

CESCO Food Safety NEWSLETTER

2019. February _ Vol. 127

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

봄 신학기 학교급식 식중독예방 합동점검 사전 예고

- 학교급식소등 6,000여 곳점검...조리기구및 시설 세척·소독관리 철저

식품의약품안전처는 지방식약청, 교육청, 지방자치단체, 소비자식품위생감시원과 함께 오는 3월 4일부터 12일까지 학교급식소, 식재료 공급업체 등 6,000여 곳을 대상으로 '식중독 예방 전국 합동점검'을 실시한다고 밝혔다.

주요 점검내용은 ▲방학 동안 사용하지 않은 급식시설·기구 등의 세척·소독 관리 ▲식재료의 위생적 취급 및 보관·관리 ▲조리종사자 개인 위생 관리 등이다. 특히 그간 위반율이 높았던 유통기한 경과제품 보관행위와 위생적 취급기준 위반 등 미비한 부분을 집중적으로 점검하고, 학교급식 대체식이나 임시급식 납품업체에 대해서는 위생 점검을 강화하는 한편, 다빈도 제공식품, 비가열식품, 신선편의식품과 식중독 발생 우려가 높은 식재료 등에 대해서도 수거·검사를 병행할 계획이다.

식약처는 이번 합동점검을 통해 신학기 초기에 학교급식으로 인한 식중독 발생이 크게 감소할 것으로 기대한다며, 앞으로도 학교급식 시설, 식재료 공급업체 등에 대한 식중독 예방관리에 보다 노력할 것이라고 밝혔다.

(출처 : 식품의약품안전처, 2월 21일)



CESCO 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 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

봄 개학맞이 학교주변 조리·판매업소 위생 점검

- 학교 앞 모든 분식점 등 조리·판매업소 34,000여 개소지도 점검

식품의약품안전처는 봄 개학을 맞아 17개 지방자치단체와 함께 어린이들이 자주 이용하는 학교주변 조리·판매업소를 대상으로 2월 26일부터 3월 12일까지 지도·점검을 실시한다고 밝혔다. 이번 점검은 어린이 기호식품에 대한 안전하고 위생적인 판매환경 조성을 위해 분식점, 학교매점, 문방구 등 어린이 식품안전보호구역 내 모든 조리·판매업소 34,000여 곳을 대상으로 실시한다.

주요 점검 내용은 ▲유통기한 경과제품 사용 또는 보관 ▲조리시설 등의 위생적 취급기준 준수 ▲냉동·냉장제품의 보관 및 유통기준 준수 ▲종사자 건강진단 실시 ▲정서저해 식품 판매 여부 등이다. 아울러 문방구, 학교 주변 편의점 등에서 판매되는 어린이 기호식품(수입)도 함께 수거·검사할 계획이다.

식약처는 앞으로도 학교주변 조리·판매업소 종사자 위생 수준을 향상시켜 어린이와 학부모들이 안심할 수 있도록 어린이 식품안전보호구역 안전 관리에 최선을 다하겠다고 밝혔다.

☞ 행정제제와 벌칙

위반 내용	행정처분	벌칙
유통기한 경과 제품 사용·보관	영업정지 15일	3년 이하 징역 또는 3천만원 이하 벌금
냉동·냉장제품의 보관·유통 기준 미준수	영업정지 7일	5년 이하 징역 또는 5천만원 이하 벌금
종사자 건강진단 미 실시	과태료	-

(출처 : 식품의약품안전처, 2월 20일)

🔍 정책 / 법령 정보

해양심층수 미네랄추출물 새로운 식품원료로 인정

해양수산부와 식품의약품안전처는 해양심층수 미네랄추출물을 새로운 식품원료로 인정했다고 19일 밝혔다.

해양심층수는 수심 200m 아래에 존재하는 저온성과 청정성을 가진 해양수자원으로 마그네슘, 칼슘 등 미네랄을 풍부하게 함유하고 있다. 미네랄추출물은 해양심층수를 농축·분리하는 제조공정을 거쳐 얻은 분말 원료로 빵류, 음료, 주류 등의 식품 원료로 사용될 예정이다. 또한, 관련 법률이 개정되어 오는 3월부터 해양심층수처리수 제조업이 신설될 예정으로, 해양심층수처리수의 한 종류인 미네랄추출물이 새로운 식품원료로 인정됨에 따라 해양심층수 관련 산업이 더욱 활성화 될 것으로 전망된다.

해양수산부 해양개발과장은 "해양심층수 미네랄추출물을 다양한 식품에 사용할 수 있게 되어 해양심층수 소비층 확대와 새로운 시장 창출이 기대된다."라며, "앞으로도 해양심층수를 활용한 고부가가치 기술 개발, 제도개선 등으로 해양심층수 산업이 꾸준히 성장할 수 있도록 적극 지원하겠다."라고 말했다. 또한, 식약처 신소재식품과장은 앞으로 과학적인 안전성 평가를 통한 식품원료의 인정 범위를 확대하여 다양한 제품 개발과 소비자에게 안전한 식품원료를 제공하고자 노력할 것이라고 말했다.

(출처 : 해양수산부, 2월 19일)

🏠 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

'19년 2월 ~ 3월 점검(수거검사포함) 일정

점검명	점검 대상	점검기간
○ 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
○ 식용란수집판매업체 지도점검		3.11~3.22
○ 봄 행락철 대비 다중이용시설 합동점검	공항, 고속도로휴게소, 철도역, 국 · 공립공원, 유원지, 푸드트럭 등 조리 · 판매업체	3.18 ~ 3.22
○ 지하수 부적합 주류 제조업체 등 점검	수질검사 부적합 업체, 검사명령제 대상업체 등	3.25 ~ 3.29

(출처 : 식품의약품안전처)

🔧 식품산업 NEWS

'식품 및 건강기능식품 안전 위기 대응 능력 향상' 세미나

대한보건협회와 한국환경건강연구소, 한국식품정보신문(주)-푸드아이콘은 이처럼 예기치 못한 식품안전 사건사고 발생 시 차분히 대처할 수 있도록 『식품업계의 위기관리 능력향상 교육 프로그램』을 마련했다고 밝혔다.

주요 내용은 ▲위기 상황에서 소통하는 법 ▲대기업의 위기대응 프로세스 구축사례 ▲언론 대처법 ▲방송카메라 앞에서 인터뷰하는 법 ▲다양한 문서 자료 작성법 ▲식품관련 소송 판례 분석 등이다.

1. 일시 : '19년 2월 22일(1차), 3월 14일(2차)
2. 장소 : 서울대학교 의과대학 국제관 옥정홀 (101호)
3. 인원 : 매회 50명 (입금기준 선착순 마감)
4. 수강료 : 30만원
5. 문의 : 대한보건협회 (02-921-9520~1)

시간	교육 내용	강사
9:30~10:40	식품안전 위기상황에서 어떻게 소통할까?	전상일 한국환경건강연구소 소장
10:50~11:50	식품기업의 위기대응 프로세스 구축사례	권용덕 롯데제과고객지원센터 센터장
13:30~14:30	위기발생 시 보도자료·사과문·해명서 작성법	백우진 글쟁이주식회사대표 (前 동아일보기자)
14:40~15:40	방송카메라 앞에서 똑똑하게 인터뷰하는 법	최우철 前 MBC 앵커·기자
15:50~16:50	식품안전 관련 법률과 판례 분석	여영학 법무법인 강남

(출처 : 한국건강기능식품협회, 2월 18일)



HACCP 의무 교육

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

HACCP 정기 과정 (3/6, 3/21)

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

HACCP 경영자 과정 (3/21, 4/23)

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

HACCP 팀장 과정 (3/7~8, 3/19~20)

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



식품 전문 교육



표시 연관 법규와 식품표시 실습(4/22)

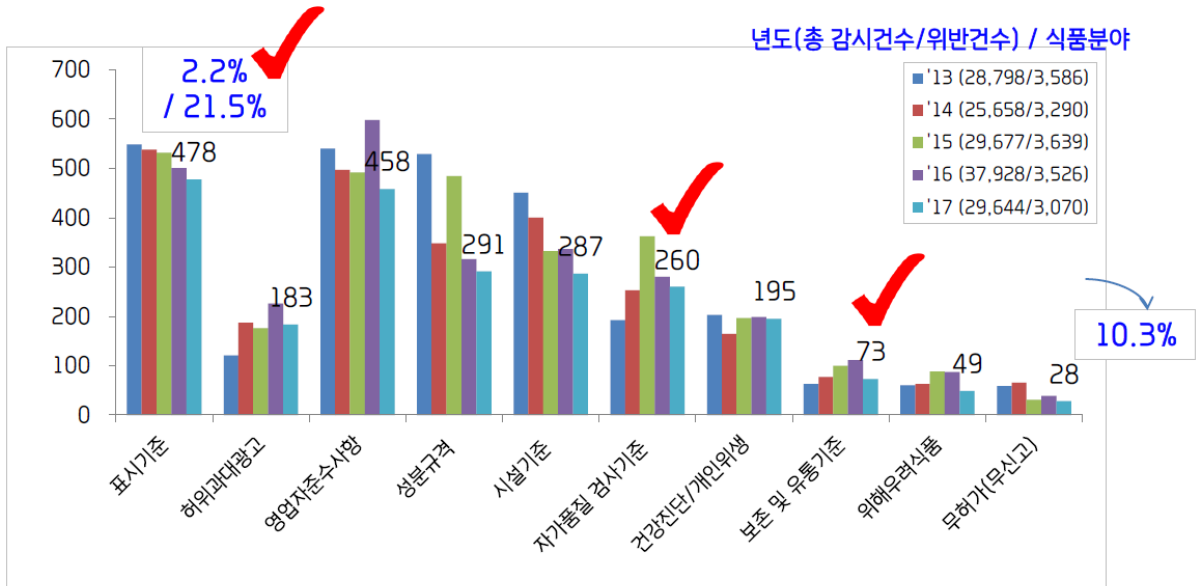
- 최신 '식품 등의 표시, 광고에 관한 법률'과 표시 연관 법령을 한번에 (식품위생법, 공전, 원산지표시법 등 기타 법령)
- 사례, 실습 위주로 원산지, 영양성분, 표시사항 작성/분석, 오류사항 찾기 실습도!~

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

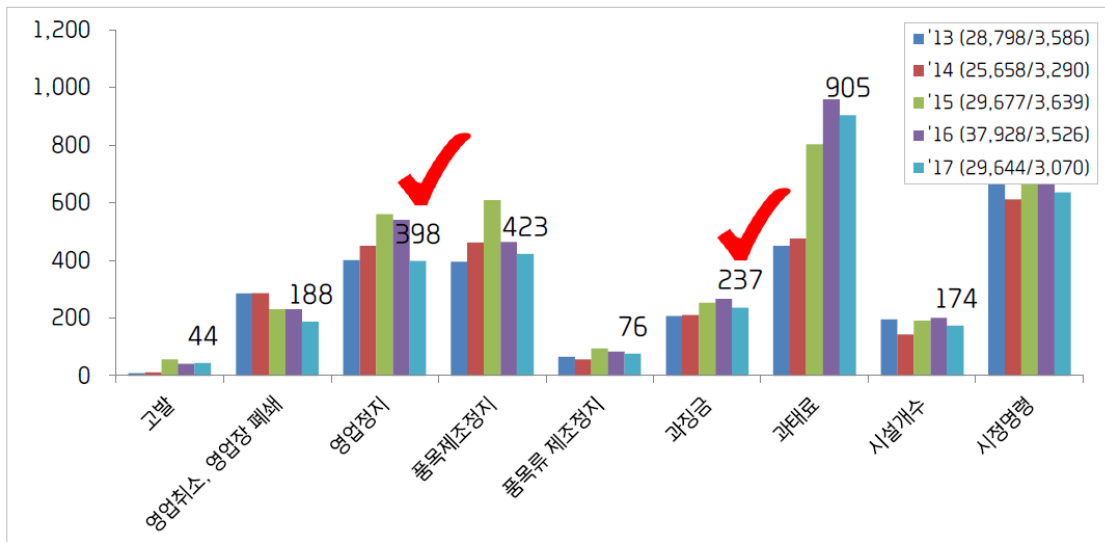
“연간 단속 계획과 주요 결과”

단속 결과 추이 _ 제조업



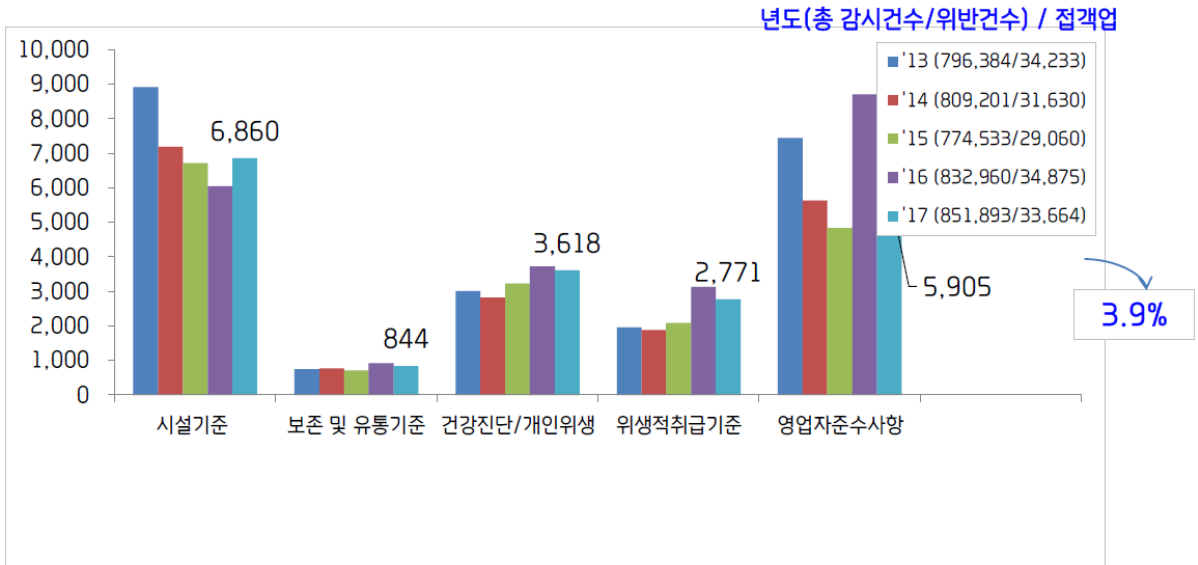
“연간 단속 계획과 주요 결과”

단속 결과 추이 _ 제조업



“연간 단속 계획과 주요 결과”

단속 결과 추이 _接客업



“연간 단속 계획과 주요 결과”

단속 결과 추이 _接客업

