

CESCO Food Safety NEWSLETTER

2019. 8월 4호 _ Vol. 153

발행처 _ (주)세스코 식품안전연구소

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

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

식품안전 주요 NEWS

가을신학기 학교급식 식중독 예방 합동점검

- 학교급식소등 2,200여 곳 위생지도점검...급식 식재료 관리 철저

식품의약품안전처는 초·중·고등학교 개학 초기에 발생 가능성이 높은 식중독을 예방하고 안전한 학교급식 환경을 조성하기 위해 오는 8월 29일부터 9월 6일까지 7일간 전국 합동점검을 실시한다고 밝혔다. 이번 점검은 6개 지방식약청, 17개 지방자치단체, 교육청이 합동 점검반을 구성하여 전국에 있는 학교급식소, 식재료 공급업체 등 2,200여 곳을 대상으로 실시한다.

주요 점검 내용은 ▲유통기한 경과제품 사용·보관 ▲부패·변질 및 무표시 원료 사용 ▲비위생적 식품 취급 ▲조리종사자 건강진단 실시여부 ▲급식시설 및 기구 세척·소독 관리 등이다. 아울러 학교 급식 다빈도 제공 식품, 조리음식 및 식중독 발생 우려가 높은 식재료 등을 수거하여 병원성 대장균, 살모넬라 등 식중독균 오염여부도 집중 검사할 예정이다.

식약처는 이번 점검을 통해 학교 급식소에서 사용하는 식재료와 조리음식에 대한 안전성을 확보하는 한편 고의적인 불법행위에 대해서는 영업정지 등 행정처분과 함께 형사고발 조치를 병행할 계획이라고 밝혔다.

☞ 행정제재와 벌칙

위반 내용	행정제재	벌칙
유통기한 경과제품 판매	영업정지 15일	3년 이하 징역 또는 3천만원 이하 벌금
부패·변질 원료 사용	영업정지 1개월, 해당 제품 폐기	10년 이하 징역 또는 1천만원 이하 벌금
위생적 취급기준 위반	과태료	-

(출처 : 식품의약품안전처, 8월 19일)



CESCO 세스코 터치센터 전경

세스코
식품안전서비스

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

홈쇼핑·PB제품 등 제조업체 점검 결과

- 1,030곳 점검하여 식품위생법 위반한 5곳 적발

식품의약품안전처는 지난 7월 22일부터 26일까지 지방자치단체와 함께 홈쇼핑 판매 제품, PB 제품 및 프랜차이즈 원료 제품을 제조하는 식품업체 총 1,030곳을 점검하여 「식품위생법」을 위반한 5곳을 적발했다고 밝혔다.

주요 위반내용은 ▲표시기준 위반(3곳) ▲품목제조보고 미보고(1곳) ▲건강진단 미실시(1곳) 이다. 또한, 홈쇼핑 판매 제품 등 463건을 수거하여 검사한 결과, 2건에서 대장균 등이 검출되어 행정처분 등을 조치할 계획이다.

식약처는 앞으로도 소비가 증가하는 홈쇼핑 제품, PB 제품, 프랜차이즈 원료 제품 등에 대한 안전관리를 강화하여 국민이 안심하고 식품을 소비할 수 있는 환경을 조성하겠다고 밝혔다.

(출처 : 식품의약품안전처, 8월 22일)

정책 / 법령 정보

어린이 기호식품 품질인증기준 일부개정고시(안) 행정예고

- '고카페인 함유식품'을 어린이 기호식품 품질인증을 받을 수 없는 식품의 범위에 추가

식품의약품안전처는 관련법령 및 고시 개정에 따른 인용 법률 조문 및 식품유형 등을 일치시키고, 어린이 기호식품 품질인증 기준 중 영양에 관한 기준을 합리적으로 조정하여 어린이 기호식품 품질인증을 활성화하기 위해 어린이 기호식품 품질인증기준 일부개정고시(안)을 행정 예고한다고 밝혔다.

가. 안전에 관한 기준 정비

1) 「식품위생법」 제19조에 따른 수입식품등 사전확인등록식품을 「수입식품안전관리 특별법」 제7조 및 제8조에 따른 우수수입업소 및 해외우수제조업체에서 수입한 식품으로 개정

나. 영양에 관한 기준 조정

1) 「어린이 식생활안전관리 특별법」에서 학교에서 판매할 수 없는 식품으로 규정하고 있는 '고카페인 함유 식품'을 어린이 기호식품 품질인증을 받을 수 없는 식품의 범위에 추가

2) 식품유형 개정에 따라 어린이 기호식품 유형에 반영

3) 단백질 기준을 조정하고 비타민D 기준을 신설하는 등 영양성분 기준을 합리적으로 정비

4) 채소류, 과일류, 견과류, 통곡물, 계란, 우유를 주원료로 95% 이상 사용한 식품은 영양성분 충족 기준을 적용하지 않는 기준 신설

다. 식품 첨가물의 사용에 관한 기준 정비

1) 과자류에 사용이 허용된 식용색소적색제2호, 식용색소적색제2호알루미늄레이크, 식용색소적색제 102호를 어린이 기호식품 품질인증 시 '사용할 수 없는 식용타르색소 목록'에 추가

2) 과채음료 등에 사용이 허용된 소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘을 어린이 기호식품 품질인증 시 '사용할 수 없는 합성보존료 목록'에 추가하고, 사용할 수 없는 합성보존료 목록의 식품유형 구분을 삭제

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

(출처 : 식품의약품안전처, 8월 16일)

세스코 표시컨설팅 서비스

비용

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

인력(역량) 관리

짙은 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

빵류 영양표시 확인하고 선택하세요!

- 국내 유통 빵류 199품목의 당류 및 트랜스지방 함량 조사 결과

식품의약품안전처는 시중 유통중인 빵류의 당류·트랜스지방 함량을 조사한 결과, 국내 빵류의 총내용량(149g) 중 평균 당류 함량이 23g으로 1일 당류 섭취권고량(50g)의 46%를 차지하며, 트랜스지방은 총내용량(128g)당 평균 0.03g으로 1일 섭취권고량(2.2g)의 1.3%수준으로 조사되었다고 밝혔다.

국내 빵류를 통한 당류 섭취는 총내용량당(149g) 평균 당류 함량이 23g으로 초코우유(약 22g)와 함께 섭취하면 WHO 1일 당류 섭취 권고량의 90% 수준으로 당류를 과잉 섭취 할 우려가 있다고 밝혔다. 크림빵은 제품 간의 당류 함량 차이가 크므로, 구매 시 영양표시를 확인하고 적은 제품을 선택하는 것이 좋으며, 1회 섭취참고량(70g) 섭취시, 케이크빵류는 당류 평균 함량이 21g(11~28g)이며, 식빵류는 5.3g(2.0~15.4g)으로 빵 종류 중 케이크빵류가 달게 나타났다. 식빵류 중 밤식빵이 당류 함량이 가장 높고 총내용량이 커서 구매 시 당류 함량을 확인하고, 당류를 과잉섭취하지 않도록 주의해야 한다. 수입 빵은 대용량 판매로 국내빵보다 당 함량이 높아 섭취량 조절 필요하며, 트랜스지방은 대부분 제로수준이나 함유된 제품은 업계의 저감화 추진 유도한다고 밝혔다.

식약처는 앞으로도 가공·조리식품의 건강 위해가능 영양성분(당, 나트륨, 트랜스지방) 모니터링을 통해 소비자들에게 저감화 정보를 지속적으로 제공하고 업계의 자발적인 저감화를 유도하여 건강한 식생활 환경을 조성해 나가겠다고 밝혔다.

(출처 : 식품의약품안전처, 8월 21일)

식약처, 수입식품 안전검사 강화

- 방사능이 미량 검출되어 반송된 이력이 있는 식품은 안전 검사 건수를 2배로 강화

식품의약품안전처는 국민건강에 대한 위해우려 등을 고려하여 8월 23일부터 방사능이 미량 검출되어 반송된 이력이 있는 수입식품에 대해서는 안전 검사 건수를 2배로 늘리는 등 검사를 강화한다고 밝혔다.

식약처는 최근 5년간 검사실적 등을 분석하여 방사능이 미량 검출되어 반송된 품목에 대해서는 수거량을 2배로 늘려 더욱 철저하게 검사할 예정이다. 검사강화 대상품목은 일본산 17개 품목으로 가공식품 10품목(고형차, 침출차, 기타가공품, 당류가공품, 기타 수산물가공품, 음료베이스, 초콜릿가공품, 인스턴트커피, 볶은커피, 천연향신료), 농산물 3품목(소두구, 블루베리, 커피), 식품첨가물 2품목(혼합제제, 면류첨가알칼리제), 건강기능식품 2품목(아연, 빌베리추출물)이다.

식약처는 앞으로도 국민건강과 안전을 최우선으로 하여 수입식품의 안전관리에 최선을 다하겠다고 밝혔다.

(출처 : 식품의약품안전처, 8월 21일)



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 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

장류산업 발전 방안 포럼

1. 일시 : 2019. 9. 6(금) 9:30 ~ 12:00
2. 장소 : 국회의원회관 제1소회의실
3. 행사 내용

시간	내용
9:30~9:50	인사말씀 황주홍 국회의원 (농림축산식품해양수산위원회 위원장) 오제세 국회의원 (보건복지위원회 위원) 이은영 소비자권익포럼 이사장 임태기 한국장류협동조합 이사장
9:50~10:20	발제 1 : 장류 산업 활성화를 위한 경쟁력 확보 방안 박기환 교수(중앙대학교 식품공학과)
10:20~10:35	발표 2 : 장류의 가치향상을 위한 다각적인 미생물 연구 방향 홍승범 연구사(농촌진흥청 농업미생물과)
10:35~11:35	지정 토론 좌장 : 노봉수 서울여대 식품공학과 명예교수 - 박기환 교수(중앙대학교 식품공학과) - 홍승범 연구사(농촌진흥청 농업미생물과) - 이항기 부회장(한국소비자연맹) - 김태집 교수(충북대학교 식품공학과) - 남윤기 전무(한국장류협동조합) - 이강봉 과장(식품의약품안전처 식품기준과) - 이용직 과장(농림축산식품부 산업진흥과)
11:35~11:50	자유토론
11:55~12:00	폐회

(출처 : 한국식품산업협회, 8월 20일)



HACCP 의무 교육

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

HACCP 정기 과정 (8/28, 9/25)

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

HACCP 경영자 과정 (9/25, 10/16)

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

HACCP 팀장 과정 (8/29~30, 9/26~27)

- 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 (9/20, 10/25, 11/29)

- 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