

CESCO Food Safety NEWSLETTER

2019. February _ Vol. 128

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

경기도, 학교급식 안전강화나서 ... 등푸른생선 ‘히스타민 ZERO화’

- 보건환경연구원, 신학기 시작되는 3월부터 도내 급식 ‘히스타민’ 모니터링 착수

경기도보건환경연구원은 학교급식 식재료의 안전성을 강화하고자 등푸른 생선을 통해 섭취할 수 있는 식중독 및 알레르기 유발물질인 ‘히스타민’ 모니터링을 다음 달부터 실시한다고 25일 밝혔다.

히스타민은 단백질을 함유한 식품이 미생물에 의해 분해되는 과정에서 생성되는 화학물질로, 등푸른 생선을 유통·관리·가공하는 과정에서 부패균이나 장내세균에 의해 단백질이 변환되면서 주로 발생하는 것으로 알려져 있다. 국내의 경우 지난 2013년부터 고등어, 다랑어류, 연어, 꽁치, 청어, 멸치, 삼치, 정어리 등 등푸른 생선과 냉동어류, 염장어류, 통조림 등의 히스타민 기준을 200mg/kg 이하로 설정 관리하고 있다. 그러나 등푸른 생선의 경우 상온에서 하루만 방치해도 히스타민이 200~300mg/kg 생성되어 식중독을 일으킬 수 있고, 한번 생성된 히스타민은 가열해도 파괴되지 않는 만큼 보다 각별한 관리가 필요하다. 이에 보건환경연구원은 단체급식을 먹는 학생들이 히스타민에 노출되는 것을 막고자 신학기가 시작되는 3월부터 도내 11개 학교급식 지원센터와 함께 히스타민 모니터링을 실시해 나가기로 했다.

경기도 보건환경연구원장은 “도내 초중고 급식에 공급되는 식재료의 안전성 확보를 위해 3월부터 8월까지 집중적으로 히스타민 모니터링을 실시해 나갈 계획”이라며 “도민들에게 보다 안전한 식재료가 공급될 수 있도록 최선의 노력을 다하겠다”고 말했다.

(출처 : 경기도청, 2월 25일)



CESCO 세스코 터치센터 전경

세스코 식품안전서비스



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

시중유통가공식품중 착색료사용 안전한수준

-식용타르색소9종사용실태 조사결과발표...1,454개제품모두적합

식품의약품안전처 식품의약품안전평가원은 시중에 유통 중인 가공식품을 대상으로 식용타르색소 사용실태를 조사하여 위해평가 한 결과, 안전한 수준이라고 밝혔다. 조사 결과, 수거·검사한 1,454개 제품에서 착색료가 사용기준에 적합한 것으로 확인되었으며, 검출량(최소 불검출~최대 288mg/kg)을 근거로 실시한 위해 평가에서도 인체위해 우려가 없는 수준이었다.

식품유형별 평균 함량을 토대로 일일노출량을 추정한 결과, 식용타르색소 9종 중 적색 제3호가 상대적으로 높은 노출량을 보였으나, 일일섭취허용량(0.1 mg/kg bw/day) 대비 0.52%(0.52 µg/kg bw/day)로 매우 안전한 수준이었다. 또한 조사 결과 우리 국민들은 캔디류, 과자, 탄산음료 등을 통해 식용타르색소를 주로 섭취하는 것으로 확인되었다.

안전평가원은 주기적으로 국민들의 식품첨가물 섭취수준을 모니터링하여 안전성 평가를 실시하고 있는 만큼 식품첨가물에 대해 과도한 우려를 하지 않아도 되며, 다양한 교육 및 홍보자료를 개발하여 지속적으로 올바른 정보를 제공할 것이라고 밝혔다.

(출처 : 식품의약품안전처, 2월 27일)

닭이 알을 낳은 날짜 확인하고 구입하세요

-2월 23일부터 달걀껍데기 산란일자표시등안전관리강화


식품의약품안전처와 농림축산식품부는 소비자의 알권리와 선택권 강화를 위해 추진해온 ‘달걀 껍데기(난각) 산란일자 표시제도’를 양계협회 등 생산자단체와의 협의를 거쳐 2월 23일 예정대로 시행한다고 밝혔다.

산란일자 표시 시행에 따라 달걀 생산정보는 산란일자 4자리 숫자를 맨 앞에 추가로 표시하여 기존의 6자리(생산농가, 사육환경)에서 10자리로 늘어나게 된다. 정부는 달걀의 산란일자 표시제도에 대해 농가 등 생산 현장이나 유통업계가 환경 변화에 적응하는 기간을 고려하여 시행 후 6개월 동안 계도기간을 운영하며, 개선이 필요한 경우 보완 등의 적절한 조치를 취할 계획이다.

한편 정부는 가정용으로 판매되는 달걀을 위생적 방법으로 선별·세척·검란·살균·포장 후 유통하도록 하는 ‘선별포장 유통제도’를 오는 4월 25일부터 시행한다고 밝혔다. 정부는 가정용 달걀의 선별포장 유통제도 의무화에 필요한 충분한 시설을 확보하고, 생산자단체 요구 사항 등을 반영하여 1년의 계도기간을 운영할 계획이며, 달걀유통센터의 설립도 지속적으로 지원할 계획이다. 또한, 「농수산물 유통 및 가격안정에 관한 법률」에 따라 공판장 기능을 하는 달걀유통센터를 확대하여 ‘계란 거래참고가격 공시제’를 도입할 계획이다.

정부는 달걀 산란일자 표시와 가정용 달걀의 선별포장 유통제도 시행을 통해 소비자가 계란을 안심하고 소비할 수 있는 환경을 조성할 수 있도록 최선을 다할 것이라고 밝혔습니다.

(출처 : 농림축산식품부, 2월 25일)



세스코 표시컨설팅 서비스

비용

맞은 법령 변경에 따른
인쇄 등반 변경 최소화 유도

이슈로 인한 불용&회수
제품 최소화

인력(역량) 관리

맞은 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

농축산물 생산 안전관리 및 신·재생에너지 전담팀 신설

- 급식을 통한 지역 농산물 선순환 체계 구축, 검역 탐지인력 등 총 64명 증원

농림축산식품부는 농축산물 생산단계 안전관리 강화, 농식품 분야 신·재생에너지 확산을 전담할 팀을 각각 신설하고, 급식을 통한 지역농산물 선순환 체계 구축, 아프리카돼지열병(ASF) 등 악성 가축질병 유입 차단 등을 담당할 인력을 보강한다고 밝혔다. 이는 26일 공포·시행되는 ‘농림축산식품부와 그 소속기관 직제 시행규칙 일부 개정령안’에 포함된 사항으로 주요 내용은 다음과 같다.

1. ‘농축산물 위생품질관리팀’을 신설하고 전담인력 3명을 보강한다.
 - 1) 산란계 농장 및 종축장 안전관리인증 의무화 추진, 유해물질 산란계 농장 전수조사 등 관리 강화, 농장 안전관리인증 기준(HACCP) 강화 및 사후 관리 불시점검제 도입 등 「식품안전개선 종합대책」(’17.12월) 후속 조치와 농약 등 유해물질에 대한 사전안전관리를 위한 농약허용물질관리제도(PLS) 시행에 필요한 농가 교육·홍보 등을 전담할 예정
2. 농식품 분야 신·재생에너지가 농가 소득 증진 및 농촌지역 경제 활성화에 기여하도록 체계적으로 추진할 ‘농촌재생에너지팀’을 신설하고 인력 3명을 보강한다.
3. 중소농의 판로를 확보하고, 소비자들이 안심할 수 있는 유통채널을 확대하기 위해 공공급식에 지역 농식품 사용을 촉진하는 지역단위 먹거리선순환 체계 구축 업무를 담당할 인력을 2명 보강하고, 담당과 명칭을 ‘식생활소비정책과’에서 ‘식생활소비급식진흥과’로 개정한다.
4. 조류인플루엔자(AI)·구제역 방역개선대책의 일환으로 가축방역 사각지대에 놓여있는 미등록 또는 위치정보시스템(GPS) 미장착 축산차량을 효율적으로 관리하기 위한 축산차량 통합관제센터 운영인력 4명을 보강하였고, 현장농정 서비스 개선과 효율적인 업무추진을 위해 국립농산물품질관리원 전남 진도와 경북 봉화 사무소를 각각 증설하였다.

농식품부 정책기획관은 “이번 부서 신설과 인력 증원은 농축산업 안전 관리 강화, 신재생에너지 확대, 로컬푸드(지역먹거리) 체계 확장, 스마트 농업 확산 등 2019년도 농식품부 업무보고에서 국민들에게 약속한 중점과제 추진역량 강화에 초점을 맞추었다.”면서 “금년은 문재인 정부 3년차로서 농업인이 체감할 수 있는 성과를 창출할 수 있도록 조직 역량을 집중해 나가겠다”고 밝혔다.

(출처 : 농림축산식품부, 2월 25일)

외국산 산양·면양, 국내산 염소 둔갑, 이제 꼼짝마!

- 산양·면양·염소를 구분하는 특이유전자규명, 원산지 단속에 활용

국립농산물품질관리원은 유전자 분석기술을 이용하여 외국산 산양·면양과 국내산 염소를 명확히 구별할 수 있는 원산지 판별법을 개발하였다고 밝혔다.

겨울철 주 소비시기를 맞아 설 명절 원산지 표시 집중 단속에 이번에 개발된 판별법을 활용하여, 전국의 음식점과 시장에서 거래되는 염소고기를 분석한 결과, 염소고기 50건 중 10건이 산양으로 판정되었고, 산양의 원산지 확인을 위해 도축증명서 등 추가적인 조사를 진행 중이다.

농관원 원장은 “신규 개발된 산양·면양·염소 판별법을 적극 활용하여 원산지 부정유통 단속을 강화하고, 소비자 관심 품목을 대상으로 원산지 판별법 개발에 최선을 다하겠다”고 밝혔다.

(출처 : 농림축산식품부, 2월 25일)

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 업그레이드됩니다



4 Step

세스코의 다양한 업장홍보 프로그램으로 소비자가 먼저 찾는 깨끗한 맛집으로 알려지게 됩니다



'19년 3월 점검(수거검사포함) 일정

점검명	점검 대상	점검기간
○ 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

한국국제생명과학회, 심포지엄 개최

한국국제생명과학회는 식품, 영양 및 관련 정책 전문가를 초청하여 새로운 식품안전 및 영양에 대해 배우고 공중보건에 이바지 할 수 있는 분야를 협의하고자 하며, 관련 전문가들이 협력하고 지식을 공유하기 위하여 'Brave New World In Nutrition and Food Safety' 라는 주제로 심포지엄을 개최한다고 밝혔다.

1. 일시 : '19년 3월 6일(수) 오후 1시
2. 장소 : 이화여자대학교 100주년 기념 박물관 시청각실
3. 신청기한 및 방법 : 선착순 100명 마감(온라인 사전등록 필수)
4. 등록비 : 50,000원
5. 문의 : 한국국제과학회 (02-3394-4553)

시간	교육 내용	강사
13:00~13:10	개회	
13:10~15:30	의장	윤석후 우석대학교 식품생명공학과
	How can new technology impact food industry? - Block chain and food industry	곽노성 한양대학교 과학기술정책학과
	Microbiota for food safety	곽효선 식품의약품안전평가원 미생물과
	Omics for nutrition	권오란 이화여자대학교 식품영양학과
15:30~16:00	Bio engineering for food security	박수철 서울대학교 그린바이오효과기술원
	토론 및 폐회	

(출처 : 한국국제생명과학회)



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!~

식품공장 해충 방어와 이물분석(4/26)

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