

# CESCO Food Safety NEWSLETTER

2019. 7월 3호 \_ Vol. 148

발행처 \_ (주)세스코 식품안전연구소

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

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

## 식품안전 주요 NEWS

### 식용얼음 등 여름철 다소비 식품 수거.검사결과

- 세균수등기준초과한 41곳 제빙기 얼음 적발·개선 조치 완료

- 니켈 기준 초과한 구이용 '철근석쇠' 판매 중단 및 회수 조치 중

식품의약품안전처는 커피전문점 등에서 사용하고 있는 얼음을 수거.검사하여 세균수와 과망간산칼륨 기준을 초과한 얼음을 사용하고 있는 41개 매장을 적발하고 즉시 개선 조치를 했다고 밝혔다. 또한, 캠핑용 제품 수거.검사 결과에서는 구이용 '철근석쇠' 제품(식품용 기구)에서 니켈이 기준(0.1mg/L이하)을 초과(0.4mg/L)하여 검출된 해당 제품을 판매 중단 및 회수 조치했다.

이번 발표는 본격적인 여름을 맞아 야외활동 등으로 소비가 증가하는 식품에 대한 안전관리를 강화하기 위해 지난 6월 10일부터 7월 9일까지 커피전문점 등에서 사용하는 얼음, 캠핑용 식품 등 총 428건을 수거하여 검사한 결과로, 수거.검사 대상은 ▲커피전문점 등에서 만드는 제빙기 얼음(233건) ▲편의점 등에서 판매하는 컵얼음(56건) ▲캠핑용 '고기구이용 석쇠' 및 '소시지', '즉석밥' 등(97건) ▲온라인 쇼핑몰 인 기식품인 '유산균', '크릴오일', '시서스가루(허브류)'(42건) 등이다. 검사결과 커피전문점 41개 매장에서 사용하고 있는 제빙기 얼음이 세균수와 과망간산칼륨 기준을 초과하였으며, '철근석쇠' 제품 1건이 니켈 기준을 초과한 것으로 확인되었다.

식약처는 커피전문점 등 식품접객업소를 대상으로 제빙기 얼음 위생관리에 대한 교육·홍보와 지속적인 수거·검사를 강화하여 안전한 식품이 제공될 수 있도록 최선을 다하겠다고 밝혔습니다.

(출처 : 식품의약품안전처, 7월 15일)



CESCO 세스코 터치센터 전경



## 세스코 식품안전서비스

### 세스코 식품안전위생진단 서비스

1 Step

FOOD SAFETY CONSULTING

외식업장의 사업을 돕는 식품안전 컨설턴트가 찾아갑니다



2 Step

3,021

조리시설의 식품안전 위생요소를 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

## 여름방학대비 학원가등 조리·판매업소일제 점검

-어린이 기호식품 조리·판매업소 35,000여 곳 위생 지도·점검

식품의약품안전처는 여름방학을 맞아 17개 지방자치단체와 함께 어린이들이 자주 이용하는 학원가 주변 조리·판매업소를 대상으로 오는 18일부터 31일까지 위생 지도·점검을 실시한다고 밝혔다. 이번 점검은 어린이 기호식품에 대한 안전하고 위생적인 판매환경 조성을 위해 방학기간 중 어린이들이 많이 이용하는 학원가 등 주변 문방구, 분식점 등 35,000여 곳을 대상으로 실시한다.

주요 점검 내용은 ▲유통기한 경과제품 진열, 판매, 사용 또는 보관 여부 ▲조리, 판매시설 등의 위생적 취급기준 준수 여부 ▲냉동, 냉장제품 등의 보관기준 준수 여부 ▲종사자 건강진단 실시 여부 ▲정서저해 식품 등 취급, 판매 여부 등입니다.

식약처는 앞으로도 어린이들이 자주 이용하는 조리, 판매업소에 대하여 위생적이고 안전한 식품을 취급할 수 있는 환경이 조성될 수 있도록 지속적으로 노력하겠다고 밝혔다.

(출처 : 식품의약품안전처, 7월 11일)

## 경기도, 8일부터 미등록 야영장, 포천 백운 등 계곡 등 불법행위 수사

-8일부터 19일까지 미등록 야영장 운영, 도내 주요 16개 계곡내 불법업소 등 인기휴양지내 불법행위 집중수사

경기도 특별사법경찰단이 여름 휴가철을 맞아 미등록 야영장과 도내 주요 16개 계곡 등 인기휴양지에서 벌어지는 불법행위에 대해 집중수사에 나선다.

8일부터 19일까지 10일간 이뤄지는 이번 수사는 행락객이 집중되는 인기 휴양지 주변 미등록 의심 야영장과 불법 숙박업소 200개소, 천 백운계곡, 양주 장흥유원지, 가평 용추계곡 등 16개 주요 계곡에 위치한 110개 업소를 선정해 진행된다. 주요 수사사항은 ▲미등록 야영장 운영 ▲농어촌민박 등 신고 없이 숙박업 불법 영업 ▲휴양지 주변 미신고 식품접객업 운영 ▲계곡 내 단상 등 불법시설물 설치 ▲계곡의 흐르는 물을 가두거나 하천수를 무단 취수하는 행위 ▲기타 위생불량 행위 등이다. 등록하지 않고 야영장을 운영할 경우 적발 시 최고 징역 2년 또는 2천만 원 이하의 벌금형에 처해질 수 있으며, 불법시설물 설치 등 하천법 위반행위는 적발 시 최고 징역 2년 또는 2천 만원 이하의 벌금형에 처해질 수 있고 미신고 음식점을 운영할 경우 최고 징역 3년 또는 3천만 원 이하, 미신고 숙박업은 최고 징역 1년 또는 1천 만 원 이하의 벌금형이 따른다.

경기도 특별사법경찰단장은 "미등록 야영장, 미신고 숙박업소는 점검을 받지 않아 안전과 위생에 취약하므로 사전에 등록된 업체인지 확인이 필요하다"면서 "휴가철을 맞아 이용객들이 안전하고 쾌적하게 휴가를 보낼 수 있도록 불법행위에 대해 강력히 수사하겠다"라고 말했다.

(출처 : 경기도청, 7월 8일)

### 세스코 식품안전 라벨 스티커 3종 세트

- ✓ 식재료에 대한 사용 관리 표시 라벨 솔루션  
용품을 통한 **편의성, 효율성 향상**
- ✓ 세스코 **라벨/랩 스테이션**을 활용하여  
전처리, 조리 식재료가 편리한 랩핑
- ✓ **사용 목적별 식품보관** 관리 라벨을 활용한  
표시사항 부착



[해동중 라벨] 해동중 원료용  
해동 중임을 나타내는 식별, 보관시  
원료 변질 예방



[유통기한 라벨] 원부재료용  
유통기한을 준수하여야 하며, 반제품/소분시 식재료에 대한 식별 표시



[부적합품 라벨] 부적합/반품 제품용  
정상 제품으로 오인하여 사용하지 않도록  
별도의 구역에 보관 및 식별 표시

## 한지붕 여러 사업자가 동시에 사용, 공유주방 허가

-자가품질검사·유통기한설정 등 안전장치 이행시 유통판매 허용

식품의약품안전처는 1개의 주방을 여러 사람이 동시에 함께 사용할 수 있도록 하는 제2호 '공유주방' 시범사업이 7월 11일 신기술·서비스 심의위원회(과학기술정보통신부 주관)의 최종 심의를 통과했다고 밝혔다.

이번에 승인된 공유주방 시범사업은 심플프로젝트컴퍼니(위쿱)가 신청한 것으로, 앞으로 2년간 영업신고 규제특례를 적용받게 된다. 한편 심의위원회는 공유주방에서 생산된 제품을 유통기한 설정 실험·자가품질검사·식품표시 등의 안전의무를 이행한 경우에 한해 유통·판매(기업간 거래-B2B)도 가능하도록 허용하였다. 공유주방에서 만들어지는 식품의 안전성을 확보하기 위해 주방을 대여·공유하는 위쿱은 위생관리책임자를 두고 매일 위생 점검을 실시하며, 식약처가 제공하는 '위생가이드라인'을 준수해야 한다.

식약처는 이번 제2호 공유주방 규제특례 승인으로 신규 창업자들의 초기비용 부담과 창업에 대한 리스크를 줄이는 한편 새로운 일자리 창출에도 기여할 것으로 예상하고 있으며, 앞으로 식약처는 규제 샌드박스 시범운영을 통해 규제 개선방안과 문제점을 함께 파악할 예정이며, 안전이 담보되는 공유주방 제도 마련을 위해 식품위생법 개정도 추진할 계획이다.

(출처 : 식품의약품안전처, 7월 11일)

## 일부 텀블러의 용기 외부 표면에 코팅된 페인트에서 납 다량 검출

-해당업체 자발적 판매중지 및 회수

한국소비자원이 시중에 유통·판매 중인 페인트 코팅 텀블러 24개 제품을 대상으로 유해물질 안전성 및 표시실태를 조사한 결과, 일부 제품의 용기 외부 표면에 코팅된 페인트에서 유해물질이 검출되어 소비자의 주의가 필요한 것으로 나타났다고 밝혔다.

금속(스테인리스) 재질 텀블러의 경우 표면 보호나 디자인 등을 위해 용기 외부 표면을 페인트로 마감 처리한 제품들이 다수 판매되고 있다. 그런데 페인트에는 색상의 선명도와 점착력 등을 높이기 위해 납 등 유해 중금속이 첨가될 우려가 있음에도 불구하고 식품 용기 외부 표면에 대한 유해물질 기준을 두고 있지 않다. 유해물질 함유 시험결과, 조사대상 24개 중 4개(16.7%) 제품의 용기 외부표면에 코팅된 페인트에서 다량의 납이 검출됐다. 텀블러는 「식품위생법」 및 '기구 및 용기·포장의 기준 및 규격'에 따라 식품 용기로 분류되는데, 현재 식품과 직접 접촉하는 면에 대한 유해물질 기준은 있으나 식품과 접촉하지 않는 용기 외부 표면에 대한 기준은 없는 상황이다. '식품등의 표시기준'에 따른 표시실태 조사 결과, 조사대상 24개 중 23개(95.8%) 제품이 표시기준을 준수하고 있었다. 1개 제품은 재질·식품용 기구 도안 표시 등을 누락했다.

한국소비자원은 식품의약품안전처에 텀블러 등 페인트 코팅 식품용기 외부 표면에 대한 유해물질 관리 기준의 마련을 요청할 예정이라고 밝혔다.

(출처 : 한국소비자원, 7월 15일)



**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

## △ 주요 단속 정보

### '19년 7~9월 정기점검 일정

점검명	점검기간
○ 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
○ 수산물 유통·판매업체 점검	9.2 ~ 9.6
○ 가을 행락철 다중이용시설 교차 점검 [점검대상] 공항, 고속도로휴게소, 철도역, 국·공립공원, 유원지, 푸드트럭 등 조리·판매업체	9.23 ~ 9.27

(출처 : 식품의약품안전처)

## ⚙️ 식품산업 NEWS

### 2019 국제할랄컨퍼런스 개최 안내

1. 일시 : 2019. 8. 1(목)
2. 장소 : 코엑스 컨퍼런스룸 402호
3. 프로그램

시간	내용	
14:00~14:30	[개회식] - 인사말씀 - 축사 - 환영사	- 농림축산식품부 - JAKIM - 한국식품연구원
[Session I. 한국의 할랄식품산업]		
14:30~14:40	한국의 할랄식품산업정책 방향	농림축산식품부
14:40~15:00	한국의 할랄식품산업 전망	한국식품연구원
[Session II. 말레이시아의 할랄식품산업]		
15:00~15:30	말레이시아의 할랄	Mr. Ustaz Johari Abdul Latif (JAKIM)
15:30~16:00	말레이시아 할랄식품시장 진출시 고려사항	Mr. Aminuddin Syam (MATRADE)
16:00~16:30	말레이시아 소비자단체가 바라본 한국 상품에 대한 인식	Hr. Haji Zulkefli Mohamad (PPIM)
16:30~16:50	Q&A	
16:50~17:10	Coffee Break	
[Session III. 할랄식품 과학]		
17:10~17:30	할랄인증을 위한 분석기술	Mr. Noramin Mohd Nor (Global Haltech Sdn Bhd)
17:30~17:50	한국의 할랄랩 운영 실태와 향후계획	한국식품연구원
17:50~18:10	Q&A	

(출처 : 한국식품연구원, 7월 16일)



## HACCP 의무 교육

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

### HACCP 정기 과정 (7/25, 8/20)

- 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 (7/23~24, 8/21~22)

- 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 (10/15)

- 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