

CESCO Food Safety NEWSLETTER

2019. 7월 1호 _ Vol. 146

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

장례식장·대학교내 식품취급시설 일제 점검 결과

- 총 2,007곳 점검해 46곳 적발... 장례식장 25곳, 대학교 21곳

식품의약품안전처는 여름철 식품안전 관리를 강화하기 위해 지난 6월 10일부터 14일까지 17개 지방자치단체와 함께 장례식장 및 대학교 안에서 운영되는 음식점 등 식품취급시설 총 2,007곳을 점검하여 식품위생법을 위반한 46곳을 적발했다고 밝혔다.

주요 위반내용은 ▲유통기한 경과제품 보관(4곳) ▲위생적 취급기준 위반(10곳) ▲건강진단 미실시(23곳) ▲보존식 미보관(2곳) ▲시설기준 위반(2곳) ▲표시기준 위반(2곳) 등이다. 적발된 업체는 관할 지자체가 행정처분 등의 조치를 실시하고 3개월 이내에 다시 점검하여 개선여부를 확인할 예정이다.

식약처는 앞으로도 위생취약이 우려되는 식품취급시설에 대해 안전관리를 더욱 강화할 계획이라고 밝혔다.

☞ 행정제재와 벌칙

위반 내용	행정제재	벌칙
유통기한 경과 제품 보관	영업정지 15일	3년 이하 징역 또는 3천만원 이하 벌금
위생적 취급기준 위반	과태료	-
건강진단 미실시	과태료	-
시설기준 위반	시설개수 명령	-

(출처 : 식품의약품안전처, 7월 4일)



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



영업허가·신고시 식품용수종류기재 의무화

- 「식품위생법 시행규칙」 일부개정안 입법예고...식품안전관리 강화위해

식품의약품안전처는 식중독 등 식품 안전사고가 발생했을 때 신속히 조치할 수 있도록 영업허가 또는 신고 시, 영업장에서 사용하는 식품용수의 종류(수돗물, 지하수 등)를 의무적으로 기재하도록 하는 것을 주요내용으로 하는 「식품위생법 시행규칙」 일부개정안을 7월 4일 입법예고 한다고 밝혔다.

정안의 주요 내용은 ▲영업허가 등 신청 시 식품용수 종류 기재 의무화 ▲제과점 빵류 판매 경로 확대 ▲HACCP 정기교육 이수한 영업자에 대해 위생교육 면제 ▲출입·검사 등 거부·방해·기피한 영업자에 대한 행정처분 기준 신설 등이다.

식약처는 앞으로도 식품안전을 저해하는 행위 등에 대해서는 규제를 강화하는 한편 식품안전과는 무관한 절차적인 규제에 대해서는 합리적으로 개선해 나가겠다고 밝혔다.

(출처 : 식품의약품안전처, 7월 4일)

소비자가 원하는 조합으로 건강기능식품 소분·포장 허용

- 「건강기능식품에 관한 법률 시행규칙」 개정안 입법예고

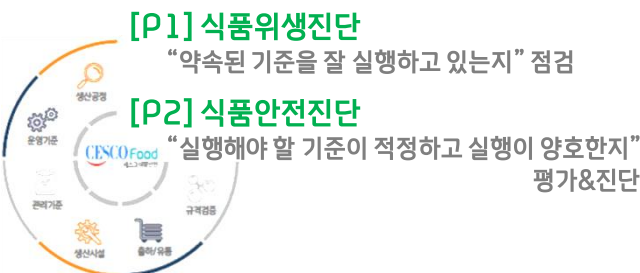
식품의약품안전처는 소비자 요청에 따라 건강기능식품을 나누어 섞어 담아 포장·판매하는 것을 허용하는 것을 주요내용으로 하는 「건강기능식품에 관한 법률 시행규칙」 개정안을 7월 3일 입법예고 한다고 밝혔다.

개정안의 주요 내용은 ▲구매자 요구에 의한 경우 건강기능식품을 소분할 수 있도록 개선 ▲건강기능식품 판매업소에 대한 출입·검사 규정 개정 ▲의약품 제조 시설을 이용해 건강기능식품을 제조할 수 있도록 시설기준 개정 등이다.

식약처는 앞으로도 국민의 편익 증진과 건강 보호에 최선을 다하는 한편, 불합리한 규제는 합리적으로 개선하여 영업자들의 불편을 해소해 나겠다고 밝혔다.

(출처 : 식품의약품안전처, 7월 3일)

세스코 식품안전감사 서비스



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

분쇄육, 분쇄가공육제품의 냉장 보존 및 유통온도를 -2~5℃로 개정

- 「식품의 기준 및 규격」 일부개정고시

식품의약품안전처는 도시락에 포함되는 밥을 용기에 담기전 냉장의 온도로 생각하는 경우, 밥이 덩어리져 도시락 용기에 담는 작업이 어려워지므로 밥은 냉장온도이하로 생각하지 아니하고 용기에 담을 수 있도록 도시락의 제조·가공기준을 합리적으로 개정하고 분쇄육과 분쇄가공육제품의 냉장 보존·유통 온도기준을 강화하여 식중독 안전관리를 강화하는 등의 내용을 담은 「식품의 기준 및 규격」 일부개정고시한다고 밝혔다.

1. 도시락의 제조·가공기준 개정
 - 1) 밥은 냉장온도이하로 생각하지 아니하고 용기에 담을 수 있도록 제조·가공기준 개정
2. 보존 및 유통기준 개정
 - 1) 가공두부 중 건조제품에 대하여 실온보관이 가능하도록 단서조항 추가
 - 2) 분쇄육, 분쇄가공육제품의 냉장 보존 및 유통온도를 -2~5℃로 개정
3. 수산물의 규격 중 식용복어 명칭 및 학명 명확화
 - 1) 식용 가능 복어 21종 중 8종(검자주복, 금밀복, 흰밀복, 검은밀복, 삼채복, 브리커가시복, 쥐복, 노란거복복)에 대한 명칭 수정
 - 2) 현재 사용되지 않는 학명(Fugu 속, Liosaccus 속) 13종 삭제
 - 3) 5종 복어에 대해 외국에서 사용되는 식용복어의 학명을 추가하여 병기(복섬, 흰점복, 흰밀복, 검은밀복, 강담복)
4. 식품원료 목록 개정 등
 - 1) 섭취에 따른 부작용 사례 및 위해정보가 보고된 벨벳빈의 열매를 식품원료 목록에서 삭제
 - 2) 유럽가자미(Pleuronectes platessa) 등 수산물 6종을 식품에 사용할 수 있는 원료 목록에 추가
 - 3) 생강나무의 꽃, 오크칩(바), 미생물 2종(Penicillium nalgiovense, Gluconobacter oxydans)을 식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료의 목록에 추가
 - 4) 오크칩(바)를 식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료의 목록에 추가하고, 식초와 과실주의 제조·가공기준에서 삭제
5. 축·수산물의 잔류물질 잔류허용기준 신설 및 개정
6. 일반시험법 개정 등
 - 1) 미생물 검사를 위한 시료채취 시 검체채취결정표를 따르지 않아도 되는 대상 명확화
 - 2) 비타민 B1 및 말토올리고당 및 시험법 개정
 - 3) 사카린나트륨의 액체크로마토그래프 분석시 물로 추출하여 시험할 수 있도록 시험법 개선 및 용어 개정
 - 4) 위생지표균 정량시험 시, 추정시험에서 계수된 집락수가 규격 이하인 경우 확인시험을 생략할 수 있도록 시험법 개선
 - 5) 국제적으로 공인된 선택배지 추가 및 식육의 세균수 재료 채취 용량과 원유·식육·식용란 시험법 상 채취용량이 상이한 부분 통일
 - 6) 대장균군 완전시험시, 추정시험 반복확인 부분 삭제 및 배양기 교정 시 배양온도 편차허용 범위 확대
7. 식품의약품안전처 고시 제2018-98호 부칙 개정
 - 1) 식품제조·가공업자, 축산물가공업 영업자 또는 수입업자가 식약처 고시 제2018-98호로 개정된 영·유아를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품의 기준 및 규격을 미리 적용받길 원할 경우에 한하여 개정된 사항을 미리 적용받을 수 있도록 부칙을 개정

(출처 : 식품의약품안전처, 7월 3일)



세스코 표시컨설팅 서비스

비용

맞은 법령 변경에 따른
인쇄 등반 변경 최소화 유도
이슈로 인한 불용&회수
제품 최소화

인력(역량) 관리

맞은 인력 변화에 따른
관리 역량 유지
표시 관리 인력의
업무 효율성 증대

마케팅

최소 표시사항 적용으로
마케팅포인트 면적 증가
디자인 통일성 향상

【 표시 검증/작성 】

- 표시사항, 영양정보
- 셀링포인트 솔루션 제공

【 표시 현장지도 】

- 지속가능한 표시 관리
- 교육&실습&검증/작성

【 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

△ 주요 단속 정보

'19년 7~9월 정기점검 일정

점검명	점검기간
○ 하절기 대비 다중이용시설 합동점검 [점검대상] 고속도로휴게소, 해수욕장, 워터파크, 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 PB제품 제조업체 점검 [점검대상] 빵류, 면류, 즉석조리식품 등	7.22 ~ 7.26
○ 추석 대비 성수식품 제조판매업체 합동점검 [점검대상] 식품(한과류 등), 건강기능식품(홍삼 등), 축산물(식육세트 등) 농수산물(과일, 생선 등 제수용품) 제조·판매업체, 대형마트 및 온라인 신선농산판매업소의 거점 물류센터 등	8.21 ~ 8.27
○ 가을 신학기 대비 학교급식소 등 합동점검 [점검대상] 학교 급식·매점, 집단급식소식품 판매업체, 대형식재료납품업체, 분식점 등 조리·판매업체	8.29 ~ 9.6

(출처 : 식품의약품안전처)

⚙️ 식품산업 NEWS

한국식품과학연구원, 제2차 「식품과학기술포럼」 개최

한국식품산업협회 부설 한국식품과학연구원은 식품이물 안전관리 강화를 주제로 2019년 제2차 「식품과학기술포럼」 세미나를 개최한다고 밝혔다. 장소 제한으로 인하여 참석자는 선착순으로 사전접수(참가비 무료)를 진행한다.

가. 일시 : 2019. 7. 9(화) 13:30 ~ 15:30

나. 장소 : 한국식품연구원 대강당(지하 1층)

* 경기도 의왕시 봇들로 50

다. 참석대상 : 포럼 가입사 및 식품산업계 관계자 등
라. 세부일정

시간	내용	비고
13:30~13:50	등록 및 자료 배부, 안내	
13:50~14:00	인사말	
14:00~15:00	현장 적용 가능한 이물방지책 및 실적용 사례	고려대학교 나자현 교수
15:00~15:30	식품공전 이물시험법 관련 질의응답	식품의약품안전처 신중유해물질질서정혁 연구관

마. 문의처 : 한국식품과학연구원 연구기획사업본부
(02-3470-8170)



HACCP 의무 교육

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

HACCP 정기 과정 (7/10, 25)

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

HACCP 경영자 과정 (7/25, 8/28)

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

HACCP 팀장 과정 (7/11~12, 29~30)

- 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 (7/26, 8/23, 9/20)

- 위생용품관리법 제9조에 따라 위생용품제조업, 위생용품수입업, 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 법령을 한번에 (식품위생법, 공전, 원산지표시법 등 기타 법령)
- 사례, 실습 위주로 원산지, 영양성분, 표시사항 작성/분석, 오류사항 찾기 실습도 한번에~

식품공장 해충 방어와 이물분석 (10/29)

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