

CESCO Food Safety NEWSLETTER

2019. 9월 2호 _ Vol. 156

발행처 _ (주)세스코 식품안전연구소

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

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

식품안전 주요 NEWS

도 특사경, 배달전문 음식점 불법행위 집중수사

- 9월 19일부터 10월 2일까지 경기 남부지역 배달음식점 대상

- 유통기한 경과 원료 사용 등 중점수사

경기도 특별사법경찰단은 식품안전관리를 강화하고 도민 건강권 확보를 위해 배달전문 음식점을 대상으로 19일부터 10월 2일까지 각종 불법행위를 집중 수사한다고 19일 밝혔다.

수사 대상은 최근 많이 사용하고 있는 스마트폰 전용 어플과 전단지 등을 통해 홍보가 많이 이뤄지고 있는 수원, 용인 등 경기 남부 지역 100여개 업소를 선정했다. 주요 수사사항은 ▲유통기한 경과 원료 사용 및 보관 ▲원산지 거짓 표시 ▲무신고 영업 ▲식품의 위생적 취급기준 위반 여부 등이다. 원산지를 거짓으로 표시할 경우 적발 시 최고 징역 7년 또는 1억 원 이하의 벌금형에 처해질 수 있으며, 유통기한 경과 원료를 사용하거나 미신고 음식점을 운영할 경우에는 최고 징역 3년 또는 3천만 원 이하의 벌금형이 따른다.

경기도 특별사법경찰단장은 "배달 관련 시장규모는 매년 크게 증가하고 있고, 업체 간 경쟁이 심화됨에 따라 불법행위도 꾸준히 발생하고 있다"며 "도민의 먹거리 안전을 위해 불법업소에 대해서 강력히 처벌하겠다"고 말했다.



CESCO 세스코 터치센터 전경

세스코
식품안전서비스

(출처 : 경기도청, 9월 18일)

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



일본산가리비가국내산으로 둔갑... 식품제조 판매업소 68곳적발

-경기도,9일 '추석성수식품원산지 둔갑등불법행위수사결과' 발표

경기도 민생특별사법경찰단장은 9일 경기도청에서 브리핑을 열고 '추석 성수식품 원산지 둔갑 등 불법행위 수사결과'를 발표했다.

경기도 민생특별사법경찰단장은 "사전정보 수집을 통해 원산지 거짓표시, 가짜 한우 판매 등 불법행위를 감지하고 지난달 19일부터 지난 2일까지 11일간 도내 농. 축. 수산물 및 가공품 제조판매업소 중 불법행위가 의심되는 380개소에 대한 수사를 실시했다"라며 "특별사법경찰단 11개 수사센터 24개반 101명을 투입해 수사를 진행한 결과, 총 68곳에서 불법행위가 적발돼 수사 대상업소 5곳 중 1곳이 위반행위를 저지른 사실을 확인했다"고 밝혔다. 이어 "불법행위가 확인된 68개업체 중 64개 업체에 대해 형사입건하고 검찰에 송치할 예정이며, 나머지 4개 업체에 대해서는 과태료 처분을 진행할 것"이라며 "앞으로 해당사안에 대한 관리가 강화될 수 있도록 적발 사실을 행정청에 통보할 계획"이라며 향후 조치 계획을 설명했다. 이번 수사를 통해 적발된 세부 위반유형은 ▲영업허가 등 위반 9건 ▲원산지 거짓표시 7건 ▲기준규격 등 위반 19건 ▲유통기한 경과 등 4건 ▲식품표시광고법 위반 4건 ▲위생 및 준수사항 등 위반 25건 등이다.

경기도 민생특별사법경찰단장은 "무허가 식품 제조 및 원산지 둔갑, 비위생적 식품 관리는 단순한 불법행위가 아니라 도민의 먹거리 안전을 위협하는 '중대 범죄'이자 합법적으로 안전한 먹거리를 생산 판매하는 선량한 업체들의 이익을 가로채는 불공정 행위"라며 "도민 건강을 위협하는 식품관련 범죄행위가 더 이상 발붙이지 못하도록 불법행위에 대한 상시적인 수사를 진행함으로써 도민들에게 안전한 먹거리가 제공되는 '새로운 경기, 공정한 세상'을 만들어 나가겠다"고 강조했다.

(출처 : 경기도청, 9월 10일)

정책 / 법령 정보

축산물가공품을 유형별로 검사시 품목수에 따라 검사대상 늘어나

-축산물위생관리법 시행규칙 일부개정령...2020.1.1시행

식품의약품안전처는 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, 식육·포장육을 운반하는 운전자에게 종이 형태의 도축검사증명서 외에 전자적 형태의 파일로 저장된 도축검사증명서도 휴대할 수 있도록 허용하는 등 현행 제도의 운영상 나타난 일부 미비점을 개선·보완하고자 해당 시행규칙을 일부 개정한다고 밝혔다.

< 주요 개정 사항 > 별표 5. 축산물가공업 등 영업자의 검사기준

- (현행) 유형별로 검사 → (변경) 동일한 유형의 품목들 중 1개 이상의 품목을 선정하여 검사
- 1년 기간 이내 동일 유형의 품목수가 12개 이하 : 모든 품목의 50%
- 12개 초과 : 최소 6개 이상의 품목

(출처 : 식품의약품안전처, 9월 4일)



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

농수산물가공품 원산지 10포인트 이상으로 굵게 표시해야

- 농식품부·해수부 「원산지표시법 시행령·시행규칙」 개정 시행

농림축산식품부와 해양수산부는 통신판매 증가 등 변화하는 유통환경에 대응하고, 원산지표시에 따른 가공업체와 음식점의 불편을 해소하기 위해 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」 하위규정을 개정하여 시행한다.

주요 개정사항은 ▲통신판매, ▲농수산물 가공품, ▲음식점의 원산지표시에 해당하며, 세부사항은 다음과 같다. ① 급격히 증가하는 통신판매의 체계적인 관리를 위해 원산지표시 대상과 방법을 개선하였다. 통신판매 원산지표시 관리대상을 「전자상거래법」에 따라 신고한 통신판매업자의 판매와 통신판매중개업자가 운영하는 사이버몰 판매로 명확히 하였으며, 인터넷 판매 시 「전자상거래법」 표시방법에 의한 원산지표시를 허용하고, 배달판매 시 제품 포장재에 표시가 어려운 경우 영수증 표시를 허용하는 등 다양한 방법으로 원산지를 표시할 수 있도록 하였다. ② 원산지표시에 따른 현장의 애로사항을 해소하기 위해 농수산물 가공품과 음식점의 원산지표시방법을 합리적으로 개선하였다. 농수산물 가공품은 포장재면적에 따라 달리하였던 글자크기를 10포인트 이상으로 통일하되 소비자 식별이 용이하도록 진하게(굵게) 표시토록 하였으며, 농수산물 명칭이 제품명에 포함되면 해당 농수산물을 모두 표시하는 규정을 3순위 이하의 미량 원료는 「식품표시광고법」에 따라 원재료명을 생략하면 원산지표시도 생략할 수 있도록 하고, 음식점에서 사용하는 식재료 중 가공품은 주원료만 표시토록 명확히 하고, 거래명세서 등으로 원산지 확인이 가능한 경우에는 보관장소(냉장고 등)의 원산지표시를 생략할 수 있도록 하였다.

농림축산식품부 및 해양수산부 관계자는 "이번 조치는 변화하는 유통환경을 반영하고, 현장의 어려움을 해소하며, 소비자 정보제공에는 지장이 없도록 표시방법을 개선하였다"며, "향후에도 원산지표시의 실효성은 강화하면서 현장의 불편은 최소화 되도록 제도를 보완해 나갈 계획"이라고 말했다.

(출처 : 농림축산식품부, 9월 10일)

1++ 쇠고기, 등급뒤에 마블링(근내지방도) 함께 표시

- 소비자선택권 보장을 위해 관련 고시 개정 추진

식품의약품안전처는 1++ 등급 쇠고기의 표시사항에 근내지방도를 함께 표시하는 것을 주요내용으로 하는 「소·돼지 식육의 표시방법 및 부위 구분기준」 일부개정고시(안)을 9월 11일 행정예고 한다고 밝혔다.

이번 개정안은 소비자가 쇠고기 등급과 지방 함량을 확인하고 선택할 수 있도록 식육정보 제공을 강화하는 한편 식육판매업 등 영업자가 준수해야 하는 쇠고기 등급표시 대상부위와 표시방법을 정하기 위해 마련하였다. 주요 개정 내용은 ▲1++ 등급 쇠고기에 등급과 함께 근내지방도(마블링) 병행 표시 ▲쇠고기의 등급 표시대상 부위 변경 등이다.

식약처는 앞으로도 소비자가 요구하는 관심 정보를 표시사항을 통해 확인하고 선택할 수 있도록 있도록 합리적으로 개선해 나갈 계획이라고 밝혔다.

(출처 : 식품의약품안전처, 9월 11일)

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

△ 주요 단속 정보

'19년 9~10월 정기점검 일정

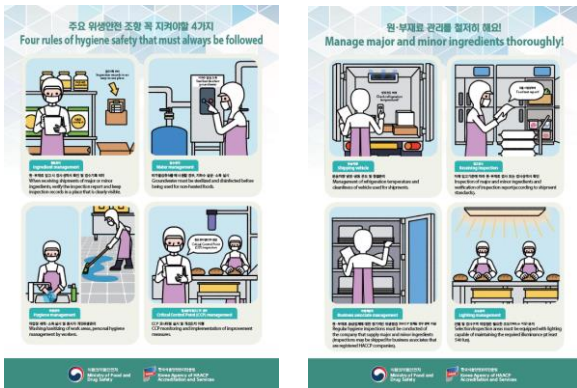
점검명	점검기간
○ 가을 행락철 다중이용시설 교차 점검 [점검대상] 공항, 고속도로휴게소, 철도역, 국·공립 공원, 유원지, 푸드트럭 등 조리·판매업체	9.23 ~ 9.27
○ 과실주, 리큐르 제조업체 점검	9.23 ~ 9.27
○ 자가품질검사 자체 실시 업체 점검(2차) [점검대상] 건강기능식품 제조업체	9.30 ~ 10.11
○ 사회특정계층 대상 식품취급업소 점검 [점검대상] 노인요양시설, 아동복지시설, 장애인복지시설, 산후조리원 등	10.14 ~ 10.18
○ 하반기 탁·약주 제조업체 점검	10.14 ~ 10.18
○ 어린이기호식품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

HACCP 업체 외국인 종사자용 삽화형 교육자료

한국식품안전관리인증원은 HACCP 주요위생안전조항 등 HACCP 업체 종사자 준수사항을 삽화형태로 구성된 게시물 교육자료를 제작하였다고 밝혔다. 이 자료는 외국인 종사자를 위하여 영어, 중국어, 베트남어, 태국어(총 4개국어) 버전으로 제작되었다.



자료는 '한국식품안전관리인증원' 또는 '세스코식품안전' 사이트(▶[자료 다운로드](#))에서 확인이 가능하다.

(출처 : 한국식품안전관리인증원, 8월 22일)



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 (10/25, 11/29, 12/6)

- 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 동정방법과 취약포인트 개선방안