밝혔다.

(출처 : 한국소비자원, 12월 3일)

절임배추, 위생 및 표시 관리 · 감독 강화 필요

- 1개 제품 대장균 검출, 일부 제품은 표시 미흡

한국소비자원과 농산물품질관리원이 김장철을 맞아 온라인 쇼핑몰에서 유통·판매 중인 절임배추의 위생 및 표시실태를 조사한 결과, 일부 제품에서 대장균이 검출되고 표시도 미흡해 개선이 필요한 것으로 나타났다고 밝혔다.

김치의 원료로 사용되는 절임배추는 사업자에 따라 '농산물' 또는 '절임식품' 유형으로 판매되고 있다. 또한, 식품유형과 관계없이 제조·유통업자 대부분은 "별도의 추가 세척이 필요없다"고 표시·광고하고 있고, 소비자들도 제품 구입 후 바로 사용하는 경우가 많아 절임배추는 보다 철저한 위생 관리가 필요하나, 금번 위생실태 시험검사 결과에서 조사대상 절임배추 15개 중 1개 제품(절임식품)에서 '대장균'이 기준을 초과하여 검출되어 개선이 필요했다. 또한, 농산물 및 절임식품은 「식품등의 표시기준」에 따라 식품유형별로 제품 포장 등에 표시사항(제품명·업소명·내용량 등)을 기재해야 하나 15개 중 10개 제품(농산물 7개, 절임식품 3개)은 '제조연월일' 등의 표시사항을 누락해 개선이 필요했다. 또한 절임배추는 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」에 따라 판매 페이지 등에 원산지를 표시해야 한다. 그러나 조사대상 15개 중 1개 업체는 소금 원산지를 허위 기재한 것으로 확인됐다. 해당 업체는 제품 판매 페이지에 '100% 신안천일염'이라 기재했으나 실제로는 국산과 중국산 소금을 혼합해 사용하고 있었다.

한국소비자원은 금번 조사결과를 바탕으로 절임배추의 안전성 확보와 소비자 피해 확산 차단을 위해 안전 및 표시기준 부적합 사업자에게 ▲제품 회수 및 위생 관리 강화 ▲표시사항 개선을 권고했고, 관련 부처에는 ▲제조·유통 단계의 위생 관리·감독 강화 ▲식품유형 단일화 검토(농산물은 미생물 기준·규격 부재) ▲원산지 및 제품 표시 관리·감독 강화를 요청했다. 이에 국립농산물품질관리원은 원산지 허위 표시 업체에 대해 수사 후 검찰에 송치하고, 식품의약품안전처는 김장철 성수 식품 일제점검을 실시하여 법 위반 제품에 대한 조치를 취할 예정임을 밝혔다.

(출처 : 한국소비자원, 12월 2일)

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

빠른시간내에 공급하여야 하는 즉석섭취편의식품류의 범위 명확화

-식품의기준및규격 일부개정고시(안) 행정예고

식품의약품안전처는 식생활의 변화에 따라 다양한 식품이 개발·생산될 수 있도록 발효식초 제조시 착향의 목적으로 오크칩(바)을 사용할 수 있도록 하고, 텍스트린 제조시 다양한 전분질 원료를 사용할 수 있도록 개선하는 등 제조·가공기준을 합리적으로 개정하고 식품산업활성화에 기여하고자 관련 행정규칙을 일부개정하여 행정예고한다고 밝혔다.

1. 식품별 정의 및 제조·가공기준 개정
 - 1) 수분함량이 8%를 초과하는 고형제품은 소스류 규격을 초과하는 경우라도 다른 식품유형으로 분류될 수 있도록 수분 규격은 삭제하고, 식품유형 정의에 수분함량 기준 추가
 - 2) 갈비부위를 주원료로 양념하거나 단순히 가열처리한 제품도 갈비가공품에 포함되도록 정의 개정
 - 3) 동물성유지류의 제조시 정제공정을 거치도록 제조·가공기준 개정
 - 4) 텍스트린 제조시 전분 또는 곡분 이외에도 다양한 전분질 원료를 사용할 수 있도록 정의 개정
 - 5) 당류가공품의 원료로 벌꿀류 등 다양한 당류를 사용할 수 있도록 식품유형 정의 개정
 - 6) 발효식초 제조시 착향 목적으로 오크칩(바)을 사용할 수 있도록 제조가공·기준 개정
2. 보존 및 유통기준 개정
 - 1) 일반적인 냉장 또는 냉동온도를 적용받는 식품의 범위 명확화
 - 2) 소비자에게 빠른 시간내에 공급하여야 하는 즉석섭취편의식품류의 범위 명확화
 - 3) 냉장보관하여야 하는 세척란은 물로 세척한 달걀로 한정하도록 문구 개정
3. 식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료에 "다른 식품의 원료로 사용하는 경우에는 '식품에 사용할 수 있는 원료'로 사용할 수 있다."는 문구 명시
4. 일반증류주의 메탄올 규격을 개정 등

(출처 : 식품의약품안전처, 11월 29일)

영업정지 이상 행정처분 발생시 음식점 위생등급지정 취소

-음식점 위생등급지정 및 운영관리 규정 일부개정고시(안) 행정예고

식품의약품안전처는 「식품위생법」에서 위임된 위생등급 유효기간 연장의 절차·방법 등의 세부사항을 정하고, 소규모 영업장 위한 평가항목 개선, 표지판 규격 및 도안 변경 등 현장의견을 반영하는 등 현행 제도의 운영상 나타난 미비점을 개선·보완하고자 해당 행정규칙을 일부개정하여 행정예고한다고 밝혔다.

1. 위생등급 유효기간 연장을 위한 지정절차, 방법 및 구비서류 등 신설
2. 음식점 위생등급 지정업소가 영업장 소재지를 변경하려는 경우 지정절차, 민원처리기간 및 신청서류 등 세부기준 신설
3. 위생등급을 지정받은 후 기 기준을 미달하게 되는 경우 중 기본분야가 적합하지 아니한 경우 등 지정 취소 명확화
4. 객석/객실을 운영하지 않는 소규모 영업장의 평가를 위하여 일반분야의 객석/객실 평가항목에 비해당 항목 및 판매대 평가항목 추가
5. 표지판 규격을 확대하고 표지판 도안의 별 그림자 및 등급안내 내용 삭제 등 음식점 위생등급 표지판 규격 및 도안 변경

(출처 : 식품의약품안전처, 12월 5일)



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 12월 ~ '19년 1월 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

'19년 식품R&D지원사업 및 지식재산권(IP) 전략설명회 개최

한국식품산업협회는 식품기업의 R&D 참여 활성화를 위하여 농식품부의 '19년 식품 R&D 지원사업 중 신규사업 소개 및 식품분야 지식재산권(IP)의 이해와 대응전략을 모색하고자 「'19년 식품 R&D 설명 및 식품 지식재산권(IP) 전략 설명회」를 개최한다고 밝혔다.

1. 주제 : '19년 식품R&D 지원사업 및 지식재산권(IP) 전략설명회
2. 일시 : 2018. 12. 11(화) 14:30 ~ 17:00
3. 장 소 : aT센터 3층 세계로룸 II, III
4. 주 최 : 한국식품산업협회

시간	주요 내용	비고
14:30~15:00	등록 및 자료배부	
15:00~15:05	인사말씀	농림축산식품부
15:05~15:35	식품관련 '19년 신규사업 소개 - 미래형 혁신식품 기술개발, 식품 기술거래.이전지원 사업	농림축산식품부 정찬민 사무관
15:35~16:05	제4차 산업혁명시대 IP-R&D 전략	한국특허전략개발원 김주환 팀장
16:05~16:35	식품기업의 지식재산권 관리 및 보호방안	농심 김호곤 부장
16:35~16:55	질의응답	주제발표자 등
16:55~17:00	폐회	

(출처 : 한국식품산업협회, 12월 3일)



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



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 작성, 제품 표시 분석, 오류사항 찾기 실습도!~