

CESCO Food Safety NEWSLETTER

2019. April_ Vol. 133

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 청소년수련시설 등 합동점검

- 청소년수련시설, 김밥·도시락제조업소 등 위생지도·점검

식품의약품안전처는 봄나들이 철을 맞이하여 체험학습 등 야외활동을 위해 자주 찾는 청소년수련시설 등의 식중독 예방을 위해 오는 4월 8일부터 12일까지 전국 위생 점검을 실시한다고 밝혔다.

이번 점검은 17개 지자체와 합동으로 전국에 있는 청소년수련시설, 김밥·도시락 제조·판매업체 등 3,000여 곳을 대상으로 실시한다. 주요 점검 내용은 ▲유통기한 경과제품 사용 ▲식품의 위생적 취급 및 보관관리 ▲종사자 건강진단 ▲부패·변질 및 무표시 원료 사용 여부 등이다. 아울러 청소년 수련원 조리음식 및 식재료 등을 수거하여 병원성대장균, 살모넬라 등 식중독균 검출 여부도 함께 확인할 계획이다.

식약처는 이번 점검을 통해 청소년 수련시설에서 조리한 음식과 봄나들이 철 국민들이 자주 섭취하는 김밥, 도시락에 대한 안전성을 확보할 것으로 기대하며, 봄철 큰 일교차로 인해 식중독 발생 우려가 높아지는 만큼, 급식소 등 식품취급시설이 위생관리에 주의를 더욱 기울여 줄 것과 종사자뿐만 아니라 소비자들도 올바른 손 씻기 등 개인 위생관리를 철저히 하여 줄 것을 당부한다고 밝혔다.

☞ 행정제재와 벌칙

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

(출처 : 식품의약품안전처, 4월 1일)



CESCO 세스코 터치센터 전경

🏠 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



어린이 기호식품 조리·판매업소 및 학교급식소 등 점검 결과

- 조리·판매업소 32,879곳 점검 5곳 적발, 학교급식소 등 9,768곳 점검 19곳 적발

식품의약품안전처는 봄 개학철 어린이 기호식품 안전관리를 위해 지난 2월 26일부터 3월 12일까지 17개 지방자치단체와 함께 학교주변 조리·판매업소 32,879곳을 점검하여 5곳을 적발했다고 밝혔다. 주요 위반 내용은 ▲무신고 영업(1곳) ▲유통기한 경과제품 보관(1곳) ▲위생적 취급기준 위반(1곳) ▲건강진단 미실시(2곳)이다. 이번 점검에서 적발된 업체는 개선 시까지 반복 점검을 실시하여 위생취약업소에 대한 관리를 강화할 예정이다.

또한, 식약처는 개학초기 학교 식중독 예방을 위해 3월 4일부터 3월 12일까지 교육부, 지방자치단체와 합동으로 학교, 학교매점, 식재료 공급업체 등 총 9,768곳을 점검하고 19곳을 적발했다고 밝혔다. 주요 위반 내용은 ▲유통기한 경과제품 보관(5건) ▲보존 및 유통기준 위반(2건) ▲식품의 위생적 취급기준(2건) ▲시설기준(5건) 등이다.

식약처는 앞으로도 학교급식 식중독 예방과 어린이 기호식품 안심 구매환경 조성을 위해 최선의 노력을 다할 것이라고 밝혔다.

(출처 : 식품의약품안전처, 3월 29일)

학교, 집단급식소 등 3,760개소 원산지 특별단속 결과

- 원산지 위반 71개소 적발!

국립농산물품질관리원은 초·중·고등학교 개학시기에 맞춰 학교급식 및 어린이집·요양병원 등 집단급식소를 대상으로 원산지 특별단속을 실시하여 원산지 표시를 위반한 71개 업소(거짓표시 40, 미표시 31)를 적발하였다고 밝혔다. 이번 단속은 학교급식전자조달시스템(eaT)을 통한 농축산물 공급업체, 식재료 우수관리업체, 학교급식지원센터 등 식재료 납품업자와 학교, 어린이집, 요양병원 등 집단급식소 중심으로 부정유통이 의심되는 업체를 선정하여 집중 단속을 실시하였다.

적발된 71개소 중 학교급식업체는 12개소(거짓표시 6, 미표시 6)이며, 집단급식소는 59개소(34, 미표시 25)이다. 원산지를 거짓으로 표시한 40개 업소는 수사 후 검찰에 송치하고, 원산지를 표시하지 않은 31개 업소는 과태료를 부과할 예정이다.

위반 품목은 콩(두부 등)이 35건(45.5%)으로 가장 많았으며, 돼지고기 12건(15.6%), 쇠고기 7건(9.1%), 닭고기·배추김치가 각각 6건(7.8%) 순으로 나타났다.

농관원 관계자는 사회적 관심이 많은 학교, 어린이집, 병원 등 집단급식소에서 외국산 식자재가 국산으로 둔갑되어 판매되는 일이 없도록 단속을 강화하는 한편, 생산 농업인을 보호하고 소비자의 알권리 충족을 위해 지속적으로 원산지 표시 위반을 단속해 나갈 계획이라고 밝혔다.

(출처 : 국립농산물품질관리원, 4월 3일)



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

식약처, 정책 투명성 위해 '국민신청실명제' 확대 운영

식품의약품안전처는 주요정책 추진에 참여한 담당자와 정책 결정 및 집행 과정을 공개하는 '국민신청실명제'를 확대 운영한다고 밝혔다. '국민신청실명제'는 정책 결정 및 집행과정의 투명성과 책임성을 강화하기 위해 국민이 공개를 원하는 주요 정책내용·관련 문서·담당자 실명 등을 공개하는 제도로서, 지난해에 이어 올해는 연 3회로 확대 운영할 계획입니다.

대상 사업은 개인정보 포함하여 「공공기관의 정보공개에 관한 법률」에서 비공개 사유에 해당하는 경우를 제외한 식·의약 관련 모든 사업입니다. 국민신청실명제는 국민 누구나 참여할 수 있으며, 1차 신청은 4월 한 달간 식약처 홈페이지 정책실명제 창구를 통해 진행되며, 접수된 사업은 심의위원회의 심의를 거쳐 선정된 후 공개할 예정이다.

식약처는 "금년도 정부혁신 역점과제로써 국민신청실명제를 내실 있게 운영하기 위하여 국민들의 많은 관심과 참여를 부탁드립니다"고 밝혔다.

(출처 : 식품의약품안전처, 4월 1일)

농약 및 수산물의 잔류물질 잔류허용기준 개정

- 「식품의 기준 및 규격」 일부개정 고시(안) 행정예고

식품의약품안전처는 농약 및 수산물의 잔류물질에 대한 잔류허용기준을 개정하는 것을 주요내용으로 하는 「식품의 기준 및 규격」 개정안을 4월 2일 행정예고한다고 밝혔다.

이번 개정안의 주요 내용은 ▲농약 및 잔류물질 잔류허용기준 신설(3종) 및 개정(74종) ▲도시락의 제조·가공기준 개정 ▲수분함량이 낮은 가공두부의 보관온도 개선 ▲유럽가자미 등 10개 품목 신규 식품원료로 인정 등이다. 세부내용은 다음과 같다.

1. 「농약관리법」에 따라 신규 등록된 농약 2종(플루티아셋-메틸 및 피디플루메토펜)에 대한 잔류허용기준을 신설하고, 이미 등록되어 사용 중인 이미녹타딘 등 농약 74종에 대해서는 잔류허용기준 적용대상을 확대
2. 도시락에 들어가는 밥은 충분히 냉각하되, 제조자가 제품의 특성 및 작업환경 등을 고려하여 냉각온도를 자율적으로 정할 수 있도록 도시락의 제조·가공기준을 개선
3. 수분함량이 낮아 미생물학적으로 안전하여 실온에서도 장기간 보존·유통이 가능한 건조 가공두부는 실온에서 유통할 수 있도록 보존 및 유통기준을 개선
4. 생강나무 꽃, 유럽가자미 등 수산물 6종, 페니실리움 날지오벤스(*Penicillium nalgiovense*) 등 미생물 2종을 식품원료로 새롭게 인정하고, 과실주의 제조에 허용된 오크칩(바)을 주류전체에 사용할 수 있도록 사용범위를 확대
5. 18년 11월 고시하여 '20년 1월 시행되는 '영·유아를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품의 기준 및 규격'은 제조업자 또는 수입업자가 원하는 경우 개정된 사항을 미리 적용할 수 있도록 개정

식약처는 앞으로도 식품안전은 강화하는 한편 안전과는 무관한 규제는 해소하는 방향으로 식품기준을 개선해 나가겠다고 밝혔다.

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

(출처 : 식품의약품안전처, 4월 2일)



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 4~5월 점검(수거검사포함) 일정

점검명	점검 대상	점검기간
○ 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
○ 수산물 유통·판매업체 점검		5.7 ~ 5.10

(출처 : 식품의약품안전처)

🔧 식품산업 NEWS

2019년 상반기 수입식품 및 위생용품 민원설명회 개최

서울지방식품의약품안전청과 경인지방식품의약품안전청은 수입식품 및 위생용품 영업자와 관련 단체 등을 대상으로 '2019년 상반기 수입식품 및 위생용품 민원설명회'를 개최한다고 밝혔다.

1. 일 시 : 2019. 4. 24일(수) 14:00~17:00
 ※ 수입식품 : 14:00 ~ 16:00
 ※ 위생용품 : 16:00 ~ 17:00
2. 장 소 : 서울지방식약청 별관 1층 대강당
3. 참석대상 : 수입식품 관련 업소 및 위생용품 수입업소 등
4. 세부 내용

시간	내용	
13:30~14:00	접수 및 설문지 교부	
14:00~14:05	일정 소개 및 인사	수입관리과
14:05~14:10	인사말씀	서울식약청장
14:10~14:30	수입식품안전관리특별법 개정사항 및 정책방향	수입식품정책과
14:30~14:55	수입식품 관련 고시 개정사항 및 참고사항	수입관리과
14:55~15:00	반부패 및 공익신고자 보호제도	수입관리과
15:00~15:45	수입식품 사전 질의사항 설명 및 질의응답	수입관리과장
15:45~16:00	휴식	
16:00~16:30	위생용품 관리법 개정사항 및 정책방향, 고시 개정사항 및 참고사항	수입관리과
16:30~17:00	위생용품 사전 질의사항 설명 및 질의사항	수입관리과

(출처 : 식품의약품안전처, 4월 2일)

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