

CESCO Food Safety NEWSLETTER

2019. 11월 4호 _ Vol. 165

발행처 _ (주)세스코 식품안전연구소

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

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

식품안전 주요 NEWS

경기도, 사회복지시설 급식소 식품위생 불법행위 수사예고

- 노인, 장애인, 아동이 입소해 있는 사회복지시설의 먹거리 위해요인 예방

경기도가 요양원 등 사회복지시설에서 운영하는 급식소의 식품위생 관련 불법행위에 대한 집중수사에 나선다. 경기도 특별사법경찰단은 11월 하순부터 12월까지 도내 노인복지시설, 장애인 거주시설, 아동양육시설 급식소 440곳을 대상으로 집중수사를 실시한다고 14일 밝혔다.

사회복지시설에서 운영하는 급식소는 영리를 목적을 하지 않으면서 특정 다수인에게 음식을 공급하는 시설로 비위생적인 환경에서 급식할 시 집단 식중독을 일으킬 수 있다. 주요 단속 내용은 ▲유통기한 경과제품 사용 ▲식재료 원산지 거짓·혼동 표시 여부 ▲무허가 제조·가공된 식재료 사용 등이며, 특히 노인, 장애인, 아동에게 직·간접적으로 영향을 미칠 수 있는 식재료 부실관리에 대해 집중 수사할 방침이다. 상시 급식 인원이 50인 이상인 사회복지시설 급식소의 경우 정기적으로 점검을 하는 반면 50인 미만의 소규모 급식소의 경우 사실상 단속 사각지대에 있다. 특사경은 이에 부실운영에 따른 먹거리 안전 위협 요소 제거를 위해 불법 행위에 대한 특별 수사를 벌이기로 한 것이다.

경기도 특별사법경찰단장은 "이번 수사를 통해 사회취약계층인 노인, 장애인, 아동의 건강을 위협하는 행위를 사전에 차단하겠다"고 말했다.

▶ 행정제재와 벌칙

| 위반 내용 | 행정제재 | 벌칙 |
|---------------|----------|---|
| 원산지 거짓·미표시 | - | 거짓표시 : 7년이하 징역 또는 1억원이하 벌금 미표시 : 5만원 ~ 1천만원 이하 과태료 |
| 유통기한 경과 제품 사용 | 영업정지 15일 | 3년 이하 징역 또는 3천만원 이하 벌금 |

(출처 : 경기도청, 11월 14일)



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



식약처, 햄버거 업체 특별위생점검 결과 19곳적발

-주요5개 프랜차이즈업체 총 147곳대상점검

식품의약품안전처는 최근 일부 햄버거 프랜차이즈 업체의 위생상태가 불량하다는 언론보도 등과 관련해 11월 1일부터 11월 15일까지 전국의 주요 햄버거 프랜차이즈 매장 147곳을 점검한 결과, 「식품위생법」을 위반한 19곳을 적발했다고 밝혔다.

주요 위반 내용은 ▲조리장 위생불량(14곳) ▲유통기한 경과원료 사용(2곳) ▲영업장 면적 변경 미신고(1곳) ▲보관기준 위반(1곳) ▲냉동제품 해동 후 재냉동(1곳) 이다. 식약처는 이번 점검 결과를 바탕으로 ▲햄버거 업체 안전관리 강화 ▲햄버거 프랜차이즈 업체 소통·지원 강화 ▲조리기준 개정 등 제도 개선으로 햄버거 안전관리를 더욱 강화해 나갈 계획이다. 가정의 달(4월), 봄·가을 행락철 등 연중 계획된 기획점검 이외에도 내년부터는 햄버거 업체를 대상으로 불시 특별점검을 실시하여 영업자에게 식품위생에 대한 경각심을 고취시킬 수 있도록 관리를 강화할 방침이며, 육류·닭고기·생선 등 동물성 원료를 가열 조리할 때는 식품의 중심부까지 충분히 익혀서 조리하도록 「식품의 기준 및 규격」 개정을 추진하고 있으며, 내년 1월까지 햄버거 패티 조리 방식별 맞춤형 위생관리 매뉴얼을 마련하여 업체가 안전관리에 활용할 수 있도록 교육·제공할 예정이다.

식약처는 앞으로도 국민들이 즐겨 섭취하는 햄버거 업체에 대한 지도·점검을 강화하여 안전하고 위생적인 햄버거가 소비될 수 있는 환경을 만드는데 최선을 다하겠다고 밝혔다.

(출처 : 식품의약품안전처, 11월 21일)

도 특사경, 불법 외국식품 판매업소 26곳적발

-식품및 축산물등 150개 품목을 불법 판매한 26곳적발...21곳검찰송치,5곳수사중
-지난1차수사(5월~6월)에서는 20곳 153개 품목적발

정식수입절차를 거치지 않고 들여온 식품과 축산물을 불법적으로 판매한 업소들이 경기도 특사경 수사에 적발됐다. 경기도 특별사법경찰단은 아프리카돼지열병의 국내 유입 방지를 위해 7월 1일부터 10월 18일까지 2차 수사를 실시한 결과, 불법 외국 식품 및 축산물 150개 품목을 판매한 26개 업소를 적발했다고 6일 밝혔다. 앞서 5~6월 진행된 1차 수사에서는 불법 외국 식료품 판매업소 20곳을 적발했다.

이번에 적발된 수입식품 품목은 두부제품, 차, 소스, 껌 등 식품 118개 품목(22곳)과 햄, 치즈, 닭발, 훈제계란 등 축산물 32개 품목(6곳) 등 총 150개 품목이며, 이 중 돈육 가공품인 러시아산 햄류 12개 품목을 불법 판매한 2곳도 적발됐다. 주요 위반사례를 보면, 안성시 소재 외국식품 판매업소인 A업소는 정식 검역절차를 거치지 않은 러시아산 햄, 버터류 등 24개 품목의 불법 외국 식료품을 판매하다 적발됐다. 특사경은 적발된 26개 업소를 모두 형사입건해 21개 업소는 검찰로 송치하고, 5개 업체에 대해서는 수사를 진행 중이다. 정식수입절차를 거치지 않은 식품이나 축산물을 판매할 경우 식품위생법 또는 축산물위생관리법에 따라 10년 이하의 징역이나 1억 원 이하의 벌금에 처해진다. 도 특사경은 미검역 불법 외국 식품에 대해 연중 상시 수사를 실시하고 있다.

경기도 특별사법경찰단장은 "경기도 전역의 외국 식품 판매업소를 대상으로 상시 모니터링 및 연중수사를 벌이고 있다"며 "아프리카돼지열병 확산방지를 위해 미검역 불법 외국 축산물 등 식품의 유통행위에 대한 수사를 지속적으로 실시하겠다"고 말했다.

(출처 : 경기도청, 11월 6일)

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

보리순 분말제품, 수입자 스스로가 안전성 입증해야 수입가능

-금속성 이물부적합반복발생에 따라...11월 25일부터 검사명령 실시

식품의약품안전처는 수입 보리순(새싹) 분말제품에 대해 수입자 스스로가 안전성을 입증해야 수입신고가 가능한 '검사명령'을 오는 11월 25일부터 시행한다고 밝혔다.

이번 검사명령은 다이어트 효과와 해독작용이 있는 식품이라고 알려지면서 올해 들어 수입이 급증한 보리순(새싹) 분말제품에서 금속성 이물과 대장균 검출로 부적합이 반복적으로 발생함에 따라 수입자에게 안전관리를 책임지도록 한 조치이다. 주요 내용은 ▲(대상국가) 모든 수입국 ▲(대상품목) 보리순(새싹) 분말 50%이상 함유제품 ▲(검사항목) 금속성 이물, 대장균 등 이다. 특히, 지난 9월에 <수입식품등 검사명령에 관한 규정>이 제정됨에 따라서 이미 통관되어 유통 중인 동일한 수입식품에도 적용하여 검사명령을 실시한다.

식약처는 앞으로도 소비자 위해 우려가 있거나 부적합이 반복적으로 발생하는 식품을 중심으로 안전관리를 더욱 강화해 나가겠다고 밝혔다.

(출처 : 식품의약품안전처, 11월 21일)

수입식품안전관리 특별법 시행규칙 일부개정령 공포

식품의약품안전처는 해외작업장의 설치·운영자 등이 해당 작업장에 대한 현지실사를 거부하는 경우뿐만 아니라 방해 또는 기피 등을 하는 경우에도 행정제재를 할 수 있도록 하는 등의 내용으로 「수입식품 안전관리 특별법」이 개정됨에 따라 해외작업장에 대한 현지실사를 방해 또는 기피 등을 하는 경우에는 수입식품 등의 수입중단 조치를 하도록 행정처분기준을 정비하고, 축산물의 수입·판매 시 식품접객업의 영업자 등에게 식육의 종류 등에 관한 내용을 적은 거래명세서 등을 발급하도록 한 규정을 삭제하여 영업자에 대한 불필요한 규제를 정비하며, 우수수입업소로 등록된 자가 최근 3년간 연 5회 이상 수입신고한 품목으로서 최근 3년간 검사 결과 부적합 이력이 없는 경우에는 서류검사 또는 현장검사를 생략할 수 있도록 관련 법령을 일부 개정하여 공포한다고 밝혔다.


(출처 : 식품의약품안전처, 11월 18일)

세스코 이물분석 서비스

전문장비와 다양한 분석 기법 보유

국내 최대 유형별 전문 분석 장비와 기법으로 해당 이물의 명확한 실체 파악

- ▶ 유전학적, 화학적, 생물학적, 기기분석
- ▶ 해충, 동물성, 식물성, 광물성 이물까지 전 영역에 대한 분석 가능

| | | |
|--|---|---|
|  |  |  |
| 동물성 이물 곤충, 동물사체, 모발, 분변 등 | 식물성 이물 탄화물, 식물조직 섬유 등 | 광물성 이물 금속 조각, 유리, 고무, 합성수지 등 |

국내 최대 30여가지 유형별 전문기법을 바탕으로 신뢰성을 확보 하는 기관

△ 주요 단속 정보

'19년 11~12월 정기점검 일정

| 점검명 | 점검기간 |
|--|---------------|
| ○ 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 |
| ○ 동절기 다중이용시설 점검 (미정) - 스키장, 눈썰매장, 아이스링크 등 조리·판매업체 | 미정('20년 1월) |

(출처 : 식품의약품안전처)

⚙️ 식품산업 NEWS

「2020년 식품소비 트렌드 및 식품 산업 전망」 세미나 개최

1. 일 시 : 2019년 12월 9일(월) 14:00~16:30
2. 장 소 : 한국식품과학연구원 대강당(지하 1층)
* 주소 : 경기도 의왕시 봇들로 50
3. 대 상 : 포럼가입사 및 식품산업계 관계자 등
4. 비 용 : 무료
5. 신 청 : 온라인 접수 또는 FAX, 이메일 제출
6. 문 의 처 : 한국식품과학연구원 연구기획사업본부
(02-3470-8170)
7. 세 부 일 정

| 시간 | 내용 | 진행/발표 |
|-------------|--------------------------|--------------|
| 14:00~14:25 | 등록 및 자료 배부, 안내 | |
| 14:25~14:30 | 인사말 | |
| 14:30~16:20 | 2020년 식품소비 트렌드 및 식품산업 전망 | 서울대학교 문정훈 교수 |
| 16:20~16:30 | 질의응답 | |

(출처 : 한국식품산업협회, 11월 18일)



HACCP 의무 교육

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

HACCP 정기 과정 (11/28, 12/12)

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

HACCP 경영자 과정 (12/12)

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

HACCP 팀장 과정 (11/26~27, 12/10~11)

- 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 등정방법과 취약포인트 개선방안