

CESCO Food Safety NEWSLETTER

2019. 11월 2호 _ Vol. 163

발행처 _ (주)세스코 식품안전연구소

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

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

식품안전 주요 NEWS

김장철 대비 성수식품 전국 일제 점검

- 김치류, 고춧가루, 젓갈 등 다소비 식품 위생관리 및 수입검사 강화

식품의약품안전처는 본격적인 김장철을 앞두고 국민들이 김장 재료를 안심하고 구입할 수 있도록 오는 11월 11일부터 15일까지 전국 17개 지방자치단체와 함께 절임배추, 고춧가루 등 김장철 다소비식품 위생관리 실태를 집중 점검한다고 밝혔다. 이번 점검은 완제품 김치를 포함해 고춧가루, 젓갈, 양념류 등 김장 김치의 주요 재료를 제조·가공하는 식품업체를 대상으로 실시한다.

주요 점검 내용은 김장철에 발생 우려가 있는 위법 행위로 ▲무허가 제조·판매 ▲별도의 고추씨를 넣어 고춧가루를 제조하는 등의 불법행위 ▲비식용 수산물(젓갈)의 원료로 사용하는 행위 ▲양념류에 타르색소 등 착색제 사용여부 등이다. 또한, 식자재 도매상이나 재래시장 등에서 판매하는 국내·외 고춧가루, 양념류 등을 수거하여 대장균군, 금속성 이물 등을 검사하고, 시중에 유통·판매되는 배추·무·고추 등 농산물도 수거하여 잔류농약 등을 검사할 계획이다. 아울러, 수입식품의 안전성 확보를 위해 ▲고추, 파, 양파 등 농산물(7개 품목) ▲고춧가루, 절임배추, 액젓 등 가공식품(3개 품목)에 대한 수입 통관단계 정밀검사도 강화한다.

식약처는 이번 점검을 통해 국민들에게 안전한 식품을 공급하는 한편 고의적 불법행위에 대해서는 영업정지 등 행정처분과 함께 형사고발 조치를 병행할 예정이라고 밝혔다.

(출처 : 식품의약품안전처, 11월 5일)



CESCO 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

식품위생법령 고의·반복위반업체 19곳 적발

- 지난 3년간 반복적으로 위반이력이 있는 45곳 집중 점검

식품의약품안전처는 식품위생법령을 위반한 이력이 있는 식품제조·가공업체 등 45곳을 집중 점검하여 표시기준을 준수하지 않거나 원료수불 관계서류 및 생산·작업일지를 작성하지 않는 등 고의·반복적으로 식품위생법령을 위반한 19곳을 적발했다고 밝혔다. 이번 점검은 지난 9월 23일부터 10월 25일까지 최근 3년간 유통기한 위·변조와 같은 중대한 위반 사항을 2회 이상 반복적으로 위반한 식품제조업체 등을 대상으로 실시했다.

주요 위반 내용은 ▲ 표시 위반(5곳) ▲ 자가품질검사 미실시(4곳) ▲ 원료수불부 미작성(3곳) ▲ 위생적 취급기준 위반(3곳) ▲ 품목제조보고 미보고(1곳) ▲ 기타(3곳) 등이다.

식약처는 국민들이 안전한 먹을거리를 선택할 수 있도록 앞으로도 일상적인 단속·점검과 함께 식품위생법령을 고의·반복적으로 위반하는 업체에 대해서는 집중적으로 점검할 계획이다.

☞ 행정제재와 벌칙

위반 내용	행정제재	벌칙
자가품질검사 미실시	전부 : 품목제조정지 1개월	1년 이하 징역 또는 1천만원 이하 벌금
	50% 이상 : 품목제조정지 15일	
	50% 미만 : 시정명령	
원료수불부 미작성	영업정지 5일	3년 이하 징역 또는 5천만원 이하 벌금
품목제조보고 미보고	과태료	-

(출처 : 식품의약품안전처, 11월 6일)

빼빼로데이·수능대비, 선물용 초콜릿 제품 점검 결과

- 총 3,600곳 점검...식품위생법위반업체 27곳 적발

식품의약품안전처는 일명 '빼빼로데이'(11.11)와 '수학능력시험'(11.14)을 앞두고 지난 10월 21일부터 25일까지 17개 지방자치단체와 함께 과자·초콜릿 등 식품 제조·판매업체 3,600곳을 점검해 「식품위생법」을 위반한 업체 27곳을 적발했다고 밝혔다.

주요 위반내용은 ▲ 건강진단 미실시(12곳) ▲ 유통기한 경과 제품 보관(6곳) ▲ 위생적 취급기준 위반(5곳) ▲ 기타(4곳) 등이다. 또한, 제과점·편의점 등 시중에 유통되고 있는 선물용 제품(막대과자·초콜릿 등)에 대한 수거·검사(539건)와 수입통관 단계 정밀검사(291건) 결과는 모두 적합한 것으로 확인되었다.

식약처는 앞으로도 계절별·시기별로 소비가 많아지는 식품에 대해서는 집중적인 지도·점검 등 철저한 안전관리를 통해 소비자가 안전하고 위생적인 식품을 소비할 수 있는 환경을 만드는 데 최선을 다하겠다고 밝혔다.

(출처 : 식품의약품안전처, 11월 7일)

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



건강기능식품의 새로운기능성, 사전 협의하세요!

- 식약처, 사전협의절차마련...기능성원료심사속도낸다

식품의약품안전처 식품의약품안전평가원은 건강기능식품 영업자가 기능성 원료의 '새로운 기능성'을 인정받고자 할 때 기능성 내용에 대한 적절성, 평가기준 등을 신청 전에 먼저 검토 받을 수 있도록 「새로운 기능성 사전협의 절차」를 마련했다고 밝혔다.

새로운 기능성 사전협의 절차는 ▲준비단계(사전협의대상 여부 및 기본요건 확인) ▲협의단계(사전협의 신청, 설명회·전문가 자문회의 등) ▲처리단계(결과 통보, 기능성 원료 인정 신청) 순서로 진행된다. 다만, 영업자는 기존에 인정된 기능성 내용을 확인하고 협의 대상인지 여부 등을 살펴본 후 협의 절차를 진행해야 한다. 또한, 새로운 기능성이 의약품 대체효과나 질병 치료효과로 소비자에게 오인되지 않도록 기능성의 요건 및 범위에 대하여 더욱 철저히 검토할 예정이다.

식약처는 앞으로도 새로운 기능성으로 신청되는 건강기능식품 원료 인정의 예측가능성을 높이고, 보다 신속하게 심사가 진행될 수 있도록 산업체 등과 소통을 확대해 나갈 계획이다.

(출처 : 식품의약품안전처, 11월 6일)

구이용성형숯, 더 안전하고 편리하게 구매하세요

- 국립산림과학원, '성형숯용도 및 품질기준' 개정

산림청 국립산림과학원은 「목재제품의 규격과 품질기준」의 일부 개정·고시를 통해 '성형숯'의 규격과 품질기준과 표시사항을 변경한다고 밝혔다.

국립산림과학원은 「목재의 지속가능한 이용에 관한 법률」에 따라 성형숯을 용도에 따라 '구이용', '산업용', '착화용'으로 구분하고 표시사항을 변경하여 소비자의 이해를 돕는 한편, 각 용도에 맞는 품질기준을 적용하여 제품에 표시하는 것을 의무화하였다. 앞으로는 숯불구이 등 조리용으로 성형숯을 구매할 경우, 소비자가 직접 포장지 전면의 '구이용' 표시를 보고 선택할 수 있으며, 화학물질인 착화제 첨가 유·무에 대한 정보 또한 성형숯 규격이나 품질표에서 확인할 수 있다.

목재가공연구과 과장은 "앞으로도 국민의 생활 편의성과 알권리를 확대하고 관련 산업의 규제환경을 개선하여 시장 활성화에 도움이 되도록 다양한 목재제품 규격 정립을 위해 노력하겠다"라고 덧붙였다.

(출처 : 국립산림과학원, 11월 4일)

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 11~12월 정기점검 일정

점검명	점검기간
○ 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
○ 동절기 주류 유통·판매업체 점검 - 직매장, 주류 도·소매업 등	12.9 ~ 12.13

(출처: 식품의약품안전처)

⚙️ 식품산업 NEWS

냉장식품의 합리적 온도관리 제도 세미나 개최

1. 일 시 : 2019년 11월 12일(화) 13:30~15:30
2. 장소 : 더케이호텔 거문고A(세션 3)
3. 주최 : (사) 한국식품위생안전성학회/
권슈머소사이어티 2019기획위원회

시간	내용	비고
좌장 : 정명섭 교수(중앙대학교)		
	측사	양지영 회장 (한국식품위생안전성학회)
13:30~14:00	냉장 온도관리가 식품 안전성과 유통기한에 미치는 영향	박경진 교수 (국립군산대학교 식품영양학과)
14:00~14:30	글로벌 냉장식품 온도관리 제도 동향과 개선방향	하상도 교수 (중앙대학교 식품공학부)
14:30~15:00	냉장식품 온도관리 제도개선에 따른 비용-편익 분석	박재환 교수 (중앙대학교 경영학과)
15:00~15:30	종합토론	조윤미 (C&S비자연구소) 송성완 (식품산업협회 본부장) 유기학 부장 (이마트)

(출처: 한국식품위생안전성학회, 10월 24일)



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, 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 (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