

CESCO Food Safety NEWSLETTER

2019. February _ Vol. 126

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

올 설명절에도 농축산물 원산지(양곡) 꼼꼼히 확인, 부정유통 집중 단속 실시

- 원산지 표시 위반 657개소, 양곡 표시 위반 8개소 적발

국립농산물품질관리원은 설 명절 농식품 유통 성수기인 '19.1.7. ~ 2.1. (26일간) 동안, 원산지 및 양곡표시 위반 농축산물 부정유통을 방지하기 위해 제수·선물용 농식품 판매 및 제조업체 22,781개소를 중점 조사하였다고 밝혔다.

이번 단속은 설을 맞아 소비자들이 즐겨 찾는 식육판매업소, 지역 유명특산물, 떡류 및 가공품에 대하여 원산지 표시 위반행위를 집중 단속하였다. 이와 더불어 쌀의 경우, 국내산과 외국산을 혼합하거나, 생산연도·도정연월일·품종 등에 대한 표시위반 행위도 단속하였다. 위반 실적을 보면, 원산지 표시를 위반한 업소가 657개소(거짓표시 394, 미표시 263), 양곡 표시를 위반한 업소가 8개소(미표시)이다. 원산지 표시를 거짓으로 표시한 394개소(444건)에 대해서는 수사 후 검찰에 송치할 예정이고, 표시를 하지 않은 263개소(288건)에 대해서는 과태료를 부과할 예정이다. 양곡 표시 위반 유형을 보면 쌀의 도정연월일 미표시 4건(44.4%), 품종 미표시 4건, 생산연도 미표시 1건 순으로 나타났다.

농관원은 소비자들이 국산으로 둔갑한 외국산 농산물을 구입하여 피해를 입는 일이 없도록 방송, 기고, 캠페인 등을 통해 원산지 표시 제도를 사전 홍보해 나갈 것이라고 밝혔다.

(출처 : 농림축산식품부, 2월 14일)



CESCO 세스코 터치센터 전경



세스코 식품안전서비스

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



벨런타인데이, 초콜릿 제품 점검 결과

- 206곳 점검하여 식품위생법 위반한 2곳 적발

식품의약품안전처는 벨런타인데이(2월 14일)를 맞아 소비가 늘어나는 초콜릿 제품 안전관리를 위해 지난 1월 21일부터 25일까지 5일간 17개 지방자치단체와 초콜릿류 제조업체 206곳을 점검하여, 식품위생법을 위반한 2곳을 적발했다고 밝혔다.

주요 위반 내용은 ▲유통기한 경과 제품 보관(1곳) ▲위생적 취급기준 위반(1곳) 이다. 적발된 업체는 관할 지자체가 행정처분 등의 조치를 실시하고, 3개월 이내에 다시 점검하여 개선여부를 확인할 예정이다. 또한, 시중에 유통·판매되는 선물용 초콜릿류 제품에 대한 수거·검사(87건)와 수입통관 단계 정밀검사(271건)를 실시한 결과에서 모두 기준에 적합한 것으로 확인되었다.

식약처는 앞으로도 시기별로 소비가 많은 식품에 대해 집중적으로 지도·점검·검사 등 사전 안전관리를 강화할 계획이라고 밝혔다.

☞ 행정제재와 벌칙

위반 내용	행정처분	벌칙
유통기한 경과 제품 판매	영업정지 15일	3년 이하 징역 또는 3천만원 이하 벌금

(출처 : 식품의약품안전처, 2월 12일)

🔪 정책 / 법령 정보

식품이물질 신속검출기, 민간 보급길 열려

- 한국식품연구원, 비방사선 비파괴 식품이물질 검출기술개발으로 벌레, 플라스틱, 금속 등 실시간 검출

한국식품연구원 전략기술연구본부 소비안전연구단 옥경식 박사 연구팀은 기존 개발된 식품 내 벌레 및 플라스틱 등 식품 이물질을 측정할 수 있는 테라헤르츠파 기반 비파괴 기술에 대한 상용화를 위한 대(大)면적 고분해능 식품이물 검사 장치기술을 개발하였다고 밝혔다.

식품 이물질을 검사하기 위하여는 금속검출기나 방사선검사기를 사용하여 알루미늄, 돌, 유리 등과 같은 단단한 이물질만 검출 가능하였지만 벌레, 플라스틱, 섬유 등과 같은 부드러운 성질의 이물질을 검출할 수 있는 기술은 전무한 상황이었으며 이를 위하여 2014년부터 한국식품연구원에서는 테라헤르츠파를 활용한 비방사선 비파괴 식품이물질 검출기술을 개발하였다. 연구 결과, 연질성 식품이물질 검출을 위해 테라헤르츠파(terahertz wave) 대역의 빛을 이용하여 식품을 투과할 때의 식품 내부 이물질의 굴절률 및 흡수율에 의한 세기 변화를 영상화함으로써 비로소 비방사선 비파괴 검출기술이라는 조건을 달성하였으며, 추가로 식품생산 현장적용을 위하여 1mm까지 이물질을 판단할 수 있는 해상도와 초당 50cm 속도로 검출할 수 있는 테라헤르츠파 고속 영상기술을 개발하는데 성공하였다고 밝혔다.

한국식품연구원은 식품검사 장치 전문 제조업체인 (주)모든에 기술이전하는 계약을 체결하였으며, (주)모든은 금년 하반기에 양산형 시제품을 출시할 예정이라고 밝혔다.

(출처 : 한국식품연구원, 1월 17일)



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

축산물 이물 발견보고 의무화 관련 하위법령 마련 및 불합리한 축산물 규제 개선

- 「축산물위생관리법 시행령 및 시행규칙」 일부개정안 입법 예고

축산물 이물 발견보고 의무대상 영업자와 보고대상 이물 등의 내용을 담은 「축산물 위생관리법 시행령 및 시행규칙」 개정안을 2월 1일 입법예고한다고 밝혔다.

개정안의 주요 내용은 ▲축산물 이물 발견보고 의무화 관련 세부 규정 마련 ▲HACCP 교육기관 지정 및 지정취소 등 세부 규정 마련 ▲축산물 판매업 영업신고 예외 규정 확대 ▲행정처분의 공표 게재기간 명확화 등이다. 먼저, 축산물 이물 발견보고 의무대상 영업자, 보고대상 이물, 이물 보고절차 등을 신설하였다. 소비자로부터 이물을 발견한 사실을 신고 받으면 축산물가공업, 식육포장처리업, 축산물유통전문판매업 및 수입식품등 수입·판매업의 영업자는 해당 이물이 보고대상 이물에 해당하는지 확인하여 식약처 등 행정관청에 이물 발견을 보고하도록 하였다. 슈퍼마켓 등 경영자가 전화, 홈페이지 등을 통해 주문을 받아 축산물을 판매하거나 식육판매업 또는 식육포장처리업 영업자와 구매자 간의 판매를 중개하는 경우, 식육판매업 또는 식육수집판매업 영업신고 없이 판매가 가능하도록 영업신고 예외 규정을 두었다.

식약처는 이번 개정을 통해 축산물의 안전관리를 강화하는 한편, 축산물 영업을 하려는 영업자들의 불편이 해소될 것이라며 앞으로도 식품안전과 관련이 적은 규제는 합리적으로 개선해 나가겠다고 밝혔다.

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

(출처 : 식품의약품안전처, 2월 1일)

농축액상차류 위생·안전 관리 강화 필요

- 1개 제품 프탈레이트 검출, 4개 제품 세균수 기준 부적합

한국소비자원은 최근 홍삼농축액·주류 제품에서 제조과정 중 사용되는 PVC 설비 등으로부터 용출된 프탈레이트 가소제가 검출된 바 있다며, 유사한 제조공정을 거치는 농축액상차류 25개 제품을 대상으로 안전점검 및 위생실태를 조사한 결과, 일부 제품에서 프탈레이트 성분이 확인되고 세균수가 기준을 초과해 검출되는 등 소비자안전 및 위생 관리 강화가 필요한 것으로 나타났다고 밝혔다.

조사 결과 매실농축액 1개 제품에서 프탈레이트의 일종인 '디부틸프탈레이트(DBP)'가 0.56mg/kg 검출됐다. 현재 식품에는 프탈레이트 허용 기준이 없으나, 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」 상의 용출 기준(DBP : 0.3mg/L 이하)을 준용할 시 기준을 약 1.9배 초과하는 수준이다. 조사대상 25개 중 4개 제품은 세균수가 기준을 초과해 검출되어 부적합했으며, 가열 등의 조리과정 없이 냉온수에 희석하거나 그대로 섭취하는 제품군으로 위생관리를 보다 강화할 필요가 있다. 또한, 조사대상 25개 중 13개 제품이 「식품등의 표시기준」에 부적합했다. 10개 제품은 품목보고번호를 누락하거나 잘못 기재했고, 그 외 유통기한·원재료명·식품유형 등을 누락하거나 부적합하게 표시해 개선이 필요했다.

한국소비자원은 금번 조사결과를 바탕으로 관련 업체에 ▲세균수 기준 초과 제품의 자발적 회수 ▲표시 및 제조과정 개선을 권고했고, 해당 업체는 이를 수용해 조치하기로 했다. 또한, 식품의약품안전처에는 ▲농축액상차류의 위생·안전 및 표시 관리·감독 강화 ▲식품의 프탈레이트 기준 신설 등 혼입 방지 방안 마련을 요청했다. 이에 식품의약품안전처는 세균수 부적합 및 표시사항 위반 제품에 대한 조치와 함께 식품 중 프탈레이트 혼입 방지 방안을 검토하기로 했다.

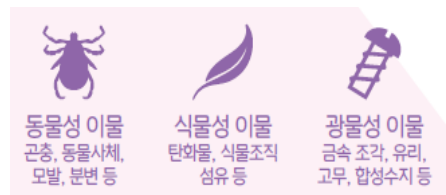
(출처 : 한국소비자원, 1월 31일)

세스코 이물분석 서비스

전문장비와 다양한 분석 기법 보유

국내 최대 유형별 전문 분석 장비와 기법으로 해당 이물의 명확한 실체 파악

- ▶ 유전학적, 화학적, 생물학적, 기기분석
- ▶ 해충, 동물성, 식물성, 광물성 이물까지 전 영역에 대한 분석 가능



국내 최대 30여가지 유형별 전문기법을 바탕으로 신뢰성을 확보 하는 기관

'19년 2월 ~ 3월 점검(수거검사포함) 일정

점검명	점검 대상	점검기간
○ 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
○ 봄 신학기 대비 학교급식소 등 합동점검	학교급식 · 매점, 집단급식소식품판매업체, 대형식재료 납품업체, 분식점 등 조리 · 판매업체	3.4 ~ 3.12
○ 식용란 수집판매업체 지도점검		3.11~3.22

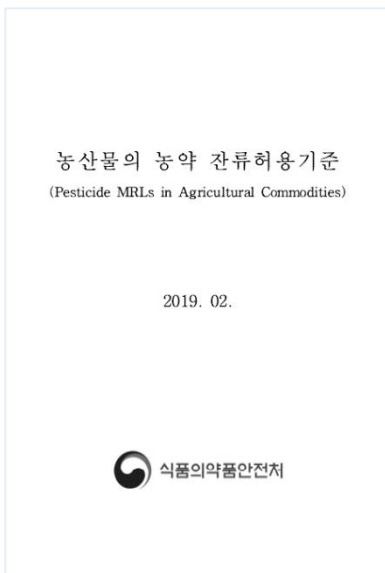
(출처 : 식품의약품안전처)

⚙️ 식품산업 NEWS

식약처, 농산물의 농약 잔류허용기준 책자 발간

식품의약품안전처는 농산물의 농약 잔류허용기준 책자를 발간하였다.

주요 내용은 ▲농산물의 잔류농약 기준적용 ▲가공식품의 잔류농약 감정기준적용 ▲농약별 잔류허용기준 ▲농산물별 농약 잔류허용기준 ▲콩나물(숙주나물)의 농약 잔류허용기준 등이다.



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

(출처 : 식품의약품안전처, 1월 25일)



HACCP 의무 교육

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

HACCP 정기 과정 (2/19, 3/6)

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

HACCP 경영자 과정 (2/19, 3/21)

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

HACCP 팀장 과정 (2/21~22, 3/7~8)

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



식품 전문 교육



식품공장 해충 방어와 이물분석 (2/20)

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

AIB 감사를 위한 IPM 교육 (2/27)

- AIB 감사를 받는 고객사가 감사기준을 준수하고 보다 효과적으로 해충을 관리하기 위해 IPM의 개념 및 각 해충별로 상이한 IPM 프로그램에 대한 교육



“연간 단속 계획과 주요 결과”

주요 단속 결과

[설 대비 성수식품 범정부 합동점검]

- 일정 : '18.1.25 ~ 2.2
- 대상 : 한과류 등 / 식육세트 등 축산물 / 홍삼 등 건강기능식품 / 과일, 생선 등 제수용품 제조.판매

년도	'18	'17	'16	'15
점검 업체수	3,561	3,120	3,844	5,165
건강진단 미실시	41	49	47	33
위생적 취급기준 위반	36	43	30	30
자가품질검사 미실시	23	16	25	27
표시기준 위반	15	18	22	35
유통기한 경과 제품 보관.사용	22	11	-	33
시설기준 위반	-	7	26	2
보존기준 위반	-	3	24	10
원료수불서류, 생산일지 미작성 등 영업자 준수사항 위반	-	-	-	-
무등록.무신고 영업	-	-	-	3
원산지 거짓표시 또는 미표시	-	-	-	29
기타 : 자체위생관리기준 미운영, 위생교육 미실시, 원료수불부 미작성 등 영업자 준수사항 위반 등	58	51	43	62

“연간 단속 계획과 주요 결과”

주요 단속 결과

[봄 신학기 대비 합동점검]

- 일정 : '18.3.2 ~ 3.12
- 대상 : 학교급식.매점, 집단급식소식품판매업체, 대형식재료 판매업체, 분식점 등 조리.판매

년도	'18	'17	'16	'15
점검 업체수	9,056	9,100	7,939	7,725
시설기준 위반	8	26	23	23
유통기한 경과 제품보관	6	10	27	26
위생적 취급기준 위반	5	6	18	9
건강진단 미실시	-	2	3	4
자가품질검사 미실시	-	2	-	-
표시기준 위반	7	-	6	5
기타 (기타 : 보존식 미보관, 수질검사 부적합, 거래내역 미보관 등)	1	7	9	13

“ 연간 단속 계획과 주요 결과 ”

주요 단속 결과

[가정간편식 제조.판매업체 합동 교차점검]

- 일정 : '18.4.2 ~ 4.6 / 10.15 ~ 10.19
- 대상 : 도시락, 패스트푸드, 프랜차이즈 등 제조.판매업체

구분 / 년도	제조/접객업		제조업		
	'18	'17	'17	'16	'15
점검 업체수	5,076	3,528	82	648	568
위생적 취급기준 위반	33	13	7	9	21
건강진단 미실시	34	12	-	9	8
유통기한 경과 제품보관	13	7	-	8	5
시설기준 위반	8	7	-	7	12
자가품질검사 미실시	-	-	2	-	-
보존기준 위반	-	-	1	-	-
품목제조보고 미보고	-	-	1	-	-
표시기준 위반	-	-	-	5	1
기타	30	-	24	-	-

“ 연간 단속 계획과 주요 결과 ”

주요 단속 결과

[추석 대비 성수식품 범정부 합동 점검]

- 일정 : '18.9.3 ~ 9.11
- 대상 : 식품(한과류 등), 건강기능식품(홍삼 등), 축산물(식육세트 등) 농.수산물(과일, 생선 등 제수용품) 제조.판매

구분	'18	'17	'16	'15
점검 업체수	5,252	3,029	2,537	2,847
무등록.무신고 영업	-	-	-	1
원산지 거짓표시 또는 미표시	-	-	-	19
위생적 취급기준 위반	31	49	54	43
건강진단 미실시	35	32	29	27
표시기준 위반	14	16	12	18
유통기한 경과 제품 사용.보관	6	16	6	10
자가품질검사 미실시	17	15	20	7
보존기준 위반	-	6	3	8
시설기준 위반	9	1	7	7
원료.생산.판매 미기록	22	-	-	-
기타 (자체위생관리기준 미운영, 위생교육 미실시, 원료수 불부 미작성 등 영업자 준수사항 위반 등)	16	44	40	47

“ 연간 단속 계획과 주요 결과 ”

주요 단속 결과

[김장철 성수식품 지도.점검]

- 일정 : '18.11.19 ~ 11.23
- 대상 : 김치류, 젓갈류, 고춧가루 등 식품제조.판매업체

년도	'18	'17	'16	'15
점검 업체수	1,948	1,826	2,543	3,477
위생적 취급기준 위반	23	32	31	20
원료수불서류, 생산일지 미작성 등 영업자 준수사항 위반	17	27	19	-
건강진단 미실시	46	22	35	30
표시기준 위반	34	20	-	3
자가품질검사 미실시	19	14	12	12
시설기준 위반	4	6	21	20
품목제조보고 미보고	-	6	-	-
유통기한 경과 제품보관	3	5	5	3
영업자준수사항 위반	-	-	-	26
영업 변경사항 미신고	-	-	-	1
보존기준 위반	-	-	3	-
수질검사 미실시	-	-	-	2
기타	5	-	5	-

“ 연간 단속 계획과 주요 결과 ”

주요 단속 결과

[성탄절 및 연말연시 대비 합동 점검]

- 일정 : '18.12.10 ~ 12.14
- 대상 : 빵류(케이크), 떡류, 초콜릿류 등 제조.판매업체

구분	'18	'17	'15
점검 업체수	2,898	1,427	250
건강진단 미실시	24	16	5
위생적 취급기준 위반	10	14	17
유통기한 경과 제품 보관.사용	9	7	7
원료수불 관계 서류 미작성	-	3	-
자가품질검사 미실시	-	-	6
시설기준 위반	1	-	3
표시기준 위반	2	-	3
보관기준 위반	-	-	2
품목제조 미보고	-	-	1
기타 (자가품질검사 기준 위반, 시설 멸실, 영업장 변경신고 미실시 등)	2	9	3

“ 연간 단속 계획과 주요 결과 ”

주요 단속 결과

[동절기 다중이용시설 점검]
 · 일정 : '18.12.26 ~ 12.28
 · 대상 : 스키장, 눈썰매장, 아이스링크 등 조리,판매업체

구분	'17	'16	'15
점검 업체수	392	632	129
무신고영업	10	-	-
위생적 취급기준 위반	2	20	1
영업장 면적 변경 미신고	1	-	-
보존 및 유통기준 위반	1	-	-
유통기한 경과 제품보관	-	7	2
자가품질검사 미실시	-	6	-
종사자 건강진단 미실시	-	-	5
표시기준 위반	-	5	-
영업자준수사항 위반	-	-	3
시설기준 위반	-	-	2
보존식미보관	-	-	1