

# CESCO Food Safety NEWSLETTER

2019. 8월 5호 \_ Vol. 154

발행처 \_ (주)세스코 식품안전연구소

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

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

## 식품안전 주요 NEWS

### 가을개학맞이 학교주변 조리·판매업소 위생 점검

- 학교 앞 분식점 등 조리·판매업소 35,000여 개소 지도 점검

식품의약품안전처는 가을 개학을 맞아 17개 지방자치단체와 함께 어린이들이 자주 이용하는 학교주변 조리·판매업소를 대상으로 8월 26일부터 9월 6일까지 지도·점검을 실시한다고 밝혔다.

이번 점검은 어린이 기호식품에 대한 안전하고 위생적인 판매환경 조성을 위해 분식점, 학교매점, 문방구 등 어린이 식품안전보호구역 내 조리·판매업소 35,000여 곳을 대상으로 실시한다. 주요 점검 내용은 ▲ 유통기한 경과제품 사용 또는 보관 ▲ 조리시설 등의 위생적 취급기준 준수 ▲ 냉동·냉장제품의 보관 및 유통기준 준수 ▲ 종사자 건강진단 실시 ▲ 정서저해 식품 판매 여부 등이다.

식약처는 앞으로도 학교주변 조리·판매업소 종사자 위생 수준 향상과 건강한 식품 판매환경 조성으로 어린이와 학부모들이 안심할 수 있도록 최선을 다하겠다고 밝혔다.

### ☞ 행정제재와 벌칙

위반 내용	행정제재	벌칙
유통기한 경과제품 판매	영업정지 15일	3년 이하 징역 또는 3천만원 이하 벌금
보관, 유통기준 미준수	영업정지 7일	5년 이하 징역 또는 3천만원 이하 벌금
위생적 취급기준 위반 종사자 건강진단 미실시	과태료	-

(출처 : 식품의약품안전처, 8월 23일)



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



## 어르신 대상 홍보·체험관(뺏다방) 등 일제 점검

- 9월 2일부터 11월 29일까지 3개월간·허위·과대광고등단속

식품의약품안전처는 허위·과대광고로 어르신 등에게 식품·건강기능식품을 비싸게 판매하는 행위를 단속하기 위해 9월 2일부터 11월 29일까지 일명 '뺏다방'으로 불리는 홍보관·체험관을 대상으로 전국 일제 점검을 실시한다고 밝혔다.

이번 점검은 17개 지방자치단체와 함께 '뺏다방'을 차려두고 사은품 등으로 어르신을 유인해 식품 등을 판매하는 홍보관·체험관과 관광객 이용이 많은 고속도로 휴게소 등을 대상으로 실시한다. 주요 점검 내용은 ▲식품 또는 건강기능식품을 질병치료 등에 효능·효과가 있는 것처럼 허위·과대 광고하는 행위 ▲일반 식품을 건강기능식품이나 의약품처럼 판매하는 행위 등입니다.

식약처는 "식품 등이 질병치료에 특효가 있다는 거짓광고에 속지 말고, 불법 판매행위를 목격할 경우 부정불량식품 신고전화 1399 또는 민원상담 전화 110으로 즉시 신고하여 줄 것을 당부한다"고 밝혔다.

(출처 : 식품의약품안전처, 8월 28일)

## 농식품부, 추석 명절 대비 축산물이력제 특별단속 실시

- 이력번호표시,거래내역 신고,장부관리 실태 등 점검

농림축산식품부는 8월 29일부터 9월 11일까지 2주간 시·도(시·군·구), 국립농산물품질관리원 및 농림축산검역본부에서 도축장, 식육포장처리업소, 식육판매업소 등 축산물 유통업체를 대상으로 이력번호 표시, 거래내역 신고, 장부의 비치 등 축산물이력제 준수 여부에 대해 특별 점검과 단속을 실시한다고 밝혔다.

시·도(시·군·구)와 국립농산물품질관리원, 농림축산검역본부는 일선 도축장, 축산물유통전문판매업소, 식육포장처리업소, 식육판매업소 등 축산물 유통업체들을 대상으로 국내산 및 수입산 쇠고기·돼지고기에 대해 이력제 준수 여부를 집중 점검한다. 축산물 이력번호 표시, 거래내역 신고 및 장부 기록관리 등의 준수사항 위반이 확인된 업체에 대해서는 「가축 및 축산물 이력관리에 관한 법률」에 따라 과태료 처분 등의 행정조치가 취해질 예정이다. 해당 사항을 위반한 영업자는 가축 및 축산물 이력관리에 관한 법률 제32조, 제34조에 따라 500만원 이하의 벌금 또는 과태료 처분을 받게 된다.

농식품부 관계자는 "소비자들이 축산물이력번호 표시를 믿고 축산물을 구매할 수 있도록 축산물이력제에 대한 지도·단속을 지속적으로 강화하여 국민의 안전한 먹거리 보호에 최선을 다하겠다"라고 밝혔다.

(출처 : 농림축산식품부, 8월 29일)

### 세스코 표시컨설팅 서비스

#### 비용

짙은 법령 변경에 따른  
인쇄 등반 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

# 국내 유통 가공식품 아크릴아마이드 노출 우려 수준 아나

- 감자가공식품 등 1,022건 조사·폐지감자차섭취 방법 준수 필요

식품의약품안전처 식품의약품안전평가원은 우리나라에서 유통되고 있는 가공식품을 대상으로 아크릴아마이드 검출 수준을 조사하고 노출 수준을 평가한 결과, 우려할 수준은 아니라고 밝혔다. 아크릴아마이드는 탄수화물 함량이 많은 식품을 굽거나 기름에 튀기는 등 고온으로 가열할 때 자연적으로 생성된다고 알려져 있다.

조사 대상은 시리얼·과자류 등 22개 식품유형으로 시중에 유통 중인 가공식품 총 1,022건을 수거하여 검사했다. 조사 결과 아크릴아마이드 검출량은 불검출~7,331 $\mu$ g/kg 수준으로 확인되었으며, 평균 검출량은 129 $\mu$ g/kg로 국내 저감화 권고기준치인 1,000 $\mu$ g/kg 이내로 나타났다. 검출 수준은 음료류, 과자·빵·떡류, 농산가공식품 순으로 서류나 곡류를 원료로 가열한 제품에서 비교적 높게 검출되었다. 국내 저감화 권고기준치(1,000 $\mu$ g/kg)를 초과한 제품은 총 20건으로 ▲과자류 10건(감자과자 9건) ▲다류 5건 ▲향신료 가공품 1건 ▲기타 농산가공품(감자튀김 등) 4건 등이다. 특히 다류는 녹차·결명자차·둥굴레차·보리차·폐지감자차 등 총 44건을 검사했으며 이 가운데 서류인 폐지감자를 볶아 만든 폐지감자차 제품에서 아크릴아마이드 검출량이 902.2~7,331 $\mu$ g/kg로 높은 수준으로 조사되었다.

식약처는 앞으로도 안전한 식품 공급을 위해 아크릴아마이드를 비롯한 제조과정 중 생성되는 유해물질의 저감화 연구를 지속적으로 추진하겠다고 밝혔다.

(출처 : 식품의약품안전처, 8월 29일)

# 흑당음료 한 컵 당 함량, 1일 기준치의 41.6% 과다섭취 주의!

- 생과일주스·흑당음료 1컵, 하루 당류 기준의 30~40%, 최대 94.7%에 달해

(사)소비자시민모임이 서울시와 함께 최근 선풍적인 인기를 끄는 흑당음료의 당류 함량 검사결과, 한 컵 평균 당류는 1일 기준치의 41.6%이고, 최대 57.1%까지 조사됐으며, 여름철 많이 찾는 생과일주스 당류 함량도 평균 30.8%로 나타났다고 밝혔다.

(사)소비자시민모임은 서울시와 올 5~6월 서울시내 가맹점수가 많은 흑당음료 6개 브랜드 30개 제품, 생과일주스 3개 브랜드 75개 제품 등 총 105건을 수거해 서울시보건환경연구원을 통해 당류 함량을 검사했다. 조사결과 흑당음료 1컵(평균 중량 308.5g)의 평균 당류 함량은 1일 기준치(100g)의 41.6%(41.6g) 수준이었다. 특히 당류 함량이 가장 높은 제품은 1컵의 당류 함량이 하루 당류 기준치의 57.1%(57.1g)까지 나타났다. 최근 '건강한 단맛'을 내세워 '흑당'이 유행하고 있으나, 흑당음료 1컵엔 각설탕(3g) 약 14개 분량 당류가 있는 것으로 조사됐다. 이번 조사에서 생과일주스 1컵(기본사이즈 평균 중량 314.6g)의 평균 당류 함량은 1일 기준치의 30.8%(30.8g)로 나타났다.

생과일주스의 경우 당 함량 선택을 통해 당류 섭취량을 낮출 수 있는데, 생과일주스 조사 업체 당류 조절 표시 및 주문 시 당류 조절가능 여부를 조사한 결과, 15개 매장 모두 주문 시 시럽 등 당류 조절이 가능했지만 당류 조절 여부를 표시한 업소는 6개 매장(40.0%)에 불과했다며, 생과일주스 판매점 등에서도 메뉴판에 주문 시 시럽 등 첨가당 함량 조절이 가능하다는 표시와 주문 시 직원의 첨가당 함량 조절 여부를 묻는 등 소비자들이 음료에 첨가되는 당류 함량을 선택할 수 있도록 적극적인 노력이 필요하다고 밝혔다.

(출처 : 소비자시민모임, 8월 16일)



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

# 2018년 식품산업 생산실적 규모 78조9천억원

-가정간편식증가,유가공품감소등국민식생활변화뚜렷

식품의약품안전처는 국내 식품산업 생산실적은 '18년 78조 9천억원으로 '17년(75조580억원) 대비 5.1% 증가하였다고 밝혔다. '18년 식품산업 생산실적은 국내 제조업 총생산(GDP) 대비 16.3%, 국내 총생산(GDP) 대비 4.4%를 차지하였다. 최근 3년간 식품산업 연평균 성장률은 3.7% 증가하였으며, 특히 건강기능식품은 8.4%의 높은 성장률을 나타내고 있다.

'18년 식품산업 생산실적 주요 특징은 ▲[식품]즉석섭취편의식품 가장 크게 성장, 식육제품 여전히 강세 ▲[음료]유가공품 지속 감소하고 소주와 수입맥주 증가, 탄산음료는 온도 변화에 민감 ▲[건강기능식품]홍삼제품 강세 지속, 프로바이오틱스 급성장 ▲[업종]업종별 성장률이 상위 품목 생산실적과 연동 ▲[업체]생산실적 1조원 이상 5개사, 상위 순위 변동 등이다. 세부 내용은 아래와 같다.

1. [식품] 즉석섭취·편의식품 가장 크게 성장, 식육제품 여전히 강세
  - 1) 2018년 식품별 생산실적은 돼지고기 포장육(6조2천억원)이 1위를 차지했고, 그 뒤를 이어 2위는 쇠고기 포장육(5조원), 3위 양념육(3조3천억원), 4위 즉석섭취·편의식품류(3조원), 전년도 6위였던 소스류(2조6천억원)가 5위로, 5위였던 우유류(2조4천억원)가 6위 순으로 조사되었다.
  - 2) 즉석섭취·편의식품류는 '18년 3조40억원으로 전년(2조6,431억원) 대비 13.7% 증가하였고, 최근 3년의 성장률은 14.3%('16), 22.6%('17), 13.7%('18)로 꾸준히 증가하고 있다.
  - 3) 양념육류는 '18년 3조3,285억원으로 전년(3조163억원) 대비 10.3% 큰 성장률을 나타냈으나, 햄류는 '18년 1조242억원으로 전년(1조1,375억원) 대비 10% 하락 하여 20위내를 벗어났다.
2. [음료] 유가공품 지속 감소하고, 소주와 수입맥주 증가, 탄산음료는 온도 변화에 민감
  - 1) 우유류 생산실적은 '18년 2조4,232억원으로 전년(2조5,893억원) 대비 6.4% 감소하였고, 발효유류와 가공유류도 20%이상 감소하였다.
  - 2) 액상커피(캔커피 등) 생산실적은 전년대비 29.6%, 볶은커피(원두커피) 생산실적은 전년대비 5.2% 증가하였다.
  - 3) 탄산음료류 생산실적은 '18년 1조2,326억원으로 전년(1조138억원) 대비 21.5% 증가하였다. 이는 '17년 탄산음료류 생산실적이 1조138억원으로 '16년(1조2,893억원) 대비 21.3% 감소한 것과 큰 차이를 나타내는 것으로 하절기 기온의 영향을 받는 음료시장의 특징 때문으로 보인다.
3. [건강기능식품] 홍삼제품 강세 지속, 프로바이오틱스 급성장
  - 1) 건강기능식품의 생산실적은 '18년 1조 7,288억원으로 전년(1조4,819억원) 대비 16.7% 증가하였습니다. 홍삼제품 점유율이 39.1%(6,765억원)으로 부동의 1위를 차지하였고, 전년(5,261억원) 대비 28.6% 증가하였다.
  - 2) 품목별로는 홍삼제품 다음으로 개별인정형(14.2%), 비타민 및 무기질(12.4%), 프로바이오틱스(11.0%), EPA 및 DHA 함유 유지(3.1%) 순으로 많이 생산되었으며, 이 중 프로바이오틱스가 '18년 1,898억원으로 전년(1,495억원) 대비 27% 증가하여 소비자 선호도가 크게 높아지고 있다.
4. [업체] 생산실적 1조원 이상 5개사, 상위 순위변동
  - 1) 제조업체별 생산실적 1조원 이상인 업체는 식품제조·가공업체 4곳과 축산물가공업체(유가공업체) 1곳을 포함한 총 5곳이었다.

식약처는 이번 생산실적 자료가 식품산업 분야에서 기초자료로 활용될 것으로 보이며, 식품기술 및 제품 개발 등에 활용되기를 기대한다고 밝혔다.

(출처 : 식품의약품안전처, 8월 26일)



## 세스코 식품안전감사 서비스

### [P1] 식품위생진단

“약속된 기준을 잘 실행하고 있는지” 점검

### [P2] 식품안전진단

“실행해야 할 기준이 적정하고 실행이 양호한지” 평가&진단

## 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

## △ 주요 단속 정보

### '19년 9~10월 정기점검 일정

점검명	점검기간
○ 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, 고속도로유계소, 철도역, 국 · 공립 공원, 유원지, 푸드트럭 등 조리 · 판매업체	9.23 ~ 9.27
○ 과실주, 리큐르 제조업체 점검	9.23 ~ 9.27
○ 자가품질검사 자체 실시 업체 점검(2차) [점검대상] 건강기능식품 제조업체	9.30 ~ 10.11
○ 사회특정계층 대상 식품취급업소 점검 [점검대상] 노인요양시설, 아동복지시설, 장애 인복지시설, 산후조리원 등	10.14 ~ 10.18
○ 하반기 탁·약주 제조업체 점검	10.14 ~ 10.18

(출처 : 식품의약품안전처)

## ⚙️ 식품산업 NEWS

### 4차 산업혁명 시대 농식품 변화와 혁신정책 방향 원탁토론회

1. 일시 : 2019. 9. 4(수) 15:00
2. 장소 : 한국프레스센터 외신기자클럽 (18층)
3. 주최 : 한국과학기술한림원
4. 행사 내용

시간	내용
14:30~15:00	등록
15:00~15:10	개회사 한민구 한국과학기술한림원 원장
15:10~15:30	주제발표1 '4차 산업혁명과 생활' 권대영 한국식품연구원 책임연구원(한림원 농수산학부장)
15:30~15:50	주제발표2 '4차 산업혁명과 농업' 김종윤 고려대학교 생명공학부 교수
15:50~16:10	주제발표3 '4차 산업혁명과 식품산업' 박헌진 고려대학교 식품공학과 교수(한림원 농수산학부 정회원)
16:10~16:20	Coffee Break
16:20~17:20	지정토론 좌 장 이형주 서울대학교 식품생명공학과 명예교수(한림원 농수산학부 중신회원) 토론자 (가나다순) 남택정 부경대학교 식품영양학과 교수(한림원 농수산학부 정회원) 박용훈 서울대학교 수의과학대학 교수(한림원 농수산학부 정회원) 성경일 강원대학교 동물산업융합학과 교수 임용표 충남대학교 원예학과 교수(한림원 농수산학부 정회원) 최정기 강원대학교 산림과학부 교수
17:20~18:00	종합토론
18:00~	폐회

(출처 : 한국과학기술한림원, 8월 21일)



## HACCP 의무 교육

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

### HACCP 정기 과정 (9/25, 10/16)

- 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 (9/26~27, 10/17~18)

- 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 등장방법과 취약포인트 개선방안