

# CESCO Food Safety NEWSLETTER

2019. 5월 5호 \_ Vol. 141

발행처 \_ (주)세스코 식품안전연구소

주소 \_ 서울특별시 강동구 상일로 10길 46 (주) 세스코 터치센터

대표번호 \_ 02-2140-0288 http://cescofood.co.kr

## 정책 / 법령 정보

### 여름철 음료류 과잉섭취, 비만과 만성질환의 원인이 됩니다

- '품질인증제품' 당류 함량이 고열량·저영양식품보다 2배 이상 낮아

식품의약품안전처는 여름철 어린이들이 많이 먹는 탄산·혼합음료에 대한 영양성분을 조사·공개하면서 건강에 위해를 끼칠 수 있는 영양성분이 적고, 안전과 영양을 고루 갖춘 품질인증 제품 선택을 권장한다고 밝혔다.

국내 유통 탄산음료(282개)와 혼합음료(350개) 조사 결과, 식약처 품질인증을 받은 제품은 혼합음료만 11개이고 탄산음료 중에는 없는 것으로 확인되었다. 품질인증 혼합음료의 당류 평균 함량은 1회 섭취참고량당 11.4g이었으며, 어린이 건강에 유익한 영양성분을 2개 이상 포함한 것으로 조사되었다. 한편, 탄산음료와 혼합음료 중 고열량·저영양 식품(이하 '고·저 식품')은 274개로 확인되었으며, 탄산음료 중 고·저 식품은 182개로 당류 평균 함량이 1회 섭취참고량당 22.5g(수입 21.5g, 국내제조 23.2g)으로 나타났고, 혼합음료 중 고·저 식품은 92개로 당류 평균 함량이 1회 섭취참고량당 22.7g(수입 22.8g, 국내제조 22.6g)으로 품질인증 제품보다 당류 함량이 2배 이상 높은 것으로 조사되었다.

식약처는 앞으로도 학부모와 어린이가 안전과 영양을 고루 갖춘 제품을 선택할 수 있도록 식품 유형별로 품질인증 제품과 고·저 식품을 계속해서 비교 공개할 계획이라고 밝혔다.

(출처 : 식품의약품안전처, 5월 29일)



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

## 보고대상이물에 '살아있는곤충' 포함

- 보고대상이물의 범위와 조사 절차 등에 관한 규정 일부개정고시(안) 행정예고

식품의약품안전처는 「축산물 위생관리법」이 개정(법률 제15946호, '18.12.11. 공포, '19.6.12. 시행)됨에 따라 축산물 영업자가 보고해야 하는 이물 및 보고방법 등 법령에서 위임된 사항과 그 시행에 필요한 사항을 정하고, 영업자가 보고 또는 소비자가 신고한 이물에 대한 원인조사 방법·절차를 명확히 규정하는 등 해당 행정규칙을 일부개정하여 행정예고한다고 밝혔다.

주요 내용은 ▲적용 대상에 축산물을 반영 ▲보고 대상 이물에 '살아있는 곤충'을 포함하되, 혼입 가능성을 고려하여 식품소분업자, 수입식품등 수입·판매업자는 보고하도록 함 ▲영업자 또는 소비자가 이물 조사 결과에 대한 이의가 있어 재조사를 요청하는 경우 조사결과 평가, 재조사 실시 및 통보 방법 등 이물 조사 평가 절차를 구체적으로 명시 ▲이물 혼입 원인조사에 대한 절차를 명확히 하기 위해 유통·소비단계 조사 방법과 절차를 추가이다.

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

(출처 : 식품의약품안전처, 5월 23일)

## 카페, 제과점 내부 일부를 바닥판 또는 칸막이 등으로 구획이 가능해져...

- 「건축법 시행령」 일부개정령(안) 입법예고

국토교통부는 휴게음식점 등 일부 근린생활시설 용도로 사용하는 건축물의 거실 내부를 다양하게 구획할 수 있도록 하는 등 현행 제도의 운영상 나타난 일부 미비점을 개선·보완하고자 관련 법령을 일부개정하여 입법예고한다고 밝혔다.

주요 내용은 제1종 또는 제2종근린생활시설 중 휴게음식점, 제과점 등의 시설에서 창의적인 다양한 휴게 공간을 제공하기 위하여 그 거실의 일부를 바닥판 또는 칸막이 등으로 구획할 수 있도록 할 예정이다. 다만, 바닥판과 칸막이는 피난에 지장이 없고, 구조적으로 안전하여야 하고 거실의 바닥면 보다 높게 구획된 공간에 설치하는 난간은 구조적으로 안전하여야 하며, 각 공간의 바닥면에서 천장면까지 높이가 1.5미터(경사진 천장의 경우에는 각 부분 높이에 따른 면적에 따라 가중평균한 높이가 1.8미터) 이하 여야 한다.

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

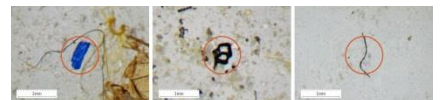
(출처 : 국토교통부, 5월 30일)

### 세스코 미세플라스틱분석 서비스

세스코 이물분석센터 미세플라스틱 신규 분석법 구축

국내 최고 수준의 장비와 전문성을 바탕으로 미세플라스틱 분석 서비스 진행

- ▶ 분석 가능 범위 : 음용수, 공정 내 원수, 소금류, 수산물, 화장품, 세제류 등
- ▶ 분석 소요 기간 : 최대 2주 내 보고서 수령



<미세플라스틱 사진>

국내 최고 수준의 기술 및 장비를 이용하여 수산물, 기타 제품 내 미세플라스틱 분석

## △ 주요 단속 정보

### '19년 6~7월 점검 일정

점검명	점검기간
○ 다빈도 이상사례 신고 건강기능식품 수거 검사(1차)	6.3 ~ 6.14
○ 배달음식점, 장례식장 조리.판매업체 점검	6.10 ~ 6.14
○ 군납 식품제조가공업체 합동점검(2차) [점검대상] 가공식품 및 농.수산물 등	6.10 ~ 6.14
○ 하절기 축산물위생 취약분야 점검	6.10 ~ 6.28
○ 과실주, 일반증류주 제조업체 점검	6.17 ~ 6.21
○ 하절기 대비 다중이용시설 합동점검 [점검대상] 고속도로휴게소, 해수욕장, 워터 파크, 커피 · 주스 프랜차이즈 등	7.1 ~ 7.12
○ 하절기 대비 주류 유통·판매업체 점검 [점검대상] 직매장, 주류 도·소매업 등	7.15 ~ 7.19
○ 프랜차이즈 원료 및 PB 제조업체 점검 [점검대상] 빵류, 면류, 즉석조리식품 등	7.15 ~ 7.19

(출처 : 식품의약품안전처)

## ⚙️ 식품산업 NEWS

### 식약처, 식품 중 중금속 시험법 설 명회 개최

1. 일시 : '19.6.5(수) 14:00 ~ 17:00
2. 장소 : 식약처 행정동 대회의실 (208호)
3. 참석자 : 지방식약청, 시도보건환경연구원,  
민간시험검사기관 및 산업계 분석담  
당자
4. 주요 내용 : 식품 중 중금속 기준에 따른 측정  
기기 선택방법 및 전처리 방법 등
5. 행사일정

시간	내용	비고
13:50~ 13:55	등록	
13:55~ 14:00	인사말	
14:00~ 14:30	식품 중 중금속 기준에 따른 측정기기 선택방법 및 전처리 방법	강길진 과장 (오염물질과)
14:30~ 15:30	중금속 측정기기(ICP-MS, ICP-OES 등)에 대한 이해	이창환 부장 (한국퍼킨엘머)
15:30~ 16:30	식품 품목별 매질에 따른 중금속 분해 방법	박경수 박사 (한국과학기술연구원)
16:30~ 17:00	질의 및 응답	

(출처 : 식품의약품안전처, 5월 29일)



## HACCP 의무 교육

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

### HACCP 정기 과정 (6/12, 6/27)

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

### HACCP 경영자 과정 (6/12, 7/25)

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

### HACCP 팀장 과정 (6/13~14, 6/25~26)

- 신규로 HACCP을 인증받기 위해 필요한 법정 교육
- '세스코 시뮬레이션센터'에서 현장 실습까지 한번에!



## 위생용품 위생교육

식품의약품안전처 지정 '위생용품 위생교육기관' (제4호)  
cescoacademy.co.kr

### 신규 / 보수 (6/25, 7/26)

- 위생용품관리법 제9조에 따라 위생용품제조업, 위생용품  
수입업, 위생물수건처리업 영업자 대상 법정 의무 교육
- 신규 : 제조업/수입업/위생물수건처리업 영업신고 전에  
받아야 하는 교육 과정 (최초 4시간)
- 보수 : 영업자가 매년 받아야 하는 교육 과정 (매년 3시간)



## 식품 전문 교육

cescoacademy.co.kr



### 표시 연관 법규와 식품표시 실습 (7/9)

- 최신 '식품 등의 표시, 광고에 관한 법률'과 표시 연관 법령  
을 한번에 (식품위생법, 공전, 원산지표시법 등 기타 법령)
- 사례, 실습 위주로 원산지, 영양성분, 표시사항 작성/분석,  
오류사항 찾기 실습도!~

### 식품공장 해충 방어와 이물분석 (6/28)

- 식품공장 유래 주요 해충의 특성을 알아보고 제어법 제공
- 주요 이물의 동정방법과 취약포인트 개선방안