

CESCO Food Safety NEWSLETTER

2019. March_ Vol. 132

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

가정간편식 제조판매업체 전국 일제점검 실시

- 도시락샐러드·즉석밥 등 제조판매업체...5천여 곳 위생 점검

식품의약품안전처는 1인 가구와 맞벌이 가구 증가로 소비가 급증하고 있는 도시락·샐러드·즉석밥 등 가정간편식 안전관리 강화를 위해 오는 4월 1일부터 5일까지 5일간 전국 일제점검을 실시한다고 밝혔다.

이번 점검은 6개 지방식약청, 17개 지방자치단체, 소비자식품위생감시원이 합동 점검반을 구성하여 전국에 있는 가정간편식 제조업체, 편의점, 마트 등 5천여 곳을 대상으로 실시한다. 주요 점검 내용은 ▲무신고 영업 여부 ▲부패·변질된 원료 사용 여부 ▲유통기한 경과제품 사용 여부 ▲식품의 위생적 취급 여부 ▲종사자 건강진단 실시 여부 등이다. 아울러 온라인 등에서 판매되고 있는 가정간편식 제품에 대해서는 직접 구매하여 식중독균 오염여부도 집중 검사할 예정이다.

식약처는 앞으로도 국민들의 식품 소비 성향을 분석하여 소비가 증가하는 제품에 대한 사전 안전관리를 더욱 강화할 계획이라고 밝혔다.

☞ 행정제재와 벌칙

위반내용	행정제재	벌칙
무신고 영업	-	3년 이하 징역 또는 3천만원 이하 벌금
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
위생적 취급기준 위반	과태료	-
종사자 건강진단 미실시	과태료	-

(출처 : 식품의약품안전처, 3월 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

경기도 특별사법경찰 수사망더 촘촘해진다.

-공익모니터링단 출범

경기도특별사법경찰단은 25일 경기도일자리재단에서 '경기도 특별사법경찰 공익모니터링단' 발대식을 개최하고 본격적인 운영에 들어갔다.

'공익모니터링단'은 생활 속 범죄행위에 대한 각종 모니터링과 정보수집을 위한 조직이다. "도민 일상생활 속에서 발생하는 각종 불법·불공정행위를 뿌리 뽑는 데 필요한 인력증원을 적극 검토하라"는 이재명 경기도지사의 지시에 따라 11개 특사경 수사센터에 각 2명씩 총 22명이 활동할 예정이다. 이들은 특사경 수사관을 보조하면서 식품분야 위법사례 정보수집, 과대·허위 광고 모니터, 증거물 수거, 사전계도 홍보 등의 역할을 하게 된다. 특사경은 '공익모니터링단' 운영을 통해 그간 단속이 미치지 않았던 범죄 사각지대를 줄여나가고, 민생범죄 사전 차단과 수사 효율 극대화를 기대하고 있다.

경기도 특별사법경찰단장은 이날 발대식에서 "공익모니터링단을 통해 경기도 특사경의 수사역량 강화가 기대된다"면서 "경기도가 추진하고 있는 불법적이고 불공정한 행위 차단을 위해 노력해달라"고 말했다.

(출처 : 경기도청, 3월 25일)

영아용 조제분유, 구매 전 영양성분 꼼꼼히 살펴봐야


-주요 영양성분 함량은 국내제품이 수입제품보다 다소 높아

한국소비자원이 시중에 판매중인 영아용 조제분유 12개 제품의 위생 및 영양성분 함량 등을 조사한 결과 식중독균 등은 불검출되었으며, 주요 영양성분 함량은 국내제품이 수입제품보다 다소 높은 수준인 것으로 나타났다고 밝혔다.

일반영양성분(열량·지방·탄수화물·단백질)의 100ml 당 함량 비교 시 지방은 국내제품과 수입제품이 유사했으며, 열량·탄수화물·단백질 함량은 국내제품이 수입제품보다 높았고 무기질(칼슘·인·셀레늄)과 DHA의 100ml 당 함량 비교 시 칼슘·인 함량은 수입제품이 국내제품보다 높았고, 셀레늄·DHA 함량은 국내제품이 수입제품보다 높았다. 또한, 식중독균인 클로스트리디움 퍼프린젠스, 크로노박터(엔테로박터 사카자키), 살모넬라 시험결과 전 제품 불검출되어 영아용 조제분유의 위생상태가 양호한 것으로 확인되었다. 표시실태 조사결과, 조사대상 12개 제품 평균 54종의 영양정보를 표시하고 있었으며 국내제품(평균 63종)이 수입제품(평균 45종)보다 표시하고 있는 정보 수가 많았고, 조사대상 12개 제품의 열량·지방 실제 함량은 표시량의 120% 미만이었고, 탄수화물·단백질·무기질(칼슘·인·셀레늄)은 80% 이상으로 전 제품이 기준에 적합했다. 그러나, 그러나 조사대상 12개 중 11개 제품의 무기질 및 DHA 실제 함량이 표시량의 120%를 초과했고 셀레늄은 표시량보다 최대 370.4% 높은 제품도 있어 정확한 정보제공이 이뤄지지 않고 있었다.

한국소비자원은 이번 조사를 통해 관련 업체에 ▲소비자가 신뢰할 수 있는 영양성분 함량 표시 등을 권고했고 업체는 이를 수용해 개선하기로 했다. 또한 식품의약품안전처에 ▲영아용 조제분유(조제유)의 관리·감독 강화, ▲DHA 기준 마련 검토를 요청할 계획이라고 밝혔다.

(출처 : 한국소비자원, 3월 26일)



세스코 표시컨설팅 서비스

비용

자른 법령 변경에 따른
인쇄 등판 변경 최소화 유도

이슈로 인한 불용&회수
제품 최소화

인력(역량) 관리

자른 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**

포장 배추김치 나트륨 함량 제품별 차이 커

-동일 브랜드제품이라도 나트륨 함량 들쭉날쭉

소비자시민모임은 소비자에게 합리적인 구매 정보를 제공하기 위해 시중에 판매하는 포장 배추김치 15종을 대상으로 영양성분, 표시사항 및 안전성 등을 시험. 평가했다고 밝혔다.

포장 배추김치 15개 제품의 100g당 평균 나트륨 함량은 569.58mg으로 1일 영양성분기준치(2,000mg)의 28.5%를 차지했다. 이번 포장 배추김치의 제품별 나트륨 함량은 제조일자가 다른 3개 시료의 나트륨 함량을 측정한 평균값으로, 동일 브랜드라도 제조일별 나트륨 함량이 최대 45.6% 차이가 나 제조업체는 김치의 품질 균일성을 높이는 노력이 필요하다. 식중독균인 바실러스 세레우스, 클로스트리디움 퍼프린젠스는 모두 기준에 적합했고, 황색포도상구균은 검출되지 않았고 중금속 검사결과, 납과 카드뮴 모두 기준에 적합했다. 또한, 김치류는 영양표시 대상 품목이 아니어서 업체들이 자율로 표시하고 있지만, 소비자들의 건강한 식생활과 알권리 확보를 위해 김치류를 영양성분 의무 표시 대상으로 확대해 영양정보 제공이 필요하다.

소비자시민모임은 이번 조사를 바탕으로 식품의약품안전처에 김치류를 영양표시 대상으로 지정할 것을 요청했다고 밝혔다.

(출처 : 소비자시민모임, 3월 19일)

배달치킨 더 달고 짜졌다..

-치즈,간장치킨 나트륨 함량 높아

소비자시민모임은 서울시와 함께 지난해 8~9월 가맹점수가 많은 상위 6개 치킨 브랜드 BBQ, BHC, 네네치킨, 페리카나치킨, 교촌치킨, 굽네치킨 30개 매장에서 인기품목 4종(후라이드, 양념, 간장, 치즈치킨) 105건을 수거해 서울시보건환경연구원을 통해 당과 나트륨 함량을 조사했다고 밝혔다.

조사 결과, 간장치킨과 치즈치킨의 나트륨 함량은 후라이드 치킨보다 1.2~1.4배 높았고, 당류 함량이 가장 높은 양념치킨은 2015년 평균보다 당류 함량이 38.7%, 나트륨 함량은 28.1% 증가해 배달 치킨의 당, 나트륨 함량이 지속적으로 높아지고 있었다. 또한, 당류 함량이 가장 높은 양념치킨의 경우 2015년에 비해 당과 나트륨 함량이 크게 증가했다. 양념치킨의 100g당 당류 함량(8.6g)은 '15년 식품의약품안전처 조사(6.2g)보다 38.7% 높아졌고, 나트륨 함량도(516.0mg)도 '15년(402.74mg)보다 28.1% 높아져 배달치킨의 맛이 더 달고 짜진 것으로 나타났다. 특히, 이번 조사에서는 동일 브랜드, 같은 치킨메뉴라도 매장별로 당류 함량은 최대 4배, 나트륨 함량은 최대 1.6배까지 차이가 났다. 당, 나트륨 함량 수치가 높은 매장은 다른 매장에 비해 모든 메뉴에서 당과 나트륨 함량이 높은 경향을 보여 매장별 레시피 관리가 매우 중요한 것으로 나타났다.

(출처 : 소비자시민모임, 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
○ 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
○ 액란제품 제조업체 점검		4.17 ~ 4.19
○ 가정의달(어린이날 등) 대비 제조 · 유통 · 조리업체 점검	뷔페, 패밀리레스토랑, 결혼식장 등 식품접객업체, 다소비 건강기능식품 제조 · 유통업체, 학교매점 등 조리 · 판매업체 등	4.15 ~ 4.26

(출처 : 식품의약품안전처)

🔧 식품산업 NEWS

건강기능식품 산업 발전 전략세미나

-식품의기능성표시시행에 따른 동반성장방안모색

식품의약품안전처에서는 식품의 기능성 표시를 위한 합리적인 제도방안 과 건강기능식품 기능성 원료 과학적 인정 시스템 개선 방안 및 소비자가 알 권리를 위한 건강기능식품 기능성 표현의 합리적 개선방안 등의 내용으로 <건강기능식품 산업 발전을 위한 전략세미나>를 오는 4월 18일(목)에 개최한다고 밝혔다.

1. 일 시 : 2019.4.18(목) / 13:00 ~ 17:20
2. 장 소 : 서울 코엑스 컨퍼런스룸 401호
3. 참석대상 : 식약처, 산업계, 학계, 소비자단체 등
4. 신청기한 : 2019.4.12(금)까지

시간	소요	내용	비고
13:25~13:30	5분	· 개회사	식품안전정책국장
13:30~14:05	35분	· 건강기능식품 산업발전 혁신대책	건강기능식품정책과
14:05~14:40	35분	· 기능성원료 인정현황 및 개선방향	영양기능연구팀
15:00~15:35	35분	· 합리적인 식품의 기능성 표시 제도 방향	김지연 교수 (서울과학기술대학교)
15:35~16:10	35분	· 건강기능식품 기능성 원료 과학적 인정 시스템 개선 방안 제안	정희철 상무 (뉴트리)
16:10~16:45	35분	· 소비자 알 권리를 위한 건강기능식품 기능성 표현의 합리적 개선 방안 제안	정재철 상무 (노바렉스)
16:45~17:15	30분	· 질의응답	각 발표자
17:15~17:20	5분	· 폐회사	식품안전정책국장

(출처 : 한국건강기능식품협회, 3월 28일)

HACCP 의무 교육

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

HACCP 정기 과정 (4/10, 4/23)

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

HACCP 경영자 과정 (4/23, 5/28)

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

HACCP 팀장 과정 (4/11~12, 4/24~25)

- 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'