

CESCO Food Safety NEWSLETTER

2019. 11월 1호 _ Vol. 162

발행처 _ (주)세스코 식품안전연구소

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

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

식품안전 주요 NEWS

어린이 기호식품 영양성분 등 표시사항지도·점검

- 피자, 햄버거 등 조리판매 식품접객업소 31개사가 맹점 16,000여 곳 대상

식품의약품안전처는 17개 지방자치단체와 함께 햄버거, 피자 등 어린이 기호식품을 조리, 판매하는 식품접객업소를 대상으로 10월 31일부터 11월 13일까지 영양성분과 알레르기 유발식품 표시 여부 등을 집중 점검한다고 밝혔다. 점검 대상은 피자, 햄버거, 아이스크림 등 어린이 기호식품을 조리, 판매하는 식품접객업소 가운데 점포수 100개 이상을 둔 가맹사업본부(프랜차이즈) 31개사의 가맹점 16,000여 곳이다.

주요 점검 내용은 해당 매장의 제품안내판, 메뉴게시판 등에 ▲영양성분(열량, 당류, 단백질, 포화지방, 나트륨) 표시 ▲알레르기 유발식품 표시 준수 여부이다. 아울러, 어린이 식품안전보호구역 내에 위치한 업소에 대해서는 위생 점검도 함께 실시할 예정이다.

식약처는 소비자의 식품 선택권을 보장하고 어린이가 건강한 식생활을 실천할 수 있는 환경 조성을 위해 앞으로도 식품의 영양성분과 알레르기 유발 식품 표시 관리를 지속적으로 해나가겠다고 밝혔다.

☞ 행정제재와 벌칙

위반 내용	행정제재	벌칙
영양성분 미표시	과태료	-
알레르기 유발식품 표시 미준수	과태료	-
위생적 취급기준 위반	과태료	-

(출처 : 식품의약품안전처, 10월 30일)



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



「식품등의 부당한 표시 또는 광고의 내용 기준」 제정 · 고시

- 10월 28일 시행

식품의약품안전처는 식품등의 부당한 표시 또는 광고로부터 소비자를 보호하고 국민 보건 증진을 위하여 식품등의 부당한 표시 또는 광고의 내용에 대한 구체적인 내용을 정하기 위하여 「식품등의 부당한 표시 또는 광고의 내용 기준」을 제정·고시 한다고 밝혔다.

1. 부당한 표시 또는 광고의 내용

- 1) 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고
- 2) 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고
- 3) 소비자를 기만하는 표시 또는 광고

가. 해당 식품등에 사용하지 못하도록 정한 원재료, 식품첨가물(보존료 제외) 등이 없거나 사용하지 않았다는 내용

(예시) 타르색소 사용이 불가능한 면류, 양념육류, 소스류, 장류, 다류, 커피, 인삼·홍삼음료에 "색소 무첨가" 표시. 광고

나. 해당 식품등에 사용하지 못하도록 정한 보존료가 없거나 사용하지 않았다는 내용

(예시) 면류, 김치, 만두피, 양념육류 및 포장육에 "보존료 무첨가", "무보존료" 등의 표시

다. "환경호르몬", "프탈레이트"와 같이 범위를 구체적으로 정할 수 없는 인체유해물질이 없다는 내용

라. 제품에 포함된 성분 또는 제조공정 중 생성되는 성분이 해당 제품에 없거나 사용하지 않았다는 내용

(예시) 아미노산을 함유하고 있는 식물성 단백가수분해물을 사용한 제품에 아미노산의 한 종류인 "L-글루타민산나트륨(아미노산) 무첨가" 표시. 광고

마. 영양성분의 함량을 낮추거나 제거하는 제조, 가공의 과정을 거치지 않은 원래의 식품등에 해당 영양 성분이 전혀 들어 있지 않은 경우 그 영양성분에 대한 강조 표시. 광고

(예시) 두부 제품에 '무콜레스테롤' 내용

바. 당류(단당류와 이당류의 합)를 사용하거나, 영양강조 표시기준에 따른 '무당류' 기준에 적절하지 않은 식품등에 '무설탕' 또는 '설탕 무첨가' 표시. 광고

사. 「식품첨가물의 기준 및 규격」에서 규정하고 있지 않는 명칭을 사용한 표시. 광고

(예시) "무MSG", "MSG 무첨가", "무방부제", "방부제 무첨가" 내용

아. 기준 및 규격, 「건강기능식품의 기준 및 규격」에 따른 유해물질(농약, 중금속, 곰팡이독소, 동물용의약품, 의약품 성분과 그 유사물질 등) 기준 및 규격에 적합하다는 사실을 강조하여 다른 제품을 상대적으로 규정에 적합하지 않다고 인식하게 하는 내용

(예시) 농약 기준에 적합한 녹차, 중금속 기준에 적합한 김치

자. 합성향료만을 사용하여 원재료의 향 또는 맛을 내는 경우 그 향 또는 맛을 뜻하는 그림, 사진 등의 표시. 광고

차. 다음의 어느 하나에 해당하는 식품등이 "천연", "자연"(natural, nature와 이에 준하는 다른 외국어를 포함)이라는 표시. 광고.

① 합성향료, 착색료, 보존료 또는 어떠한 인공이나 수확 후 첨가되는 화학적합성품이 포함된 식품등

② 비식용부분의 제거 또는 최소한의 물리적 공정 이외의 공정을 거친 식품등

③ 자연상태의 농산물·임산물·수산물·축산물, 먹는물, 유전자변형식품등, 나노식품등

카. 정의와 종류(범위)가 명확하지 않고, 객관적·과학적 근거가 충분하지 않은 용어를 사용하여 다른 제품 보다 우수한 제품으로 소비자를 오인·혼동시키는 표시·광고

(예시) 슈퍼푸드(Super food), 당지수(Glycemic index, GI), 당부하지수(Glycemic Load, GL)

(출처 : 식품의약품안전처, 10월 24일)



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

얼음막의 정의 신설 및 그에 따른 내용량 표시방법 명확화

- 「식품등의 표시기준」 일부개정고시, 일부항목외 10월 28일 시행...

식품의약품안전처는 「식품등의 표시기준」 내용 중 「식품 등의 내용에 관한 법률 시행규칙」으로 상향 입법된 일부 규정을 삭제하고 위임 규정을 명시하는 한편, 정확한 정보 전달을 위하여 얼음막 처리 식품의 내용량 표시방법을 명확히 하는 등 현행 제도의 운영상 나타난 일부 미비점을 개선·보완하고자 「식품등의 표시기준」 일부개정고시 한다고 밝혔다.

1. 얼음막의 정의 신설 및 그에 따른 내용량 표시방법 명확화

- 1) "얼음막은 수산물을 동결하는 과정에서 수분증발이나 품질의 저하를 방지하기 위해 수산물의 표면에 얼음으로 막을 씌우는 것을 말한다."로 정의 신설
2. 시각장애인을 위하여 제품명, 유통기한 등의 표시사항을 알기 쉬운 장소에 점자표시, 바코드 또는 점자·음성변환용 코드로 추가 표시할 수 있다.
3. 주류 이외의 식품에 알코올 식품이 아니라는 표현(예시: Non-alcoholic), 알코올이 없다는 표현(예시: Alcohol free), 알코올이 사용되지 않았다는 표현(예시: No alcohol added)을 사용하는 경우에는 이 표현 바로 옆 또는 아래에 괄호로 성인이 먹는 식품임을 같은 크기의 글씨로 표시하여야 한다.
4. 축산물이 냉동 또는 냉장제품인 경우에는 주표시면에 "냉동" 또는 "냉장"으로 표시하여야 한다. 다만, 제품명의 일부로 사용하거나 주표시면에 보관방법이 표시되어 있는 경우에는 그 표시를 생략 가능
5. 항공기 내에서 제공되는 식사(기내식, 機內食)의 경우에는 소비자 안전을 위한 표시사항 중 알레르기 유발물질만 표시할 수 있다. 다만, 별도의 메뉴판, 안내장(전자기기에 의한 방법 포함) 등으로 알레르기 유발물질 정보를 제공하는 경우에는 그 표시를 생략할 수 있다.
6. 냉장제품을 냉동제품으로 전환하는 축산물은 다음의 표시사항을 표시하여야 한다. 이 경우 기존의 표시사항을 가리거나 제거해서는 안 된다.
 - ▲ "이 제품은 냉장제품을 냉동시킨 제품입니다"라는 문구 표시
 - ▲ 해당 제품의 냉동 전환일
 - ▲ 냉동제품의 유통기한 및 보관온도의 표시

(출처 : 식품의약품안전처, 10월 29일)

음식점 원산지 표시 대상 수산물 확대된다

- 현행 12종에서 다랑어, 아귀, 주꾸미 추가, 2020년 상반기부터 시행

해양수산부는 음식점 원산지 표시 대상 수산물을 현행 12종에서 15종으로 확대하는 내용을 담은 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률 시행령」 일부개정령안이 10월 22일(화) 국무회의에서 통과되었다고 밝혔다.

이번에 음식점 원산지 표시 대상으로 추가된 수산물 3종은 다랑어, 아귀, 주꾸미로, 소비량과 수입량 및 전문 대중음식점이 많은 품목 중에서 이해관계자와 관계기관의 의견을 수렴하여 최종 선정되었다. 이 시행령은 공포 후 6개월의 유예기간을 거쳐 2020년 상반기부터 시행된다. 시행시기는 음식점의 원산지 표시 게시판 등 준비기간과 음식점을 대상으로 한 홍보기간을 감안하여 정하였다.

해양수산부 유통정책과장은 "음식점 원산지 표시 대상 수산물 확대를 통해 소비자의 알 권리를 확보하는 것은 물론, 국내에서 유통·판매되는 수산물 안전에 대한 국민들의 신뢰도 높일 수 있을 것으로 기대된다."라고 말했다.

(출처 : 해양수산부, 10월 22일)

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

△ 주요 단속 정보

'19년 10~12월 정기점검 일정

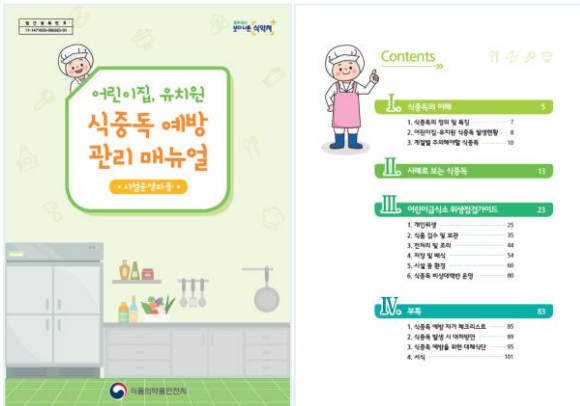
점검명	점검기간
○ 영양성분 및 알레르기 표시 대상 식품 접객 업체 점검	10.28 ~ 11.5
○ 다빈도 이상사례 신고 건강기능식품 수거 · 검사(2차)	11.1 ~ 11.8
○ 단순처리 농·수산물 생산업체 점검(2차)	11.1 ~ 11.8
○ 김장철 대비 성수식품 합동점검 - 김치류, 젓갈류, 고춧가루 등 식품제조·판매 업체	11.11 ~ 11.15
○ 식육포장처리업체 지도·점검	11.11 ~ 11.22
○ 연말연시 대비 소주 제조업체 점검	11.25 ~ 11.29
○ 군납 식품제조가공업체 합동점검(4차) - 가공식품 및 농·수산물 등	12.2 ~ 12.6
○ 성탄절 및 연말연시 대비 빵류 등 제조 · 판매업체 점검 - 빵류(케이크), 초콜릿류 등 제조 · 판매업체	12.9 ~ 12.13

(출처 : 식품의약품안전처)

⚙️ 식품산업 NEWS

어린이집, 유치원 식중독 예방 관리 매뉴얼

식품의약품안전처는 어린이집, 유치원 내 집단급식소의 위생안전관리 수준을 향상하고자 어린이집, 유치원 식중독 예방관리 매뉴얼(시설운영자용, 학부모용)을 게시한다고 밝혔다.



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

(출처 : 식품의약품안전처, 10월 30일)



HACCP 의무 교육

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

HACCP 정기 과정 (11/13, 11/28)

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

HACCP 경영자 과정 (11/13, 12/12)

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

HACCP 팀장 과정 (11/14~15, 11/26~27)

- 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 (11/29, 12/6, 12/27)

- 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 (12/13)

- 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 (12/17)

- 식품공장 유래 주요 해충의 특성을 알아보고 제어법 제공
- 주요 이물의 동정방법과 취약포인트 개선방안