

# CESCO Food Safety NEWSLETTER

2019. 7월 4호 \_ Vol. 149

발행처 \_ (주)세스코 식품안전연구소

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

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

## 식품안전 주요 NEWS

### 여름 휴가철 피서지 다중이용시설 식품위생 점검

- 피서지 주변 음식점 등 10,286곳 점검하여 141곳 적발

식품의약품안전처는 여름 휴가철을 맞아 지난 7월 1일부터 12일까지 17개 지방자치단체와 함께 전국의 해수욕장·물놀이 시설 등 피서지 주변과 고속도로 휴게소 음식점 등 총 10,286곳을 점검하여 식품위생법을 위반한 141곳을 적발했다고 밝혔다.

주요 위반 내용은 ▲무신고 영업(2곳) ▲유통기한 경과제품 보관(19곳) ▲위생적 취급기준 위반(34곳) ▲건강진단 미실시(69곳) ▲시설기준 위반(12곳) ▲지하수 수질검사 미실시 등(5곳)이며 위반 장소별로는 ▲해수욕장·물놀이장·휴양림 등 피서지 주변(45곳) ▲고속도로휴게소·공항·역·터미널(26곳) ▲마트·편의점(3곳) ▲커피·빙수전문점 등 여름철 다소비 식품 조리·판매업체(67곳) 등이다. 또한 점검 대상 음식점 등에서 식품 1,739건을 수거하여 검사한 결과, 검사가 완료된 1,660건 중 냉면육수 등 11개 식품에서 대장균 등이 검출되어 행정처분 등의 조치를 실시할 예정이다.

식약처는 휴가철을 맞아 식중독 발생 우려가 높은 만큼 음식점 등 식품 취급업소 관계자의 꼼꼼한 식품 안전관리와 소비자의 철저한 손 씻기 등 개인 위생관리를 당부하며, 앞으로도 계절별·시기별로 다중이용시설 등에 대한 집중 위생 점검을 실시하여 식품안전관리를 강화해 나가겠다고 밝혔다.

### ☞ 행정제재와 벌칙

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

(출처 : 식품의약품안전처, 7월 24일)



세스코 터치센터 전경

## 세스코 식품안전위생진단 서비스

1 Step

FOOD SAFETY CONSULTING

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

## 하절기 축산물위생 취약분야점검 결과

- 전국 5,218곳 점검... 위반업체 184곳(3.5%) 적발

식품의약품안전처는 여름철 부패·변질이 쉬운 축산물의 안전관리를 위해 축산물 취급업체 총 5,218곳을 점검하여 「축산물 위생관리법」 등을 위반한 184곳(점검 대상 업체의 3.5%)을 적발하고 행정조치한다고 밝혔다. 이번 점검은 6개 지방식약청과 17개 지방자치단체와 함께 지난달 3일부터 24일까지 전국에 있는 축산물가공업체, 식육포장처리업체, 축산물판매업체 등을 대상으로 실시하였다.

주요 위반 내용은 ▲ 자체 위생관리사항 미준수 등 영업자 준수사항 위반(54곳) ▲ 건강진단 미실시(34곳) ▲ 위생교육 미이수(6곳) ▲ 표시사항 위반(6곳) 등이다.

식약처는 앞으로도 축산물로 인한 식중독 사고 예방을 위해 식육가공품 제조업체 등에 대한 지도·점검 등을 강화하여 안전한 축산물이 공급될 수 있도록 최선의 노력을 다할 것이라고 밝혔다.

(출처 : 식품의약품안전처, 7월 23일)

## 식품위생법령 위반 마라탕 전문 음식점 등 37곳 적발

- '마라탕' 관련 음식점, 원료 공급업체 등 63곳 점검

식품의약품안전처는 최근 중독적인 매운맛으로 마라 요리 열풍을 일으키며 곳곳에 생겨나고 있는 마라탕 전문 음식점 등 63곳을 대상으로 위생 점검을 실시한 결과, 식품위생법령을 위반한 37곳을 적발했다고 밝혔다. 이번 점검은 지난 6월 3일부터 7월 5일까지 중국 사천지방 요리인 '마라탕', '마라샹궈' 등을 판매하는 음식점 49곳과 이들 음식점에 원료를 공급하는 업체 14곳을 대상으로 실시하였다.

주요 위반 내용은 ▲ 영업등록·신고하지 않고 영업(6곳) ▲ 수입신고하지 않은 원료나 무표시 제품 사용·판매(13곳) ▲ 위생적 취급기준 위반(10곳) ▲ 기타 법령위반(8곳) 등이다. 이번에 적발된 업체는 관찰 지자체가 행정처분 등의 조치를 실시하고, 3개월 이내에 다시 점검하여 개선여부를 확인할 예정이다.

식약처는 앞으로도 소비자 기호와 식품 소비 트렌드를 분석하여 국민들에게 안전한 먹을거리를 공급할 수 있도록 더욱 노력하겠다고 밝혔다.

(출처 : 식품의약품안전처, 7월 22일)

## 세스코 식품안전 라벨 스티커 3종 세트

- ✓ 식재료에 대한 사용 관리 표시 라벨 솔루션  
용품을 통한 편의성, 효율성 향상
- ✓ 세스코 라벨/랩 스티케이션을 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, 반제  
품/소분시 식재료에 대한 식별 표시



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

세스코 식품안전 솔루션(CESCO Food Safety Solution)

## 간편한보양식 즉석삼계탕, 나트륨저감화필요

- 미생물, 보존료 등은 안전 기준에 적합해

한국소비자원은 소비자에게 합리적인 선택정보를 제공하기 위해 소비자 선호도가 높은 즉석삼계탕 14개 제품을 대상으로 안전성과 품질, 표시 적합성 등에 대하여 시험·평가했다고 밝혔다.

시험 결과, 즉석삼계탕은 단백질이 풍부하게 함유되어 있으나 나트륨 함량이 높아 제조 시 나트륨 저감 노력이 필요한 것으로 나타났다. 일부 제품은 영양성분 표시가 실제 함량과 달라 개선이 요구됐고, 미생물, 동물용 항균제 등 유해성분은 전 제품에서 기준에 적합했으며, 내용물 구성은 제품별로 서로 달라 기호에 따라 선택할 수 있었다.

한국소비자원은 이번 시험 결과를 통해 기준에 부적합한 제품의 개선 및 나트륨 저감화를 위한 자율 시정을 해당 업체에 권고했고, 식품의약품안전처에는 즉석삼계탕의 영양성분 표시 의무화를 건의할 예정이라고 밝혔다.

(출처 : 한국소비자원, 7월 23일)

## 통관 부적합 식품과 동일한 기 통관식품 신속회수

- 「수입식품안전관리 특별법」 시행규칙 일부개정안 입법예고

식품의약품안전처는 통관단계 검사결과가 부적합하여 수입이 반려된 식품과 동일한 식품이 국내에 이미 유통 중인 경우, 영업자가 해당 수입식품을 신속하게 회수할 수 있도록 하는 등의 내용을 담은 「수입식품 안전관리 특별법」 시행규칙 개정안을 7월 25일 입법예고 한다고 밝혔다.

개정안의 주요 내용은 ▲통관 부적합 식품과 동일한 기 통관식품 신속회수 ▲인터넷구매대행영업자 준수 사항 신설 ▲부적합 식품에 대한 조치기한(반송·폐기) 1년으로 명확화 ▲사실과 다르게 수입신고한 경우 에 대한 처분 기준 개선 등이다.

식약처는 앞으로도 위해 우려 수입식품이 국내에 반입되지 않도록 안전관리를 강화하는 한편, 불합리한 규제는 해소하여 신속한 수입식품 통관이 가능하도록 통관 절차를 합리적으로 개선해 나가겠다고 밝혔다.

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

(출처 : 식품의약품안전처, 7월 25일)



### 세스코 해외식품 위생평가 서비스



식품의약품안전처 지정

해외식품 위생평가기관 (제4호)

### ‘주문자 상표부착 식품’ 점검기준

주문자상표부착 식품 등을 수입 영업자는 수출국 제조·가공업체에 대하여 식약처장이 정하는 점검 기준에 따라 해외식품 위생평가기관으로 하여금 현지 위생평가 등을 실시



- 상향 평준화된 객관적 평가 시각
- 해외제조업소 위생관리 기준에 대한 명확한 적용



- 충분한 인적, 물적, 경험적 자원 확보
- 해외식품 위생평가 대상업체 접근 편의성 확보
- 공정하고 신뢰성 있는 수준 높은 평가기관



- 위생평가원 역량강화 프로그램 운영
- 위생평가원 심사 및 평가 체계 구축
- 위생평가원 윤리의식 강화

## △ 주요 단속 정보

### '19년 8~9월 정기점검 일정

점검명	점검기간
○ 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·공립 공원, 유원지, 푸드트럭 등 조리·판매업체	9.23 ~ 9.27
○ 과실주, 리큐르 제조업체 점검	9.23 ~ 9.27

(출처 : 식품의약품안전처)

## ⚙️ 식품산업 NEWS

### 2019 FIKOREA 컨퍼런스

1. 일시 : 2019. 8. 23(금) 10:30 ~ 17:40
2. 장소 : aT센터 5층 그랜드홀
3. 프로그램

시간	내용
[Session 1. 식품의 기능성 표시제도 개선과 소재산업 전망]	
10:30~11:00	신소재 개발 동향
11:00~11:25	기능성표시제도 개선이 가져올 변화
11:25~11:50	소재 반가공산업 육성지원 정책
[Session 2. Probiotics를 이용한 건강기능식품 개발 및 산업화]	
13:00~13:25	유산균을 이용한 건강기능식품 신소재 개발
13:25~13:50	Probiotics 발효 기술을 이용한 건강기능식품 신소재 개발
13:50~14:15	김치 유래 기능성 유산균 개발 및 산업화
14:15~14:40	Probiotics 발효 기능성 요구르트 개발
14:40~16:00	FI KOREA 2019 전시 관람(1층 제 1전시장)
[Session 3. Inner Beauty 건강기능식품 신소재 개발 및 산업화]	
16:00~16:25	Inner Beauty 국내의 시장동향
16:25~16:50	천연물 유래 Inner Beauty 신소재개발
16:50~17:15	Inner Beauty 신기술 산업화 적용기술
17:15~17:40	발효 허니부쉬를 이용한 피부 건강기능식품 개발 및 산업화

(출처 : FI KOREA 2019)



### HACCP 의무 교육

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

#### HACCP 정기 과정 (8/20, 28)

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

#### HACCP 경영자 과정 (8/28, 9/25)

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

#### HACCP 팀장 과정 (8/21~22, 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 (8/23, 9/20, 10/25)

- 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 (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 동정방법과 취약포인트 개선방안