

# CESCO Food Safety NEWSLETTER

2019. March\_ Vol. 130

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

### 봄나들이 철 다중이용시설 전국일제 점검

- 고속도로휴게소기차역놀이공원등 식품취급시설 5천여 곳 위생 점검

식품의약품안전처는 봄나들이 철을 맞아 이용객이 증가하는 고속도로 휴게소, 유원지 등에서 판매되는 식품의 안전 확보를 위하여 오는 3월 18일부터 22일까지 전국 일제 위생 점검을 실시한다고 밝혔다.

이번 점검은 17개 지방자치단체와 함께 전국에 있는 고속도로·국도 변 휴게소, 공항, 기차역, 놀이공원, 유원지 인근 식품취급시설과 푸드 트럭 등 총 5,000여 곳을 대상으로 실시한다. 주요 점검 내용은 ▲부패·변질 원료 사용 여부 ▲유통기한 경과제품 사용 여부 ▲식품의 비위생적 취급 여부 ▲종사자 건강진단 실시 여부 등이다. 아울러 봄나들이 철에 국민들이 주로 섭취하는 도시락, 햄버거를 수거하여 식중독균 오염여부도 검사할 계획이다.

식약처는 "봄철 큰 일교차로 인해 식중독 발생 우려가 높아지는 만큼 음식물을 보관·관리·섭취하는데 각별한 주의가 필요하다"며, "음식점 등 식품취급업소 종사자는 꼼꼼한 식품안전관리를, 소비자는 철저한 개인위생관리를 당부한다"고 밝혔다.

### ☞ 행정제재와 벌칙

위반 내용	행정제재	벌칙
부패·변질 원료 사용	영업정지 1개월, 해당 제품 폐기	10년 이하 징역 또는 1억원 이하 벌금
유통기한 경과 제품 사용	영업정지 15일	3년 이하 징역 또는 3천만원 이하 벌금
위생적취급기준 위반	과태료	-
종사자 건강진단 미 실시	과태료	-

(출처 : 식품의약품안전처, 3월 11일)



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

## 콩 원산지 표시 위반 꼼작마!

-콩·두부류등 원산지 특별단속으로 50개소 적발

국립농산물품질관리원은 콩 유통업체와 콩을 원료로 사용하는 가공업체, 두부류 등 콩 요리 전문음식점을 대상으로 특별단속을 실시하여 원산지 표시를 위반한 50개소를 적발하였다. 이번 단속은 수입 콩 취급업체 파악 후 이를 원료로 사용하는 가공업체 및 두부 등 콩 요리 전문 취급업체를 중심으로 부정유통이 의심스러운 업체를 선정하여 단속을 실시하였다.

단속결과 원산지를 거짓으로 표시한 21개소에 대해서는 수사 후 검찰에 송치할 예정이고, 원산지를 표시하지 않은 29개 업체에 대해서는 과태료를 부과할 예정이다. 업소별로 보면 콩을 두부 등으로 조리하여 판매하는 음식점이 39개소로 가장 많았으며, 콩을 원료로 사용하는 가공업체 7개소, 유통업체 4개소 등이다. 원산지를 위반한 품목 중 가공품인 두부류가 35건(70%)으로 가장 많이 적발되었으며, 다음으로 콩 12건(24%), 청국장 3건(6%) 순이다.

농관원 관계자는 콩의 수요가 증가하는 시기에 소비자들이 원산지를 안심하고 구입할 수 있도록 단속을 강화하는 한편, 생산 농업인을 보호하고 소비자의 알권리 충족을 위해 지속적으로 원산지를 단속해 나갈 계획이라고 밝혔다.

(출처 : 농림축산식품부, 3월 13일)

## 정책 / 법령 정보

## HACCP 적용업소에 대하여 준수여부를 불시에 조사·평가할 수 있도록 법적근거 마련

- 「식품및 축산물안전관리인증기준」 일부개정고시

식품의약품안전처는 「축산물 위생관리법」에 따른 HACCP 의무작업장의 경우 유예기간을 부여할 수 있는 규정이 없으므로 축산물 의무작업장에 대하여도 유예기간을 부여할 수 있도록 하고, 식품 및 축산물 안전관리인증기준 적용업소에 대하여 안전관리인증기준 준수여부를 불시에 조사·평가할 수 있도록 법적 근거를 마련하여 HACCP 업체의 상시 운영 내실화를 통한 안전한 식품제조 환경 구축의 기반을 다지고자 '식품 및 축산물 안전관리인증기준'을 일부개정고시한다고 밝혔다.

주요내용은 ▲축산물 의무작업장에 대해서도 기준 준수에 필요한 시설·설비 등의 개·보수를 위하여 일정 기간이 필요한 경우 1년의 범위 내에서 유예할 수 있도록 하여 해당 업체에서 HACCP을 안정적으로 적용 및 운영할 수 있도록 하며, ▲「식품위생법」 또는 「축산물 위생관리법」 위반사항이 발견된 업소 등에 대해서는 불시에 조사·평가를 실시하도록 규정한 것을 법 위반사항 외의 정기 조사·평가까지 확대하여 불시 평가를 실시하도록 근거 규정을 마련하였다.

(출처 : 식품의약품안전처, 3월 11일)

### 세스코 HACCP 컨설팅 서비스



신뢰성  
다수의 정부 인증 보유



고객 지향  
고객과 긴밀한 의사소통을 통한  
최적의 결과물 도출



전문성  
국내 최고 전문가 그룹 및  
컨설팅 실적 보유

- 식품 HACCP 컨설팅 등록 업체 (식약처)
- 축산물 HACCP 컨설팅 등록 업체 (식약처)
- 식품 HACCP 교육훈련기관 (식약처 제10호)
- 해외식품 위생평가기관 (식약처 제4호)
- 책임 컨설턴트 및 자문단 운영
- 품목 유형별 특성을 반영, 최적의 식품안전 시스템 구축
- 현실적이고 적용 가능한 결과물 도출
- 컨설턴트 전원 상근 인력으로 책임감 있는 컨설팅 수행
- 고객 눈높이 반영 교육 및 지도 수행
- IPM(해충방제) 노하우 접목을 통한 시설 진단

# 식품별 정의 및 제조·가공기준을 합리적으로 개정

-식품의기준및규격일부개정고시

식품의약품안전처는 식생활의 변화에 따라 다양한 식품이 개발·생산될 수 있도록 발효식초 제조시 착향의 목적으로 오크칩(바)을 사용할 수 있도록 하고, 텍스트린 제조시 다양한 전분질 원료를 사용할 수 있도록 개선하고, 가열여부와 상관없이 갈비부위를 주원료로 제조하는 경우 갈비가공품에 해당할 수 있도록 하는 등 식품별 정의 및 제조·가공기준을 합리적으로 하는 등의 내용을 담은 식품의 기준 및 규격을 일부개정하였다고 밝혔다.

1. 식품별 정의 및 제조·가공기준 개정
  - 1) 동물성유지류의 제조시 정제공정을 거치도록 제조·가공기준 개정
  - 2) 텍스트린 제조시 전분 또는 곡분 이외 다양한 전분질 원료를 사용할 수 있도록 식품유형 정의 개정
  - 3) 당류가공품의 원료로 벌꿀류 등 다양한 당류를 사용할 수 있도록 식품유형 정의 개정
  - 4) 발효식초 제조시 착향 목적으로 오크칩(바)를 사용할 수 있도록 제조가공·기준 개정
  - 5) 수분함량이 8%를 초과하는 고형제품은 소스류 규격을 초과하는 경우라도 다른 식품유형으로 분류될 수 있도록 수분 규격은 삭제하고, 식품유형 정의에 수분함량 기준 추가
  - 6) 갈비부위를 주원료로 양념하거나 단순히 가열처리한 제품도 갈비가공품 유형에 포함될 수 있도록 식품유형 정의 개정
2. 일반증류주의 메탄올 규격 개정
3. 보존 및 유통기준 개정
  - 1) 일반적인 냉장 또는 냉동온도를 적용받는 식품의 범위 명확화
  - 2) 소비자에게 빠른 시간내에 공급하여야 하는 즉석섭취편의식품류의 범위 명확화
  - 3) 냉장보관하여야 하는 세척란은 물로 세척한 달걀로 한정하도록 문구 개정
4. 식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료 사용기준 개정
  - 1) 식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료에 “다른 식품의 원료로 사용하는 경우에는 ‘식품에 사용할 수 있는 원료’로 사용할 수 있다.”는 문구를 명시
5. 식품원료 목록 정비
  - 1) 지중해담치(Mytilus galloprovincialis), 꺾꽂이(Semisulcospira gottschei), 가시이마썸(Austinogebia wuhsienweni) 수산물 3품목을 식품에 사용할 수 있는 원료 목록에 추가
  - 2) Brevibacterium linens 등 미생물 7종을 식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료의 목록에 추가하고, Zymomonas mobilis 미생물 1종의 제한적 사용조건을 주류 및 레반 제조로 확대
  - 3) 대두의 이명과 단삼의 학명 수정
6. 동물용의약품 잔류허용기준 적용 대상 개정
  - 1) "식품 중 검출되어서는 아니 되는 물질"의 대상물질명과 잔류물의 정의 명확화
  - 2) 안전성 등의 문제로 국내 사용이 허가되지 않은 겐티안 바이올렛 등 동물용의약품 5종을 식품 중 검출되어서는 아니 되는 물질에 추가
7. 식품 중 동물용의약품의 잔류허용기준 개정
8. 일반시험법 개정 등
9. 타법령의 개정사항 반영 등 용어 및 문구정비

(출처 : 식품의약품안전처, 3월 8일)



**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

## '19년 3~4월 점검(수거검사포함) 일정

점검명	점검 대상	점검기간
○ 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
○ 식중독예방 합동점검	집단급식소(청소년수련원 시설 등), 김밥, 도시락제조업체 등	4.8~4.12
○ 어린이 기호식품 품질인증 제품 수거·검사		4.15~4.19

(출처: 식품의약품안전처)

## 🔧 식품산업 NEWS

### 가정간편식 '밀키트' 시장 확대 및 발전 전략 세미나 개최

(재)식품안전상생협회는 밀키트 산업의 미래 전략 수립에 필요한 방향성을 제시하고자 오는 3월 27일 aT센터 세계로룸에서 각계 전문가를 모시고 「차세대 가정간편식 '밀키트' 시장 확대 및 발전 전략」 세미나를 개최한다고 밝혔다. 참가비는 없으며, 관심있는 분은 누구나 참석이 가능하다.

1. 일시 : '19년 3월 27일(수) 13:30 ~ 17:00
2. 장소 : aT센터 세계로룸 (3층)
3. 참가신청 : 현장등록 가능.

좌석 한정된 관계로 사전등록 접수중

\* 사전등록 : 식품음료신문 홈페이지

4. 문의 : 식품음료신문사(02-3273-1114)

(재)식품안전상생협회 (02-6224-0800)

시간	교육 내용	연사
13:00~13:50	등록	
13:50~14:00	개회사 / 축사	
주제발표		좌장 : 신동화 회장 (한국식품산업진흥포럼, 전북대명예교수)
14:00~14:50	밀키트 시장의 가치와 전망	최정관 대표 (이노바 마켓 인사이트 한국사무소)
14:50~15:40	국내 밀키트 시장의 유통 및 제품화 전략	신승호 팀장 (한국아쿠르트 마케팅부문 멀티CM팀)
15:40~15:50	Coffee Break	
15:50~16:40	밀키트 관리 제도 현황 및 정책 방향	한상배 국장 (식품의약품안전처 식품안전정책국)
16:40~17:00	질의 응답 및 총평	

(출처 : 식품안전상생협회, 3월 8일)

### 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'