

CESCO Food Safety NEWSLETTER

2019. March_ Vol. 129

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

봄철 수산물 패류독소 안전관리 강화한다

- 생산해역 조사지점 102개, 조사주기는 주 1~2회로 확대 실시

식품의약품안전처와 해양수산부는 최근 기후변화로 패류독소 검출시기가 빨라짐에 따라 3월 4일부터 6월까지 홍합, 바지락, 미더덕 등 수산물에 대한 수거 검사와 패류독소 발생 우려 해역에 대한 안전성 조사를 강화한다고 밝혔다.

식품의약품안전처는 17개 지자체와 함께 국내에 유통되는 패류, 피낭류 등에 대해 수거 검사를 실시하여 허용기준을 초과하는 경우 해당 수산물의 유통 판매 금지와 회수 폐기 등의 조치를 하고, 해양수산부(국립수산과학원)는 생산해역의 조사지점을 기존 50개에서 102개로 확대, 조사주기도 월 1회에서 주 1~2회로 확대 실시하고 허용기준을 초과하는 경우 해당해역에 패류 채취금지 등 생산단계에서 패류독소 안전관리를 강화할 계획이다.

정부는 패류독소가 바닷물의 온도가 상승하는 봄철에 주로 발생하고 냉장 냉동하거나 가열 조리하여도 독소가 파괴되지 않기 때문에 패류 채취 금지해역에서 패류를 임의로 채취하여 섭취하는 일이 없도록 주의 당부하였다.

* 검사대상 : 패류(홍합, 바지락, 피조개 등), 피낭류(멍게, 미더덕, 오만둥이)

* 검사항목 및 기준 : 마비성 패독 0.8mg/kg, 설사성 패독 0.16mg/kg

(출처 : 식품의약품안전처, 3월 4일)



CESCO 세스코 터치센터 전경



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

식약처, '공유주방' 활성화를 위한 규제개선 추진

- 투자비용 부담과 창업 진입장벽 낮춰... 일자리 창출 효과 기대

식품의약품안전처는 최근 신규창업자(스타트업) 사이에서 주목받고 있는 '공유주방(Shared commercial kitchen)' 등 새로운 영업형태가 활성화 될 수 있도록 식품위생법 전반을 검토하여 규제개선을 추진하겠다고 밝혔다. 주방을 여러 사업자가 나눠 쓰는 개념의 '공유주방'은 신규 영업자들의 투자비용 부담과 창업 진입장벽을 낮춰 일자리 창출 효과를 기대할 수 있는 만큼 현재 일반음식점 등의 시설기준 규제를 적극적으로 개선해 나갈 계획이다. 참고로 현행 식품위생법은 음식점 등 영업자의 위생안전 책임을 강화하기 위해 한 장소(주방 등)에 한 명의 사업자만 인정하고 있어 동일한 장소에서 둘 이상의 영업자가 영업신고를 할 수 없다.

우선 주방시설을 공유해 다수의 영업자가 활용할 수 있도록 법 개정을 추진하는 한편 규제 샌드박스 시범 운영을 통해 규제개선 방안과 문제점을 파악할 계획이다. 아울러 '공유주방'을 사용한 영업자가 조리·판매한 음식으로 인해 식품안전 사고가 발생하지 않도록 공유주방 제공자 및 사용자에게 주의·관리 의무를 부여하는 등의 보완책도 마련할 예정이며, 공유주방 활성화 추진 시 업계 및 소비자 의견을 적극 수렴하고 해외 공유주방 사례도 적극 검토할 계획이다.

식약처는 이번 규제개선 추진이 '공유주방'을 활용한 영업 활성화와 일자리 창출에 기여할 것이라며 앞으로 식품 등의 안전과 관련이 적은 각종 규제는 과감하게 개선하여 식품산업 활성화를 지원하겠다고 밝혔다.

(출처 : 식품의약품안전처, 3월 7일)

음식점에서 조리·판매되는 다량어, 아귀, 주꾸미의 원산지 표시 의무화

- 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률 시행령」 일부개정령안 입법예고

해양수산부는 음식점에서 조리되어 판매·제공되는 다량어, 아귀, 주꾸미의 원산지 표시를 의무화하는 내용을 담은 '농수산물의 원산지 표시에 관한 법률 시행령 일부개정령(안)'을 입법예고 하겠다고 밝혔다.

해수부는 다량어, 아귀, 주꾸미는 소비량과 수입량이 많지만 음식점에서 조리되어 판매·제공될 경우, 원산지 표시 대상이 아닌 관계로 소비자가 해당 수산물의 원산지를 모르고 섭취하는 경우가 많으며, 음식점의 원산지 거짓표시 가능성도 높은 바, 음식점에서 조리·판매되는 다량어, 아귀, 주꾸미의 원산지 표시를 의무화하여 소비자의 알 권리를 보장하고 안전한 수산물 공급 여건을 확립하려는 것이라고 개정 이유를 밝혔다.

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

(출처 : 해양수산부, 2월 26일)

세스코 식품안전위생진단 서비스

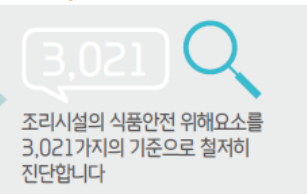
1 Step



FOOD SAFETY CONSULTANT

외식업장의 사업을 돕는 식품안전 컨설턴트가 찾아갑니다

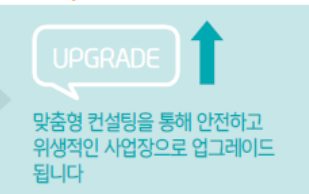
2 Step



3,021

조리시설의 식품안전 위해요소를 3,021가지의 기준으로 철저히 진단합니다

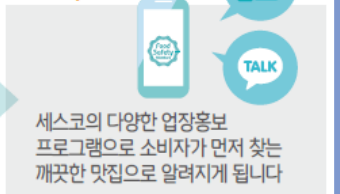
3 Step



UPGRADE

맞춤형 컨설팅을 통해 안전하고 위생적인 사업장으로 업그레이드 됩니다

4 Step



세스코의 다양한 업장홍보 프로그램으로 소비자가 먼저 찾는 깨끗한 맛집으로 알려지게 됩니다

식품 알레르기 예방 4개 법 개정안 발의

-식품안전기본법, 식품등의 표시·광고에 관한 법률, 어린이 식생활안전관리 특별법, 영유아보육법 개정안 발의

더불어민주당 김상희 의원은 식품 알레르기의 사각지대를 해소하고자 '식품안전기본법 일부개정안', '식품 등의 표시·광고에 관한 법률 일부개정안', '어린이 식생활안전관리 특별법 일부개정안', '영유아보육법 일부개정안'을 대표발의했다고 밝혔다.

개정안의 주요내용으로 우선 '식품안전기본법 일부개정법률안'에는 교육부·보건복지부·환경부 및 식품의약품안전처 등 관계중앙행정기관의 장은 정기적으로 알레르기 유발 물질에 관한 연구를 하여 그 결과를 공표하고, 연구결과에 따른 안전관리대책을 수립·시행하도록 함으로써 국민의 건강을 위협하는 알레르기 유발 물질에 관한 체계적인 연구와 관리가 이루어 질 수 있도록 했다. 그리고 '식품 등의 표시·광고에 관한 법률 일부개정법률안'에는 알레르기 유발 물질의 표시의무에 관한 근거를 마련하고, 표시의무자를 식품등을 제조·가공·소분·수입하거나 조리·판매하는 자로 규정하는 한편, 표시의무를 위반한 식품등을 판매하거나 판매할 목적으로 제조·가공·소분·수입·조리·포장·보관·진열 또는 운반하거나 영업에 사용한 자에 대한 행정처분 및 형벌에 관한 사항을 명시적으로 규정하였다. '어린이 식생활안전관리 특별법 일부개정법률안'에는 어린이에게 단체급식을 제공하는 급식소를 운영하는 기관의 장 및 해당 급식소에서 음식류를 조리, 제공하는 위탁급식 영업자에 대하여 알레르기 유발 식품에 대한 표시의무를 부여함으로써 학교뿐 아니라 어린이집, 유치원, 청소년시설, 아동복지시설 등의 급식에 알레르기 유발 식품 표시가 이루어 질 수 있도록 하는 한편, 식품의약품안전처장이 어린이 단체급식소에 근무하는 영양사 등이 급식소의 위생 및 영양관리와 알레르기 유발 식품에 관한 정보 등을 공유할 수 있는 어린이 급식정보공유시스템을 구축, 운영하도록 하려는 것이라고 밝혔다. 그리고 '영유아보육법 일부개정법률안'에는 어린이집 급식에 식품 알레르기를 유발할 수 있는 식재료가 사용되는 경우에는 급식 전에 영유아와 보호자에게 알리고, 급식 시에 이를 표시하도록 하였다.

(출처 : 김상희 의원실, 3월 5일)

아동급식가맹 음식점 위생시설 개선 사업 추진

-취약계층 아동에게 급식 지원하는 음식점...시설 개선자금 지원

식품의약품안전처는 아동급식가맹 음식점에 대한 위생수준을 향상시키기 위한 '아동급식가맹 음식점 위생안전 시설 개선사업'을 추진한다고 밝혔다. 국고 지원 예산은 총 8억 1천 6백만 원으로 102개소 음식점의 시설개선자금을 지원할 계획이며, 음식점 한 곳당 최대 1천만 원 시설개선비용의 80%에 해당하는 8백만 원을 지원하고 음식점 사업자가 2백만 원을 부담하게 된다.

식약처는 지원대상 음식점을 선정하기 위해 ▲사업공고(3.4.) ▲지원신청 및 지자체별 후보군 추천(3.15.) ▲선정위원회를 통한 지원 대상 선정(3.29.) ▲위생안전 시설 개·보수(4월~) ▲보조금 신청 및 확인(8월) ▲보조금 지급(9월)의 일정으로 추진할 예정이다.

식약처는 취약계층 아동이 이용하는 음식점의 위생안전 향상과 더불어 일반음식점의 아동급식 지원 신청 활성화에도 기여할 수 있을 것으로 밝혔다.

(출처 : 식품의약품안전처, 2월 28일)

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

'19년 3~4월 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
○ 가정간편식 제조 · 판매업체 합동점검	도시락, 패스트푸드, 프랜차이즈 등 제조 · 판매업체	4.1 ~ 4.5

(출처 : 식품의약품안전처)

⚙️ 식품산업 NEWS

2019년 제1차 「식품과학기술포럼」 개최 안내

한국식품산업협회 부설 한국식품과학연구원은 오는 3월 14일(목) 연구원 대강당에서 「농·축산물 잔류물질(농약, 동물용의약품) 개정시험법 및 식품안전정보 활용」을 주제로 2019년 1차 「식품과학기술포럼」을 개최한다고 밝혔다.

1. 일시 : '19년 3월 14일(목) 13:30 ~ 16:30
2. 장소 : 한국식품과학연구원 대강의실 (지하 1층)
경기도 의왕시 봇들로 50(포일동 660-4)
3. 문의 : 한국식품산업협회 부설
한국식품과학연구원 연구기획사업본부 (02-3470-8170)
4. 주요내용
 - 농산물의 다중농약다성분 시험법 설명
 - 축산물의 동물용의약품 동시다성분 시험법 설명
 - 식품안전정보 활용방법

(출처 : 한국식품산업협회, 3월 4일)

HACCP 의무 교육

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

HACCP 정기 과정 (3/21, 4/10)

- 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 (3/19~20, 4/11~12)

- 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

'환급'

'환급'

(주)세스코 1588-1119
© 2016. CESCO Co.,Ltd All rights reserved.

CESCO Food
세스코식품안전