

CESCO Food Safety NEWSLETTER

2019. 8월 3호 _ Vol. 152

발행처 _ (주)세스코 식품안전연구소

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

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

식품안전 주요 NEWS

식약처, 추석 명절 맞아 성수식품 전국 일제 점검

- 제수용·선물용 식품 위생관리 및 수입검사 강화

식품의약품안전처는 추석 명절을 앞두고 국민들이 안심하고 식품을 구매할 수 있도록 17개 지방자치단체와 함께 오는 8월 21일부터 27일까지 추석 성수식품 위생관리 실태를 집중 점검한다고 밝혔다.

주요 점검 내용은 ▲무등록(신고) 제조·판매 ▲유통기한 경과제품 판매 ▲냉동고기를 냉장육으로 판매하는 행위 및 ▲식품을 비위생적으로 취급하는 행위 등이다. 이번 일제 점검은 제수용·선물용 식품 및 건강기능식품 제조업체와 전통시장·대형마트 등 추석 성수식품 판매업체, 추석 귀성길에 많이 이용하는 고속도로 휴게소 내 음식점 등 3,750여 곳을 대상으로 실시한다. 특히 추석에 많이 소비되는 떡, 사과, 고사리, 조기, 명태, 주류, 건강기능식품 등을 수거하여 잔류농약, 중금속 및 식중독균 등을 검사하여 안전성을 확인할 예정이며, 또한 제수용·선물용 수입식품의 안전성 확보를 위해 8월 19일부터 30일까지 수입통관 단계에서도 정밀검사를 강화할 계획이다.

식약처는 이번 점검을 통해 국민들에게 안전한 추석 성수식품이 공급될 수 있도록 하는 한편 고의적인 불법행위에 대해서는 영업정지 등의 행정처분과 함께 형사고발 조치를 병행할 계획이라고 밝혔다.

☞ 행정제재와 벌칙

위반 내용	행정제재	벌칙
무등록(신고) 제조·판매	-	5년 이하 징역 또는 5천만원 이하 벌금
유통기한 경과제품 판매	영업정지 15일	3년 이하 징역 또는 3천만원 이하 벌금
냉동고기를 냉장육으로 판매	영업정지 7일	3년 이하 징역 또는 5천만원 이하 벌금

(출처 : 식품의약품안전처, 8월 13일)



CESCO 세스코 터치센터 전경



세스코 식품안전 라벨 스티커 3종 세트

- ✓ 식재료에 대한 사용 관리 표시 라벨 솔루션
용품을 통한 편의성, 효율성 향상
- ✓ 세스코 라벨/랩 스테이션을 활용하여
전처리, 조리 식재료가 편리한 랍핑
- ✓ 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

세스코 식품안전 솔루션 (CESCO Food Safety Solution)

여름철 치즈·우유·발효유 등 축산물 기획점검 결과

- 대장균군·대장균기준초과 9개 제품 판매 중단 및 회수 조치

식품의약품안전처는 여름철 축산물 안전관리 강화를 위해 목장형 유가공업체가 제조한 치즈, 우유, 발효유 등 총 146건을 수거·검사한 결과, 9개 제품에서 대장균군·대장균이 검출되어 해당 제품을 판매 중단 및 회수 조치했다고 밝혔다.

이번 점검은 여름철을 맞아 우리나라 누구나 즐겨먹는 우유, 치즈, 발효유의 안전관리를 강화하기 위해 전국에 있는 목장형 유가공업체 총 99곳을 대상으로 17개 지방자치단체와 함께 진행했다. 수거·검사는 목장형 유가공업체가 생산한 ▲발효유류(85건) ▲자연치즈(47건) ▲우유(10건) ▲산양유(4건) 등 총 146건을 대상으로 실시했다. 점검결과 시설기준 및 영업자 준수사항 등 축산물 위생관리법을 위반한 업체는 없었으며, 수거·검사 결과 ▲발효유류(7건) ▲자연치즈(2건) 등 9개 제품이 대장균군·대장균 기준·규격에 부적합했으나, 식중독균이 검출된 제품은 확인되지 않았다.

식약처는 앞으로도 소비자가 안전한 축산물을 공급받을 수 있도록 목장형 유가공업체를 대상으로 위생관리 교육을 실시하는 한편 지도·점검 등 안전관리를 강화할 계획이라고 밝혔다.

(출처 : 식품의약품안전처, 8월 9일)

정책 / 법령 정보

아이스크림과 빙과는 당류와 포화지방이 적은 제품으로 선택하세요

- 고열량·저영양식품, 과잉 섭취시 비만과 만성질환원인

식품의약품안전처는 여름철 어린이들이 많이 먹는 아이스크림과 빙과에 대한 영양성분을 조사·공개하면서 위해가능 영양성분(당류, 열량, 포화지방)에 대한 주의가 필요하다고 밝혔다.

국내 유통 아이스크림(752개)과 빙과(184개) 중 고, 저 식품은 모두 126개(아이스크림 94개, 빙과 32개)로 전체 조사대상 제품의 13.5%를 차지하는 것으로 조사되었다. 아이스크림 중 고, 저 식품은 94개(국내 70개, 수입 24개)로 1회섭취참고량당 당류 기준을 초과한 제품은 58개[국내 46개(22.1g), 수입 12개(21.9g)], 열량 기준을 초과한 제품은 29개[국내 19개(272kcal), 수입 10개(273kcal)], 포화지방 기준을 초과한 제품은 84개[국내 61개(9.2g), 수입 23개(10.1g)]로 수입제품의 포화지방 함량이 국내제품보다 평균 0.9g 높은 것으로 조사되었다. 빙과 중 고, 저 식품은 32개로 1회 섭취참고량당 평균 당류 함량이 21.9g(국내제조 21.7g, 수입 22.1g), 열량은 111kcal(국내제조 115kcal, 수입 107kcal), 포화지방 함량 0.7g(국내제조 0.9g, 수입 0.6g)으로 조사되었다. 한편, 식약처가 인증한 품질인증 제품(빙과)은 1회 섭취참고량당 평균 당류 함량이 10.0g, 열량은 69.9kcal로 고, 저 식품(빙과)에 비해 각각 45.8%, 63.2% 수준으로 낮았으며, 어린이 건강에 유익한 영양성분(식이섬유, 비타민)도 함유하고 있는 것으로 조사되었다.

식약처는 고열량·저영양 식품을 대신하여 안전과 영양을 고루 갖춘 제품에 부여하는 품질인증 마크가 부착된 식품을 확인하고 선택할 것을 당부하면서, 앞으로도 어린이 기호식품 품질인증 제품을 확대해 나갈 계획이라고 밝혔습니다.

(출처 : 식품의약품안전처, 8월 13일)



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

영유아용 과일푸레, 당류 함량 주의해야

- 영유아용식품안전 · 표시 공통기준 개선 필요

한국소비자원이 시중에 유통 · 판매중인 영유아용 과일푸레 20개 제품의 당류 및 중금속(납, 카드뮴, 비소) 함량을 조사한 결과, 중금속은 기준치 이내로 검출돼 적합했으나 당류 함량이 높아 섭취 시 주의가 필요했다고 밝혔다.

조사대상 20개 제품의 당류 함량은 1회 제공량당 8.8g~17.1g(평균 12.6g)으로, 만 1세 미만 영아가 1개를 섭취할 경우 1일 당류 최소 섭취 기준량(13.8g)의 63.8%~124.6% 수준에 달하는 것으로 나타났다. 특히 영유아용 과일푸레는 걸쭉한 액 형태로서 생과일을 그대로 먹기 어려운 영유아에게 간식용도로 제공되고 있으나, 일반적으로 한 번 개봉하면 1개를 모두 소비하는 제품 특성상 균형있는 영양공급이 중요한 성장기 영유아에게 당류 과잉 섭취를 초래할 수 있다. 또한, 조사대상 20개 전 제품은 영유아를 섭취대상으로 하는 제품군으로 중금속 · 보존료 등 유해물질의 기준이 다르거나 없어 영유아용 식품 공통기준에 안전기준을 통합 · 신설할 필요가 있다. 아울러 17개 국내 제품은 성인 열량(2,000kcal) 기준으로 1일 영양성분 함량을 표시하고 있어 실제 당류 함량이 영유아에게 높은 수준임에도 비율(%)이 낮게 표시되어 있다. 영유아의 연령별 섭취 기준량 대비 비율(%)로 함량 정보를 제공할 필요가 있다.

한국소비자원은 이번 조사결과를 바탕으로 식품의약품안전처에 ▲영유아 당류 저감의 중요성에 대한 인식 제고 및 정책 홍보 강화, ▲'영유아를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품의 기준 및 규격'에 유해물질 및 표시에 관한 공통기준 마련을 요청할 계획이다.

(출처 : 한국소비자원, 8월 12일)

농산물우수관리(GAP) 농산물 생산 · 유통정보를 한눈에 !!

- 국립농산물품질관리원 「GAP농산물출하정보서비스」 개시

국립농산물품질관리원은 농산물우수관리(이하, GAP) 인증농가의 판매처 확보를 돕고, 유통 · 급식업체의 GAP 농산물 안정적 구입을 지원하는 「GAP 농산물 출하정보 서비스」를 개시한다고 밝혔다.

그동안 GAP 참여농가는 농약, 중금속, 유해생물 등 엄격한 기준을 준수하여 생산한 농산물의 판매처 확보의 어려움과 유통업체는 필요한 GAP 농산물을 적기에 구입하지 못하는 어려움이 있어, 이를 동시에 해결하고자 동 서비스를 운영하게 되었다. 현재 이 서비스에는 GAP인증 124여 농가와 45품목이 등록되어 있으며 주로 유통 · 급식업체가 활용하고 있다. 향후 더 많은 농가와 다양한 품목이 등록되어 유통이 활성화 될 수 있도록 출하정보시스템을 지속적으로 확대 · 보급해 나갈 계획이다.

노수현 농관원 원장은 이번 「GAP 농산물 출하정보 서비스」 개시를 통해 “GAP 인증 농가에게는 판로 확보와 소득증대를, 유통 · 급식업체에게는 안정적인 물량 확보를, 소비자는 안전하고 우수한 GAP 농산물을 보다 쉽게 구매할 수 있을 것으로 기대한다”고 밝혔다..

(출처 : 국립축산식품부, 8월 7일)

세스코 표시컨설팅 서비스



비용

짚은 법령 변경에 따른
인쇄 등판 변경 최소화 유도
이슈로 인한 불용&회수
제품 최소화

인력(역량) 관리

짚은 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

△ 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

제조로봇 전국투어 3차 설명회

1. 일시 : 2019. 8. 29(목) 14:00 ~ 17:00
2. 장소 : 양재 aT센터 5층 그랜드홀
3. 행사 내용

시간	내용	
14:00~14:10	VIP 환담	주요 참석자
14:10~14:30	로봇 전시부스 방문 및 소개	주요 참석자
14:30~14:45	설명회 소개	로봇진흥원(사회)
	개회사	차관님
	축사	프랜차이즈산업협회장 식품산업협회장
14:45~15:05	(수요기업) 식·음료분야 로봇 도입 사례 소개 * 한화/두산/뉴로메카 s1기업 및 수요처 중 2개기업	2개 수요기업
15:05~15:35	(전문기관) 식·음료분야 로봇 도입 사례 소개 (로봇지원) 정부지원, 협동로봇 안전인증 제도	한국식품연구원 로봇산업진흥원
15:35~15:50	Break time	차관님 이석
15:50~17:00	(로봇기업) 식·음료분야 로봇 제품 소개 및 홍보 * (협동) 두산, 한화, 뉴로메카, 레인보우(일반) 현대, 하이젠, 제우스	로봇기업(7개사)
17:00~	행사종료	

4. 행사문의 : 한국로봇산업진흥원 사업추진단/
로봇보급사업팀 (053-210-9547)

(출처 : 한국프랜차이즈산업협회, 8월 14일)



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 등장방법과 취약포인트 개선방안