

CESCO Food Safety NEWSLETTER

2019. April_ Vol. 134

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

어린이날 대비 학교주변 조리·판매업소 일제 점검

-분식점, 문방구 등 조리. 판매업소 34,000여 곳 위생지도 점검

식품의약품안전처는 '어린이날'을 앞두고 어린이들이 자주 이용하는 학교주변 조리·판매업소의 안전관리 강화를 위해 오는 4월 11일부터 19일까지 전국 일제점검을 실시한다고 밝혔다. 이번 점검은 전국에 있는 분식점, 학교매점, 문방구 등 어린이 식품안전보호구역 내 조리. 판매업소 34,000여 곳을 대상으로 실시한다.

주요 점검 내용은 ▲유통기한 경과제품 사용 또는 보관 ▲조리시설 등의 위생적 취급기준 준수 ▲냉동. 냉장제품의 보관 및 유통기준 준수 ▲종사자 건강진단 실시 ▲정서저해 식품 판매 여부 등이다. '18년 어린이 날 대비 지도·점검 결과는 총 31,491개소 점검하여 10곳이 적발되었다.(무신고 영업 1, 유통기한 경과 제품의 판매 목적 보관 6, 위생적 취급기준 위반 1, 시설기준 위반 1, 기준 및·규격 위반 1)

식약처는 앞으로도 학교주변 조리. 판매업소의 위생수준 향상과 건강한 식품 판매환경 조성으로 어린이 식품안전보호구역 안전관리를 더욱 강화할 계획이라고 밝혔다.

☞ 행정제재와 벌칙

위반 내용	행정제재	벌칙
유통기한 경과 제품 사용	영업정지 15일	3년 이하 징역 또는 3천만원 이하 벌금
보관.유통기준 위반	영업정지 7일	3년 이하 징역 또는 3천만원 이하 벌금
종사자 건강진단 미실시	과태료	-

(출처 : 식품의약품안전처, 4월 9일)



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

봄나들이 철 다중이용시설 일제 점검 결과

- 고속도로 휴게소, 유원지 등 7,621곳 점검, 96곳 적발

식품의약품안전처는 봄나들이 철에 이용객이 증가하는 고속도로 휴게소, 유원지 등 다중이용 식품취급업소 총 7,621곳을 점검한 결과, 식품위생법을 위반한 96곳을 적발했다고 밝혔다. 이번 점검은 6개 지방청과 17개 지방자치단체가 지난 3월 18일부터 22일까지 전국에 있는 고속도로 휴게소, 철도역, 터미널, 공항, 유원지 인근 음식점 등을 대상으로 실시하였다.

주요 위반 내용은 ▲유통기한 경과 제품 보관·사용(13곳) ▲위생적 취급기준 위반(17곳) ▲시설기준 위반(2곳) ▲건강진단 미실시(58곳) 등이다. 적발된 업체는 관할 지자체가 행정처분 등의 조치를 실시하고, 3개월 이내에 다시 점검하여 개선여부를 확인할 예정이다. 아울러 봄나들이 철에 많이 찾는 햄버거, 샌드위치 등 조리식품 904건을 수거하여 검사한 결과, 3건에서 대장균, 식중독균이 기준초과 검출되어 해당제품 폐기, 영업정지 등 조치를 하였다.

식약처는 앞으로도 시기에 따라 국민들이 많이 이용하는 식품취급다중이용시설에 대해 사전 안전관리를 철저히 할 계획이라고 밝혔다.

(출처 : 식품의약품안전처, 4월 5일)

가정의 달 맞아 선물용 건강기능식품 안전관리 강화

- 건강기능식품제조·판매업체 1,100곳 위생 점검

식품의약품안전처는 5월 가정의 달을 앞두고 부모님 효도 선물 등으로 수요가 급증하는 건강기능식품에 대해 안전관리를 강화하기 위해 오는 4월 15일부터 26일까지 10일간 전국 일제 위생 점검을 실시한다고 밝혔다.

이번 점검은 6개 지방식약청과 17개 지방자치단체가 함께 건강기능식품 제조·판매업체 1,100여 곳을 대상으로 실시한다. 주요 점검 내용은 ▲허가된 원료의 사용 여부 ▲기능성 원료 관리 적정성 ▲유통기한 준수 ▲허위·과대·비방 표시광고 금지 등 관련 법령의 준수 여부이다. 또한 선물용으로 많이 소비되는 건강기능식품(수입제품 포함)에 대해서는 온라인과 마트 등에서 유통되고 있는 제품을 직접 구입하여 기능성분·미생물 등을 검사할 계획이며, 수입통관 단계에서도 제품별 1회 이상 중점검사를 실시하는 등 안전관리를 강화할 예정이다. (주요 수거·검사 대상: 홍삼(인삼) 제품, 프로바이오틱스제품, 비타민·무기질제품, EPA 및 DHA 함유식품, 밀크씨슬추출물 제품 등)

식약처는 앞으로도 안전하고 기능성이 보장되는 우수한 건강기능식품이 유통 될 수 있도록 건강기능식품 안전관리에 최선을 다하겠다고 밝혔다.

(출처 : 식품의약품안전처, 4월 10일)



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

통신판매 범위, 원산지 표시대상 명확화

-농수산물의 원산지 표시에 관한 법률 시행령 일부개정령안 입법예고

농림축산식품부는 통신판매의 범위와 음식점 원산지표시 대상을 명확히 하고자 관련 조항을 일부개정하여 입법예고한다고 밝혔다.

주요 내용은 ▲통신판매의 범위를 「전자상거래법」 제12조에 따라 통신판매업자로 신고하거나 통신판매중개업자가 운영하는 사이버몰을 이용한 판매로 표시대상자를 명확히 규정 ▲농산물명을 제품명으로 사용하는 가공품의 원재료 원산지표시에서 원산지표시법의 표시대상이 아니거나 식품표시법 상 원료명 표시가 생략되는 경우에는 표시를 생략할 수 있도록 하며, ▲음식점 원산지표시 대상의 양고기에서 염소고기를 구분하고 염소고기를 별도의 표시 대상으로 추가하고 미표시 과태료 부과 근거 포함 ▲ 음식점에서 가공품 사용시 주원료로 사용된 원재료의 원산지만 표시하도록 개정(예 : 돈까스의 빵가루에 사용된 우지의 원산지표시) 할 예정이다.

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

(출처 : 농림축산식품부, 4월 8일)

영국의 유럽연합 탈퇴 예정에 따른 유기가공식품 수출입 관련 안내

- 한-EU 동등성 인정을 통해 인정된 유기가공식품 수입 불가

국립농산물품질관리원은 영국의 유럽연합 탈퇴 예정에 따른 유기가공식품 수출입과 관련되어 아래와 같이 안내한다고 밝혔다.

- 1안. 브렉시트 합의안 부결(No.Deal) 시에는 2019.4.12 탈퇴 (또는 장기연장 등)
- 2안. 브렉시트 합의안 가결(Deal) 시에는 2019.5.22 탈퇴

⇒ 1, 2안에 따른 공식 탈퇴일 이후 영국은 더 이상 EU 회원국이 아닌 제3국이 되므로 한-EU 동등성 인정을 통해 유기가공식품의 수입은 불가하며, 별도의 국내 인증을 취득해야 수입 가능

⇒ 유기가공식품 동등성 인정은 영국의 유럽연합 공식 탈퇴 이후에는 적용되지 않으며, 다만, '공식 탈퇴 일자 이전에 선적한 물량'까지는 유효한 것으로 인정

(출처 : 국립농산물품질관리원, 3월 29일)

세스코 표시컨설팅 서비스



비용

짙은 법령 변경에 따른
인쇄 등판 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

【 표시 작성 】

- 표시사항, 영양성분표
- 작성 및 솔루션 제공

【 납품 적합성 검토 】

- 협의 기준에 따라 제품의
- 납품 가부를 결정

【 Online/광고물 검증 】

- 셀링포인트/체험기/댓글
- 등 허위,과대 광고 검증

제품 출시 처음부터 끝까지 법규 기반의 체계적인 **법규 리스크 관리**

'19년 4~5월 점검(수거검사포함) 일정

점검명	점검 대상	점검기간
○ 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
○ 위생취약 분야 조리·판매업체 점검	키즈카페, 애견·동물카페, PC방, 스크린골프(야구)장 등	5.13 ~ 5.17

(출처 : 식품의약품안전처)

🔧 식품산업 NEWS

HMR 시장 개척을 위한 장류기반 소스산업 포럼 개최

한국장류기술연구회와 발효미생물산업진흥원은 'HMR시장 개척을 위한 장류기반 소스산업'의 주제로 2019년 장류 미니포럼을 개최한다고 밝혔다. 이번 포럼에서는 맛을 새롭게 창출하기 위한 수단으로 소스의 역할을 제시하고 앞으로 더 발전시키고자 하는 의견들이 개선될 것이라고 밝혔다.

1. 일 시 : 2019. 4. 19일(금) 14:00 ~
2. 장 소 : 서울 양재 aT센터, 세계로룸 I 3층
3. 참석대상 : 200여명 (국내 발효식품 기업, 연구원 및 관련단체 등)
4. 참가문의 : 063) 650-2003
5. 세부 내용

시간	내용	
14:00~14:05	개최 및 국민의례, 참석자 소개	
14:05~14:10	개회사 및 축사	신동화 회장 이재욱 실장(농림축산식품부 식품산업정책실)
14:10~14:40	주제1 장류 산업의 발전방안	이용직 과장(농림축산식품부 식품산업진흥과)
14:40~15:10	주제2 쌀가공 HMR시장에서 장류역할 및 용도 확대 방안	홍재길 대표(순창장류㈜)
15:10~15:20	휴식(Coffee break)	
15:20~15:50	주제3 HMR 시장에서 장류소스 활용방안	김승환 유통사업본부장 (교촌에프앤비㈜)
15:50~16:20	주제4 HMR 시장 현황 및 발전 방안	박성진 교수(고려대학교)
16:20~16:50	주제5 HMR 제품개발 및 기반구축 추진 사례	윤지영 선임연구원 (제)전주농생명소제연구원

(출처 : 발효미생물산업진흥원, 3월 20일)

HACCP 의무 교육

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

HACCP 정기 과정 (4/23, 5/14)

- 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 (4/24~25, 5/16~17)

- 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'