

CESCO Food Safety NEWSLETTER

2019. January _ Vol. 122

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

식약처, 설 명절 맞아성수식품전국일제 점검

-제수용·선물용식품위생관리및수입검사강화

식품의약품안전처는 설 명절을 앞두고 국민들이 안심하고 식품을 구매할 수 있도록 명절 성수식품(제수용·선물용 농·축·수산물 및 가공식품 등) 위생관리 실태를 1월 14일부터 18일까지 17개 지방자치단체와 함께 집중 점검한다고 밝혔다.

주요 점검 내용은 설 명절시기에 일어날 수 있는 식품 관련 불법행위로 ▲무허가 제조·판매 ▲유통기한 경과제품 유통 ▲냉동육을 냉장육으로 판매 ▲비위생적 취급 등이다. 이번 일제 점검은 설 제수용·선물용 식품 및 건강기능식품을 제조·가공하는 업체, 대형마트·전통시장 등 소비자들이 많이 이용하는 식품판매 업체, 설 귀성길에 국민들이 많이 이용하는 고속도로 휴게소 등 총 3,500여 곳을 대상으로 실시한다. 아울러, 제수용·선물용 수입식품의 안전성 확보를 위해 1월 14일부터 25일까지 수입통관 단계에서도 정밀검사를 강화할 계획이다. 수입검사 강화 대상은 ▲고사리, 밤 등 농산물(7개 품목) ▲와인, 건어포류 등 가공식품(5개 품목) ▲프로바이오틱스·프로폴리스·EPA 및 DHA 함유 유지 등 선물용 건강기능식품(3개 품목) 이다.

식약처는 이번 점검을 통해 국민들에게 안전한 설 성수식품이 공급될 수 있도록 하는 한편 고의적인 불법행위에 대해서는 영업정지 등의 행정처분과 함께 형사고발 조치를 병행할 계획이라고 밝혔다.

(출처 : 식품의약품안전처, 1월 8일)



CESCO 세스코 터치센터 전경



세스코 해외식품 위생평가 서비스



식품의약품안전처 지정

해외식품 위생평가기관 (제4호)

‘주문자 상표부착 식품’ 점검기준

주문자상표부착 식품 등을 수입 영업자는 수출국 제조·가공업체에 대하여 식약처장이 정하는 점검 기준에 따라 **해외식품 위생평가기관**으로 하여금 현지 위생평가 등을 실시



• 상향 평준화된 객관적 평가 시각
• 해외제조업소 위생관리 기준에 대한 명확한 적용



• 충분한 인적, 물적, 경험적 자원 확보
• 해외식품 위생평가 대상업체 접근 편의성 확보
• 공정하고 신뢰성 있는 수준 높은 평가기관



• 위생평가원 역량강화 프로그램 운영
• 위생평가원 심사 및 평가 체계 구축
• 위생평가원 윤리의식 강화

축산물 등급판정 세부기준 개정안 공포

- 쇠고기 등급판정 보완기준 2019년 12월부터 시행
- 계란 품질등급구간 간소화, 중량규격에 대한 소비자 이해 증진

농림축산식품부는 수요자 요구를 반영한 쇠고기 등급기준 보완(안)을 관계기관 및 전문가의 의견수렴과 현장적용 시험 등을 거쳐 축산법 시행규칙과 "축산물 등급판정 세부기준"을 개정. 공포(18.12.27) 하였고 밝혔다.

쇠고기 등급판정 보완 기준은 생산 농가에게는 등급기준 변경에 따른 준비기간을 주는 한편, 도매시장, 공판장(13개소)과 식육포장처리업체(약 6.4천 개소) 및 식육판매업체(약 49천 개소)의 등급표시 등 변경에 따른 전산프로그램 보완 등을 위해 11개월간의 유예기간을 둔 후 2019년 12월1일부터 시행할 예정이다. 이번 쇠고기 등급판정 보완 기준은 소비자 트렌드 변화에 부응하고, 한우의 경쟁력을 높이는 방향으로 개편 되었으며, 주요 내용은 먼저, 도체중량 증가 추세를 반영한 육량지수 산식을 개발하였다. 현재 사양기술로 가격, 품질 경쟁력을 높일 수 있게 29개월령 한우(거세) 집단을 모델로 근내지방도 기준 범위를 조정하였다. 또한, 생산자, 소비자의 알권리 충족을 위하여 기존 등급명칭을 유지하되, 1++등급 쇠고기에 한하여 근내지방도 병행표시 하도록 하여 가격, 식육정보 제공을 강화하였다. 아울러, 계란 품질등급은 4단계에서 3등급을 폐지하여 3단계(1+, 1, 2 등급)로 간소화 하고 소비자에게 혼란 방지를 위해 중량규격(왕·특·대·중·소란)을 모두 나열하고, 해당규격에 'O'표시 하도록 하였다. 또한 닭과 오리도체 표본 판정 방법에 생산 공정별 표본추출 방법을 신설해 공포일인 2018.12.27일 부터 시행하였다.

향후 농식품부는 축산법 관련 사항 및 시행시기 등에 대해 생산자, 소비자, 유통업자 등을 대상으로 홍보를 강화할 계획이며, 이번 개정을 통해 달라지는 내용이 현장에 잘 정착될 수 있도록 농가, 소비자, 유통업체 등의 관심과 협조를 당부하였다.

(출처 :농림축산식품부, 1월 7일)

가공보조제의 정의 신설, L-아스코빌팔미테이트/프로필렌글리콜 사용 기준 개정

- 식품첨가물의 기준 및 규격 일부 개정고시...2020년 1월 1일 시행

식품의약품안전처는 최종식품에 잔류하지 않거나 섭취 가능성이 낮은 가공보조제 등의 특성을 반영하여 해당 품목의 신규지정 신청 시 제출하여야 하는 안전성 자료 범위를 완화하고 가공보조제의 정의를 신설하고 농산물을 원료로 하여 제조한 식품첨가물에 대한 농약 잔류허용기준 적용 원칙을 신설하며, Blakeslea trispora에 의해 제조되는 β-카로틴을 신규지정하기 위하여 정의 신설 및 "α-아밀라아제"의 정의에 제조균주를 추가하는 등 식품첨가물의 기준 및 규격을 일부 개정하였다고 밝혔다.

주요 내용은 ▲가공보조제에 대한 정의를 신설하고, 신규 신청시 제출하여야 하는 안전성 자료 범위 완화 ▲향료의 신규 신청시 제출하여야 하는 안전성 자료 범위 완화 ▲식품첨가물에 대한 농약 잔류허용기준 적용원칙 마련 ▲제조기준 중 면류첨가알카리제에 대한 규정 삭제 ▲"규산마그네슘" 등 8품목의 성분규격 개정 ▲"메타중아황산나트륨" 등 9품목의 사용기준 개정 ▲"L-아스코빌팔미테이트" 및 "프로필렌글리콜"의 사용기준 중 기타식품을 세분화하고 실제 사용현황 및 사용량을 반영하여 개정 등이다.

(출처 :식품의약품안전처, 1월 9일)

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



국가식품클러스터를 첨단 식품산업의 메카로 육성 · 지원 한다

- 식품벤처와 청년 일자리 창출 산실(産室)로 견인할 2019년 사업 추진 계획

농림축산식품부는 국가식품클러스터(전북 익산시 조성, 232만㎡)에 '18년까지 국내외 식품기업 69개(국내 68, 국외 1) 및 연구소 4개소를 유치했다고 밝혔다.

그 동안 식품기업 투자유치 실적(누계)은 '15년 6개사, '16년 24개사, '17년 50개사, '18년 69개사 및 연구소 4개소이며, 현재 총 면적(115.8ha) 대비 42.4%(49.1ha)를 투자유치하였다. 현재까지 입주기업(69개社)에 대한 업체별 유형별로 분류하면 건강기능식품과 육가공이 각각 17개社, 14개社로 가장 높고, 다음으로는 과일채소가공(9개社), 음료(6), 곡물가공(6), 수산물가공(4), 도시락제조(4), 소스류(2), 기타(7) 순이다. 또한, 중소 식품기업과 식품벤처 · 창업기업의 육성을 위해 현재 국가식품클러스터 내 식품벤처센터에 37개사가 입주(상주인력 117명)하여 식품제조 생산 활동을 활발하게 영위하고 있다. 앞으로 국가식품클러스터는 '19년까지 식품기업을 90개(전체 목표 150개 대비 60%)까지 유치할 목표를 수립하고, Target 기업별 채널을 활용해 투자유치 하고, 간편성 · 건강 등을 중시하는 소비 트렌드에 따른 미래형 유망기업을 선제적 투자 유치할 예정이다. 또한, 국가식품클러스터 내 추가 인프라 기반구축을 위해 '19년부터 『농식품 원재료 중계 · 공급센터』와 『기능성식품체형센터』 건립을 추진하며, 입주기업 제품의 판로확대 중심으로 기업지원을 강화하고, aT 사업과 연계한 해외박람회 운영 및 해외마케팅을 전개 · 홍보하고, 네트워크 교류 활성화 사업도 추진한다. 마지막으로 입주기업 제품의 판로 확대 중심으로 기업지원을 강화하고, aT 사업과 연계한 해외박람회 운영 및 해외마케팅을 전개 · 홍보하고, 네트워크 교류 활성화 사업도 추진한다.

농식품부 국가식품클러스터추진팀 과장은 "국가식품클러스터를 첨단 식품산업의 메카로 육성 · 지원을 위해 입주기업 등에게 다각적이고 체계적인 지원 서비스 제공을 확대하여, 식품벤처와 청년 일자리 창출 산실(産室)의 플랫폼으로 구축하고, 동북아 식품시장의 허브로 만드는데 앞장서며, 농식품산업을 미래 유망산업으로 가치를 높이고 발전을 뒷받침하는데 최선을 다하겠다"라고 말했다.

(출처 : 농림축산식품부, 1월 3일)

영·유아용 기구 및 용기·포장 비스페놀 A 등 기준 강화돼

- 기구 및 용기 · 포장의 기준 및 규격 일부 개정 고시... 2020년 1월 1일 시행

식품의약품안전처는 영 · 유아용 기구 및 용기 · 포장에 대한 사전안전 확보 및 국제기준과의 조화를 위해 비스페놀 A 등에 대한 기준을 강화하고, 한시적으로 인정하였던 건조식품용 방습유지용기에 대하여 기준 · 규격화 하는 등 기구 및 용기 · 포장의 기준 및 규격을 재 정비하고자 관련 규정을 일부 개정하였다고 밝혔다.

주요 내용은 ▲비스페놀 A(BPA), 디부틸프탈레이트(DBP), 벤질부틸프탈레이트(BBP)의 사용금지 규정을 젓병(젓꼭지 포함)에서 영 · 유아용 기구 및 용기 · 포장으로 확대 ▲폴리에틸렌 및 폴리프로필렌의 재질에 건조식품용 방습유지 용기를 포함할 수 있도록 용출규격에 규정 신설 ▲기구 및 용기 · 포장 제조 시 사용할 수 있는 재활용 합성수지제에 대한 규정 명확화 등이다.

(출처 : 식품의약품안전처, 1월 9일)



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
- HACCP 컨설팅 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

'19년 1월 ~ 2월 점검(수거검사포함) 일정

점검명	점검 대상	점검기간
○ 설 대비 성수식품 범정부 합동점검	식품(한과류 등), 건강기능식품(홍삼 등), 축산물(식육세트 등), 농.수산물(제수용품 등 제조판매)	1.14~1.18
○ 자가품질검사 자체 실시 업체 점검	식품, 축산물, 건강기능식품 제조업체 등	2.7~2.20
○ 특수용도식품 제조업체 점검	영.유아식, 체중조절용식품, 영유아곡류조제식, 환자용식품 등	2.18~2.22
○ 상반기 탁·약주 제조업체 점검	탁·약주 제조업체	2.18~2.22
○ 단순처리 농산물 생산업체 점검	단순처리 농산물 생산업체	2.25~2.27

(출처 : 식품의약품안전처)

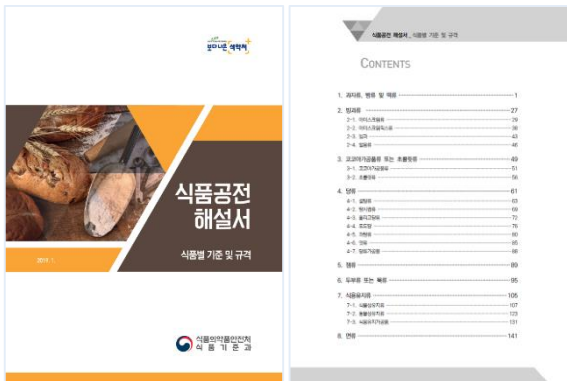
🔧 식품산업 NEWS

식약처, 식품공전 해설서 발간

식품의약품안전처는 식품제조 현장 및 식품 안전관리 업무에 유용하게 사용할 수 있는 '식품공전 해설서'를 개정·발간한다고 밝혔습니다. 이번 개정 해설서는 식품 제조공정에 대한 이해를 돕기 위해 식품별 제조 공정도 예시와 사진 등을 보완하고, 따로 발간되던 '식품유형 분류 원칙'을 추가해 활용하기 편하도록 개선했습니다.

주요 내용은 식품유형별 ▲특성 ▲제조공정 ▲주요제·개정 현황 ▲질의응답 ▲다른 나라의 기준·규격 등입니다.

식약처는 이번 해설서 개정이 식품 제조업체 관계자와 식품안전 관리 공무원 등에게 「식품의 기준 및 규격」을 정확하게 이해하고 안전관리 업무에 활용하는 데 도움이 되길 기대한다고 밝혔습니다.



자료는 '식품의약품안전처' 또는 '세스코 식품안전' 사이트(▶[자료 다운로드](#))에서 확인이 가능하다.

(출처 : 식품의약품안전처, 1월 10일)



HACCP 의무 교육

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

HACCP 정기 과정 (1/22)

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

HACCP 경영자 과정 (1/22, 2/19)

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

HACCP 팀장 과정 (1/23~24, 2/21~22)

- 신규로 HACCP을 인증받기 위해 필요한 법정 교육
- '세스코 시뮬레이션센터'에서 현장 실습까지 한번에!



식품 전문 교육



표시 연관 법규와 식품표시 실습(1/25)

- 표시 연관 법령을 한눈에 소개 (법, 공전, 기타 법령)
- 사례 위주로 표시기준을 이해하고 원산지, 영양성분표, 표시사항 작성, 제품 표시 분석, 오류사항 찾기 실습도!~



위생용품 위생 교육

위생용품 위생교육_신규/보수과정(1/17)

- 위생용품관리법 제9조에 따라 위생용품제조업, 위생용품 수입업, 위생물수건처리업 영업자 대상 법정 의무 교육

‘환급’

‘환급’

“ 식품관련업체 안전관리 ”

'19년 식품안전관리 기본방향

비전

“생산부터 소비까지 식품안전관리로 소비자 안심 환경 조성 ”

목표

- 명절, 휴가철 등 시기별 성수 식품 사전 안전관리
- 영·유아, 노인 등 취약계층 이용시설 집중관리
- 가정간편식, 배달음식 등 식생활 변화에 선제 대응
- 교육부, 지자체 등 유관기관의 합동점검 강화

	[기획점검] 소비트렌드 대응	[특별점검] 위생 취약 시설	[정기점검] 시기, 계절별, 다중, 다품목 시설/식품 관리
핵심전략	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 가정간편식 제조·판매업체 : 위생적취급기준, 온도관리기준, 유통기한 경과 원료, 자가품질검사, 유통기한 위·변조 등 ▶ 프랜차이즈점·패스트푸드점 : 부적합 원료, 조리장 위생불량, 유통기한 경과제품 사용 등 ▶ 프랜차이즈 원료, PB제품 제조업체 : 냉장·냉동 온도 준수, 유통기한 관리, 식품의 위생적 취급 여부 ▶ 자가품질검사 자체 실시 업체 : 자가품질검사 부적합 제품 유통, 회수명령 위반 여부 등 ▶ 영·유아식, 환자용식품 등 특수용도식품 제조업체 : 제조가공기준 준수, 허용외 식품첨가물 사용 등 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 배달음식점, 장례식장 : 위생적 취급기준, 종사자 건강진단, 유통기한 경과 원료 등 ▶ 키즈카페, 애견동물카페 : 시설기준, 위생적취급기준, 유통기한 경과 원료 등 ▶ 노인·장애인·아동·산모 이용시설 : 위생적 취급기준, 종사자 건강진단, 유통기한 경과제품 사용 등 ▶ PC방, 스크린골프(아구), 눈썰매장 등 : 무신고, 시설기준, 위생적 취급기준 등 ▶ 반복민원 및 고의·상습 위반업체 : 법령 재위반, 유통기한 위·변조, 유통기한 경과원료 사용 등 ▶ 농·수·축산을 가공 업체 : 작업장 바닥 전처리, 표백제 등 유해물질 처리 등 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 설·추석 명절 : 한과류, 건강기능식품, 농·축·수산물(햇과일, 쇠고기, 조기 등) ▶ 봄·가을 신학기 : 학교집단급식소, 학교매점, 학교 주변 분식점, 문방구 등 ▶ 봄·가을 행락철 및 하절기 : 고속도로휴게소, 기차열, 공항, 국·공립공원, 유원지, 해수욕장 등 ▶ 가정의달 : 뷔페, 패밀리레스토랑, 결혼식장, 학교 매점 등 ▶ 김장철 : 김치류, 젓갈류, 고춧가루, 절임배추 등 ▶ 성탄절·연말연시 : 케이크류, 초콜릿류 등

“ 식품관련업체 안전관리 ”

'19년 식품안전관리 기본방향

기본 방향

- 가정간편식(HMR), 배달음식, 프랜차이즈·패스트푸드, 영·유아식(이유식) 등 다소비 식품 안전관리 강화
- 단속필요가 높은 업체, 미점검 업체 등 위해 우려 항목 및 소비자 기반행위 항목 위주의 집중 점검 실시
- * 중점 점검 항목 (제조,接客, 소분, 판매 공통)
 - ① 무등록(무신고) 영업 행위
 - ② 의약품, 사료용, 공업용 원료 및 유통기한 지난 원료 사용 행위
 - ③ 허용외 식품첨가물 사용 행위
 - ④ 영업정지 기간 중 영업 및 품목제조정지 기간 중 제조 행위
 - ⑤ 자가품질검사 미 실시 및 부적합 제품 판매 행위
 - ⑥ 지하수 수질검사 부적합 판정된 물 사용 행위
 - ⑦ 제조년월일 또는 유통기한 위·변조 행위
 - ⑧ 부적합 통보를 받거나 확인된 후에도 판매하는 행위
 - ⑨ 회수명령을 받고 회수(폐기)한 것으로 속이는 행위
 - ⑩ 질병치료, 의약품 오인, 체험사례 등 허위 광고 행위
- 지자체 관내 일상점검 : 기본안전수칙 항목 위주로 점검
 - ① 건강진단 및 위생교육
 - ② 지하수사용 수질검사
 - ③ 방충, 방서시설 기준
 - ④ 제조가공실 위생적 관리
 - ⑤ 자가품질검사
 - ⑥ 이물 혼입
 - ⑦ 온도기준 미 준수
 - ⑧ 유통기한 경과 원료 사용, 판매, 조리, 보관, 냉장, 냉동
 - ⑨ 무등록(신고) 및 무표시
 - ⑩ 음식물 재사용

- 위반사항 발생시
 - 위반사항은 시정 될 때까지 지속적인 반복 점검 실시
 - 위반업체는 홈페이지 또는 일간지 등 공개
 - 반드시 3개월 이내 재점검 실시하고 재점검 결과 위반 업체는 특별 관리
 - 위반된 제품이 회수·폐기 대상인 경우 현장에서 압류조치하고 유통된 제품은 회수·폐기토록 해당 기관에 신속히 통보
 - 위반사항에 대한 사후조치 중 계통조사가 필요한 경우 해당 기관에 업체 및 제품 정보 등을 신속히 통보

“ 식품관련업체 안전관리 ”

제조·가공단계 안전관리

제조·가공업소 등 안전관리

- 제조·가공업체 등 점검
 - ① 식품위생법 반복 위반업소, 수출 부적합 제품(국내 유통 시) 제조·가공업소, 언론 등 사회적으로 이슈가 된 품목 및 제조업체 등 위생관리 강화
 - ② 식품을 환, 분말 등으로 제조하여 유사 건강식품 등으로 표방하는 허위과대광고 중점관리
 - ③ 위생관리 자율관리업소 등에 대한 출입·검사 면제 : 위생관리 자율관리업소, HACCP인증업소, 별도의 출입·검사 주기 또는 면제 등 규정하고 있는 경우
- 특별관리업체 지정
 - ① 식품위생법을 연 2회 이상, 최근 3년간 5회이상 위반 업체
 - 경미한 위반 사항은 제외(건강진단 미실시, 위생교육 미실시)
 - 식품 등에 이물 혼입으로 위반된 경우 동일 제품에서 연 2회 이상 행정처분을 받은 업체에 한정
 - ② 사용한 식품첨가물 외의 식품첨가물을 사용하거나 인체에 건강을 해칠 우려가 있는 식품 등의 판매 등 중대한 식품위생법령 위반행위를 한 업체
 - ③ 위해식품을 성실히 회수하지 않은 업체(회수실적 80%미만)
- 특별관리업체 관리방법
 - ① 지정일로 3개월 이내에 종전 위반사항 등 특별점검 실시

기계·기구류 안전관리

- 적용 대상업소
 - 스팀(증기)보일러를 사용하는 떡, 만두 등 제조·판매 업소
 - 착유기를 이용한 참기름, 들기름 등을 제조(착유)·판매 업소
 - 분쇄기를 이용한 고춧가루 등 제조·판매 업소
 - 출(중탕)기, 유압기 및 포장기 등을 이용한 추출가공식품, 추출식품, 액상 제품 제조·판매 업소
 - 압축공기를 식품에 직접 분사하거나, 식품을 생산·제조하는 기계·기구류에 사용하는 식품제조·가공업체 업소
- 주요 점검 사항

대상	점검 사항
스팀(증기)보일러	<ul style="list-style-type: none"> ○ 보일러 내부 불청크 침전물 제거 등 관리여부 ○ 스팀(증기) 유도관 진류수 배출 이행여부 ○ 보일러 주변 및 스팀유도관 등 청결유지 관리여부 ○ 보일러에 사용되는 정관제의 식품첨가물 해당 여부(스팀이 식품과 직접 접촉하는 제조공정에 연방)
식품유지 착유기	<ul style="list-style-type: none"> ○ 착유기, 북송기 등 작업종료 후 청소 등 관리여부 ○ 1대에 착유기로 다른 종류의 유지 착유시 중분비 청소 후 착유여부 ○ 일일 안전관리 점검표에 의한 점검여부 확인
고춧가루 등 분쇄기	<ul style="list-style-type: none"> ○ 금속성 이물 제거장치 설치 여부 ○ 고구려를 인위적으로 첨가하여 제조·행위여부 ○ 분쇄기 등 작업종료 후 청소 등 관리여부 ○ 일일 안전관리 점검표에 의한 점검여부 확인
추출기(중탕기)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 추출기, 유압기 등 사용하는 열매, 조스 등 정결유지 관리여부 ○ 세척제는 「식품위생법」 등에 적합한 식품첨가물 등 사용여부 ○ 일일 안전관리 점검표에 의한 점검여부 확인
압축공기	<ul style="list-style-type: none"> ○ 압축공기 여과 필터를 주기적으로 교체하여 정결하게 유지 관리 여부 ○ 압축공기를 식품에 직접적으로 분사하는 경우 분사 공기의 식중독균 검사 여부 ○ 주기적 안전관리 점검표에 의한 점검여부 확인

“ 식품관련업체 안전관리 ”

제조·가공단계 안전관리

HACCP 제도 운영

- 조사·평가 전면 불시평가 추진
 - 연초에 평가대상을 일괄적으로 공개하고, 모든 업소에 대해 불시평가 실시
 - 식품안전과 관련된 법령위반 업체에 대해 즉시 평가
 - * 식중독 발생, 기준규격 위반 등 법령위반 업체는 즉시 불시평가 실시, 기타 경미한 표시사항 위반 및 영양성분 부적합 업체 등은 평가 제외
- HACCP 인증 확대 지속추진
 - 즉석섭취식품 등 8개 식품 4단계(1억 ↓ 또는 6명 ↓) 차질 없는 의무적용('20.12 시행)
 - '18년도 총 매출액 100억이상 식품제조·가공업체 전체 생산식품 의무적용('19.1 시행)
 - * 의무 시행중인 업체가 신규로 식품유형 추가 또는 전년도 매출액이 신규로 100억원 이상이 된 경우 6개월 범위 내에서 유예 가능(신청: 인증원)
 - 식육가공업 2단계(5억원 ↑) 차질없는 의무적용('20.12 시행)
 - * 식육관선택포장업 의무적용('18.4.25 시행, 시행 후 6개월 이내 적용완료)

- HACCP 인증 유효기간 연장심사(3년주기) 시행
 - '14.1.1.~8.3.인증업체
 - '16.8.4.~12.31.인증업체
 - '16년 연장심사 받은 업체
- “즉시인증취소(One-strike-out)” 적용
 - 평가결과 60점미만, 주요 안전조항* 위반 시 즉시 인증취소
 - * ①원부재료검사검수 미흡, ②지하수살균소독 미흡, ③작업장세척소독 미흡, ④CCP공정 관리미흡
- HACCP업체 압축공기 관리
 - 식품취급 시설·설비는 정기적으로 점검·정비 및 오염여부를 주기적으로 확인하고 그 결과를 보관하여야 한다. (식품 또는 식품접촉면에 닿는 압축공기 등은 청결해야 하며, 식품안전에 위험이 없도록 유지·관리 되어야 한다.)
 - * 주요 관리 항목 : 압축공기로 인한 세균, 오일 등의 교차오염 방지를 위한 ① 필터관리, ② 유지보수, ③ 식품 또는 식품접촉면에 닿는 경우 식품등급 윤활유 사용 여부

“ 식품관련업체 안전관리 ”

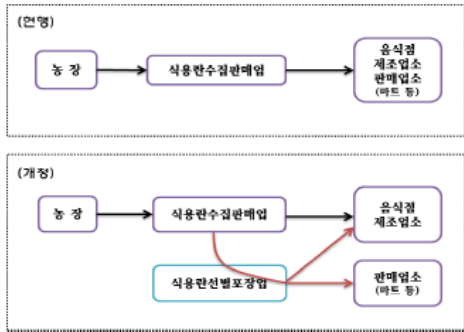
제조.가공단계 안전관리

계란(식용란) 안전관리

· 무허가 · 신고 영업행위 집중 단속

구분	담당기관	업종	정의
허가	시.도지사	식용란선별포장업 (‘18.4.25.시행)	식용란(달걀만 해당)을 전문적으로 선별, 세척, 건조, 살균, 검란, 포장 처리하는 영업
신고	시.군.구청장	식용란수집판매업	식용란(달걀만 해당)을 수집, 처리하거나 구입하여 전문적으로 판매하는 영업

· 식용란선별포장업 신설 후 계란 유통도



· 식용란선별포장업(신설) 점검 사항

- ① 시설기준 준수여부
 - 식용란 선별, 세척, 포장, 보관시설 등이 설비된 건축물 위치 등 : 「축산법」에 따라 허가, 등록을 한 자가 그 종계업 또는 닭 사육업의 시설 중 종란, 달걀을 집란, 보관하는 시설 일부를 이용하는 경우 그 영업장을 갖춘 것으로 봄
 - 작업장 : 검란기, 파각검출기, 중량선별기, 세척기, 건조기, 살균기 등 선별 및 포장에 필요한 장비나 시설을 모두 갖추어야 하며, 일괄 작업이 가능하도록 자동화시설로 설치해야 함
 - * 다만, 물세척을 하지 않는 경우에는 건조기 설치는 불필요
- ② 영업자 준수사항 준수여부
 - 식용란수집판매업자가 제출한 식용란 선별 · 포장 의뢰서를 최종 제출일로부터 2년간 보관
 - 식용란 선별 · 포장 처리 이력 파악을 위해 식용란 선별 · 포장 처리대장을 작성하고 최종 작성일로부터 2년간 보관
 - 식용으로 부적합한 식용란은 색소와 섞은 후 “폐기용”으로 표시한 폐기용기에 담아 식용으로 사용할 수 없도록 하여야 함
 - 영업장 외의 장소에서 선별 · 포장 · 보관해서는 안됨
 - 정당한 사유 없이 식용란수집판매업자가 의뢰하는 식용란의 선별, 포장 등 처리 요구를 거부하거나 지연처리해서는 안됨

“ 식품관련업체 안전관리 ”

유통.판매단계 안전관리

유통전문판매업소, 기타식품판매업소 등 안전관리

- 위해분야 및 소비자 기만행위 항목 위주로 집중 점검
- 식품 판매업체의 허위·과대광고 행위 점검
- 전자상거래를 통한 무신고 식품 판매 행위 점검
- 시기별 다소비식품, 집단급식용 식품, 계절별 성수식품 및 지역별 특산식품 등 유통·판매 업체 관리 강화
- 중점 점검 항목
 - ① 무신고 영업 행위
 - ② 위생적 취급기준 위반여부
 - ③ 표시기준 및 허위·과대광고 위반여부 등
 - 무허가(신고) 및 무표시 제품의 유통·판매행위
 - 유통기한 또는 제조일자를 위·변조하여 판매하는 행위
 - 식품 등의 표시기준 위반여부 등
 - ④ 유통관리 적정여부
 - 유통기한 경과제품 진열·보관·판매행위
 - 부패·변질식품 판매행위
 - 냉장·냉동제품, 신선편의식품 등의 적정 보존·보관·운반·진열·판매여부 (온도계, 중심온도계 등 활용)
 - ⑤ 냉장·냉동 제품 온도관리는 기기에 부착된 온도계의 온도를 검증·확인 할 수 있도록 관리

- 중점 점검 항목
 - ⑥ 표백제, 색소 등 위해물질 처리 및 판매행위
 - 연근, 도라지, 더덕, 밤, 마늘 등에 표백제, 황산알루미늄 처리
 - 생선, 두부, 목 등에 색소 및 보존료 처리
 - ⑦ 식품(불법 의약품 성분 사용), 주류(디부틸프탈레이트), 김치류(사이클라메이트) 등 지속 관리
 - ⑧ PB제품에 대한 위생관리 등 점검 강화
 - 과거 위반이력이 있는 업체 중점 점검
 - 대형 식품 판매점 · 백화점 PB(자체브랜드)제품, 인터넷 쇼핑몰, 홈쇼핑 판매제품 등 수거검사 강화
 - 유통 벌꿀의 항생제, 잔류농약, 중금속 등 성분 수거.검사
 - 가정간편식(즉석조리식품, 즉석섭취식품 등) 등 수거.검사
 - ⑨ 불법 식품 및 수입식품 등 취급·판매행위
 - 영업자가 아닌 자가 제조 · 가공 · 소분 등 제품 및 수입신고 하지 아니한 불법 수입식품 등 판매행위 등
 - 수입식품 등의 용도(불법판매자가소비용, 외화획득용, 자사제품 제조용 원료, 연구·조사용 등)의 판매여부
 - ⑩ 영농조합법인, 로컬푸드판매점 등 생산, 판매 식품의 관리 강화
 - ⑪ 온라인 전용 슈퍼마켓, 무인점포, 프리마켓 등 신종 영업의 영업신고, 보존 및 유통기준, 유통기한 준수 여부 등 집중 점검

“ 식품관련업체 안전관리 ”

소비단계 안전관리

식품접객업소 안전관리

- 배달음식점에 대한 상반기 내 전수점검 실시 (도시락, 족발 등)
- 위반이력, 다중이용, 위생취약 등 중점 점검 실시
 - 다중이용 : 고속도로유게소, 기차역, 유원지, 놀이공원, 대형뷔페, 프랜차이즈음식점 등
 - 위생취약 : 배달음식점, 장례식장, 애견·동물카페, PC방, 스크린골프장, 감성주점 등
 - 특정계층 : 산후조리원, 노인·아동·장애인시설, 키즈카페 등
- 할랄 표시, 광고업체에 대한 지도·점검 강화
- 중점 점검 항목

대상	점검 사항
공통	업태를 위반하여 타 업종의 영업행위 여부 목의 가격표시 대상 업소 가격표시 이행 여부
유통 등 수속관	하용된 첨가물 외의 물질 사용여부 수속관 차광막 설치 여부 수속관물 교체 주기(주1회 이상) 및 청결 여부
기구	제할용 고무대야, 양파망 등 비식품용 기구 사용 음료, 생맥주 등의 공급 배관 위생관리 여부, 세척제 용도별 사용 준수 여부
식품첨가물	아산화질소를 첨가물 사용 목적(중전, 분사 등) 외 사용 여부 액체질소, 빙초산, 드라이아이스 등 접촉 시 위해우려 식품첨가물의 취급주의 액체질소 잔류여부 점검
애견·동물카페 뷔페음식점	애견·동물카페의 동물관련 시설과의 분리 등 시설기준 준수 여부 남은 음식물 재사용 기준 준수 여부

- < 음식물 재사용 기준 >
- 식품접객업자는 **손님에게 권할-제공되었던 음식물**을 다시 사용하거나 조리하거나 또는 보관하는 등 **재사용할 수 없음**
 - 다만, **위생과 안전에 문제가 없다고 판단되는 식품**으로 위생적으로 취급하면서 다량에 해당하는 경우에는 **재사용할 수 있음**
 - ① 조리 및 유통 등의 혼입과정을 거치지 않은 식품으로서, 별도의 처리 없이 **세척하여 재사용하는 경우**
 - 상추, 쫄면, 동고추, 동마늘, 방울토마토, 포도, 금귤 등 아재·과일류**
 - ② 외피가 있는 식품으로서, 껍질 채 흔적이 보존되어 있어 기타 **이물질과 직접적으로 접촉하지 않는 경우**
 - 바나나, 귤, 리치 등 과일류, 땅콩, 호두 등 견과류**
 - ③ 건조된 **가공식품**으로서, 손님이 먹을 만큼 덜어 먹을 수 있도록 진열·제공하는 경우
 - 땅콩, 아몬드 등 안주용 견과류, 과자류, 초콜릿, 빵류(립트소진 제품 제외)**
 - ④ 찻티기, 드레시 등과 같은 **뚜껑이 있는 용기**에 집게 등을 제공하여 손님이 먹을 만큼 덜어 먹을 수 있도록 진열·제공하는 경우
 - 소금, 향신료, 후춧가루 등의 양념류, 배추김치 등 김치류, 밥**