

CESCO Food Safety NEWSLETTER

2019. 9월 1호 _ Vol. 155

발행처 _ (주)세스코 식품안전연구소

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

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

식품안전 주요 NEWS

추석명절 성수식품 일제 점검 결과

- 총 3,842곳 점검...식품위생법, 축산물위생관리법 위반업체 170곳 적발

식품의약품안전처는 추석 명절을 앞두고 지난 8월 21일부터 27일까지 추석 성수식품 제조·판매업체 등 총 3,842곳을 점검해 「식품위생법」, 「축산물 위생관리법」을 위반한 170곳을 적발하였다고 밝혔다.

이번 점검은 17개 지방자치단체와 함께 제수용·선물용 식품 및 건강기능식품 제조업체와 전통시장·대형마트 등 추석 성수식품 판매업체, 추석 연휴에 국민들이 자주 이용하는 고속도로 휴게소 내 음식점 등을 대상으로 실시했다. 주요 위반내용은 ▲유통기한 경과제품 보관(7곳) ▲자가품질검사 미실시(14곳) ▲비위생적취급(25곳) ▲원료·생산·판매기록 미작성(24곳) ▲건강진단미실시(59곳) ▲기타(41곳) 등이다. 또한, 점검대상 업체의 제품과 시중에 유통 중인 전·튀김 등 식품 1,382건을 수거하여 검사한 결과, 검사가 완료된 652건 중 조리음식('생갓잎무침') 1건이 부적합(대장균)하여 해당 업체에 대해서 행정조치할 예정이다.

식약처는 앞으로도 국민들이 설, 추석과 같은 명절을 앞두고 제수용·선물용 식품 등을 안심하고 구입할 수 있는 환경을 만들기 위해 최선을 다하겠다고 밝혔다.

☞ 행정제재와 벌칙

위반 내용	행정제재	벌칙
유통기한 경과제품 보관	영업정지 15일	3년 이하 징역 또는 3천만원 이하 벌금
생산일지, 원료수불부 미작성	생산일지 : 영업정지 15일 원료수불부 : 영업정지 5일	3년 이하 징역 또는 3천만원 이하 벌금

(출처 : 식품의약품안전처, 9월 5일)



세스코 터치센터 전경

세스코
식품안전서비스

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

돼지고기, 배추김치 원산지 등 위반업소 477개소 적발!

- 유전자분석, 디지털 포렌식 등 활용, 지능적 위반업체도 23개소 발견

국립농산물품질관리원은 휴가철을 맞아 육류소비가 증가함에 따라 축산물 부정유통 사전 차단을 위하여 지난 7월 15일부터 8월 14일까지 특별사법경찰을 포함한 단속인력 연인원 4,310명을 동원하여 유명 관광지 주변 축산물 판매업소, 유명 음식점 등 22,928개소에 대하여 원산지 및 축산물 이력제 점검을 실시하였다.

단속결과, 원산지 표시 등을 위반한 477개소 중 원산지를 거짓으로 표시한 299개소는 형사입건하고, 원산지를 미표시한 139개소와 축산물 이력제를 위반한 39개소에 대해서는 과태료를 부과할 예정이다. 품목별로는 배추김치가 141개소로 가장 많았고, 돼지고기 140, 콩(두부 포함) 78, 쇠고기 48개소, 닭고기 28개소 순이고, 업종별로는 음식점이 346개소로 가장 많았고, 식육판매업 41개소, 통신판매 22개소 순이다. 금번 휴가철 일제단속은 다양한 과학적인 기법을 활용하여 기존 육안식별에 의존한 축산물 단속의 한계를 극복하고, 지능화·조직화된 원산지 위반수법에 적극적으로 대처하여 원산지 부정유통 근절을 위한 계기를 마련하였다.

농관원 원장은 "돼지고기·쇠고기 등 수요가 증가하는 시기에 소비자들이 원산지를 안심하고 구입할 수 있도록 단속을 강화하는 한편, 생산 농업인을 보호하고 소비자의 알권리 충족을 위해 지속적으로 원산지를 단속해 나갈 계획"이라고 밝혔다.

(출처 : 국립농산물품질관리원, 9월 2일)

정책 / 법령 정보

원산지 위반 신고포상금 최대 1천만원으로 상향

-농식품부·해수부, 「원산지표시위반신고포상금지급요령」 개정 시행

농림축산식품부와 해양수산부는 농수산물 원산지 위반 신고포상금을 상향 조정하는 것을 골자로 하는 내용으로 「원산지표시 위반 신고포상금 지급요령(고시)」을 개정하여 9월 4일부터 시행한다고 밝혔다.

원산지를 표시하지 않았거나, 거짓으로 표시한 업체를 신고 또는 고발한 자에 대해 최고 200만원에서 최고 1,000만원으로 상향하고, 음식점 원산지 미표시에 따른 포상금을 당초 5만 원에서 10만 원까지 상향하여 원산지 표시에 대한 민간 자율적인 감시가 활성화 되도록 하였다.

농림축산식품부 및 해양수산부 관계자는 "이번 개정된 신고포상금의 상향으로 민간 차원의 원산지 표시 부정유통 자정 체계가 활성화 될 것으로 기대하며, 앞으로도 소비자 알권리 보장과 공정한 거래를 유도하기 위해 원산지 표시 지도, 단속을 지속적으로 추진해 나갈 계획"이라고 말했다.

(출처 : 농림축산식품부, 9월 3일)

세스코 표시컨설팅 서비스

비용

짙은 법령 변경에 따른 인세 등만 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

음식점 위생등급 평가체계 및 평가항목 합리적으로 개선

- 「음식점 위생등급 지정 및 운영관리 규정」 일부 개정고시

식품의약품안전처는 음식점 위생등급제 평가체계 및 평가항목 개선을 주요 내용으로 한 「음식점 위생등급 지정 및 운영관리 규정」을 일부 개정고시한다고 밝혔다.

주요 내용은 ▲위생등급제 평가체계 및 평가항목 개선 ▲식품진흥기금을 활용한 음식점 위생등급제 지원 사업 구체화 등 이다. 지금까지 영업자가 위생등급을 선택하여 신청하면 등급별로 항목을 평가하여 지정 하던 것을 64개로 단일화된 평가항목을 평가해서 결과에 따라 등급을 지정하는 체계로 개선하였다. 또한, 위생등급 평가항목 중 위생과 밀접한 조리장 청결, 식재료 취급 보관 표시사항 등은 유지하되, 영업자에게 부담이 되는 기록관리 및 시설 의무는 최소화하고 유사항목은 통합하였다. 아울러, 지방자치단체장이 식품진흥기금을 활용하여 위생등급 지정사업과 관련해 지원할 수 있는 사항(상하수도요금 감면, 지하수 수질검사비용, 컨설팅 비용 등)을 구체적으로 명시하였다.

식약처는 앞으로 음식점 위생등급제를 더욱 확대하여 국민이 안심하고 음식점을 이용할 수 있도록 최선을 다하겠다고 밝혔다.

(출처 : 식품의약품안전처, 8월 30일)

축산물 이물방지 조치 성실히 수행했다고 인정 시 행정처분 감경

- 「축산물 위생관리법 시행규칙 일부 개정령」 9월 4일 공포

식품의약품안전처는 축산물가공업 영업자가 축산물가공품을 유형별로 검사하는 경우 그 검사기준을 세부적으로 정하고, 축산물의 이물 발견사실을 보고한 영업자가 이물 발생 방지 조치를 성실히 수행했다고 인정되는 경우 등에는 이물혼입에 따른 행정처분을 감경하도록 등 현행 제도의 운영상 나타난 일부 미비 점을 개선·보완하기 위해 축산물 위생관리법 시행규칙을 일부개정한다고 밝혔다.

주요 내용은 ▲축산물가공업 영업자가 축산물가공품을 유형별로 검사하는 경우 해당 유형별 품목의 수가 12개 이하인 경우와 12개를 초과한 경우로 구분하여 그 검사기준을 세부적으로 정하고, ▲축산물의 이물 발견사실을 보고한 영업자가 이물 발생 방지 조치를 성실히 수행했다고 인정되는 경우 등에는 이물혼입에 따른 행정처분을 감경하도록 하며, ▲도축장 내 축산물의 위생 및 안전 관리를 위해 도축업 영업자는 허가받은 가축만 도축하도록 그 준수사항을 강화하고, ▲식육·포장육을 운반하는 운전자에게 종이 형태의 도축검사증명서 외에 전자적 형태의 파일로 저장된 도축검사증명서도 휴대할 수 있도록 허용한다.

이 규칙은 공포한 날부터 시행하며, 유형별 검사 기준은 2020년 1월 1일부터 시행한다.

(출처 : 식품의약품안전처, 9월 4일)

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



△ 주요 단속 정보

'19년 9~10월 정기점검 일정

점검명	점검기간
○ 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
○ 자가품질검사 자체 실시 업체 점검(2차) [점검대상] 건강기능식품 제조업체	9.30 ~ 10.11
○ 사회특정계층 대상 식품취급업소 점검 [점검대상] 노인요양시설, 아동복지시설, 장애인복지시설, 산후조리원 등	10.14 ~ 10.18
○ 하반기 탁·약주 제조업체 점검	10.14 ~ 10.18
○ 어린이기호식품 품질인증 제품 수거·검사	10.21 ~ 10.25
○ 식품에 사용할 수 없는 농임산물 등 점검 [점검대상] 약초시장 등의 농임산물 판매업소	10.23 ~ 10.25
○ 군납 식품제조가공업체 점검(3차) - 가공식품 및 농·수산물 등	10.28 ~ 11.1

(출처 : 식품의약품안전처)

⚙️ 식품산업 NEWS

「식품첨가물 천연유래 인정에 관한 규정 및 적용사례」 세미나 개최

1. 일시 : 2019. 9. 18(수) 14:30 ~ 17:00
2. 장소 : 한국식품과학연구원 대강당(지하 1층)
* 경기도 의왕시 봇들로 50
3. 참석대상 : 포럼가입사 및 식품산업계 관계자 등
4. 세부일정

시간	행사내용	진행/발표
14:30~14:50	· 등록 및 자료 배부, 안내	
14:50~15:00	· 인사말	
15:00~15:50	· 식품첨가물 바로 알기 · 질의응답	식품의약품안전처 첨가물기준과
15:50~16:00	· Coffee Break	
16:00~17:00	· 식품첨가물 천연유래 인정에 관한 규정 · 식품첨가물 천연유래 인정현황 및 검토방법 · 질의응답	식품의약품안전처 첨가물기준과

5. 문의처 : 한국식품과학연구원 연구기획사업본부
(02-3470-8170)

(출처 : 한국식품산업협회, 9월 4일)



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, 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 등정방법과 취약포인트 개선방안