

CESCO Food Safety NEWSLETTER

2019. 11월 5호 _ Vol. 166

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 성수식품제조업체 전국일제 점검 결과

-1,738곳점검,식품위생법위반64곳적발·지자체에서 행정처분

식품의약품안전처는 본격적인 김장철을 앞두고 지난 11월 11일부터 15일까지 김치·고춧가루·양념·젓갈 등을 제조하는 업체 총 1,738 곳을 점검하여, 이 가운데 「식품위생법」을 위반한 64곳을 적발했다고 밝혔다.

주요 위반 내용은 ▲위생적 취급기준 위반(16곳) ▲원료·생산기록 미작성(13곳) ▲표시기준 위반·자가품질검사 미실시·건강진단 미실시(각각 9곳) ▲시설기준 위반 등 기타(8곳)이다. 또한 시중에 유통·판매되는 배추·무·고추 등 농산물과 김치류·고춧가루·젓갈류 등 가공식품 총 832건을 수거하여 잔류농약, 대장균 등을 검사한 결과, 검사가 완료된 452건 중 2건이 각각 역시니아 엔테로콜리티카(배추김치 1건)와 대장균(고춧가루 1건) 기준을 초과하여 검출되었다. 한편 김장철 수입 식재료의 안전성 확보를 위해 11월 11일부터 22일까지 수입통관 단계에서 실시한 정밀검사(97건) 결과, 부적합 제품은 확인되지 않았다.

식약처는 앞으로도 계절별, 특정 시기별로 소비가 많은 다소비 식품 등에 대해 집중적으로 점검·검사 하는 등 안전관리를 강화해 나갈 계획이라고 밝혔다.

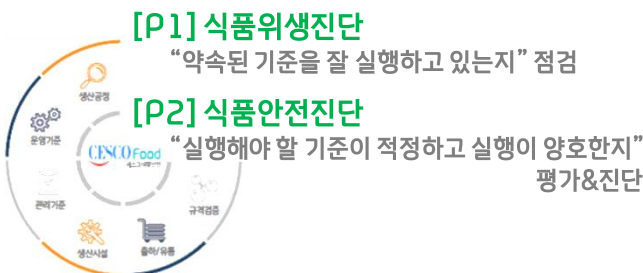
(출처 : 식품의약품안전처, 11월 27일)



세스코 터치센터 전경

세스코
식품안전서비스

세스코 식품안전감사 서비스



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

의약품 오인 우려 허위·과대광고 6곳 적발

- 무표시 식품원료로 제조한 등제품 4만 세트 압류... 의약품 오인 우려
- 무등록 식품제조업체 제조제품 불법 유통... '질병예방' 과대광고

식품의약품안전처는 소비자가 의약품으로 오인할 우려가 있게 허위·과대 광고한 제품을 적발하고 해당 제품을 제조·유통·판매한 업체 6곳을 「식품위생법」 및 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 위반으로 행정처분 한다고 밝혔다. 또한, A 일부 제품은 무표시 원료로 제조되었고, B 제품은 식품제조가공업체로 등록하지 않은 무등록 업체가 제조한 것으로 확인되어 해당 제품은 압류·폐기 조치할 예정이다.

식약처는 앞으로도 질병 치료·예방효과를 표방해 소비자가 의약품으로 오인할 우려가 있는 제품에 대해서는 철저히 관리할 예정이며, 소비자에게는 정확한 정보가 제공되도록 최선을 다할 것이라고 밝혔다.

(출처 : 식품의약품안전처, 11월 26일)

어린이 기호식품 조리·판매 식품접객업소 영양성분 표시 등 점검 결과

- 피자, 햄버거 등 조리·판매 가맹점 10,630곳 영양성분 표시 등 점검... 2곳 적발

식품의약품안전처는 지난 10월 31일부터 11월 13일까지 17개 지방자치단체와 함께 피자, 햄버거 등 어린이 기호식품을 조리·판매하는 식품접객업소(프랜차이즈)를 대상으로 영양성분과 알레르기 유발식품 표시 여부를 집중 점검했다고 밝혔다.

점검 대상은 프랜차이즈 34개사의 직영점과 가맹점 10,630곳이며 대다수 영업점에서 영양성분 및 알레르기 유발 성분 표시가 적절히 이행되고 있었으나 식품위생법을 위반한 2곳이 적발됐다고 밝혔다. 위반 사항으로는 ▲건강진단 미실시 ▲영업시설물 전부 철거(변경 미신고)이다.

식약처는 앞으로도 소비자의 알 권리를 보장하고 건강한 식생활 환경 조성을 위해 영양성분과 알레르기 유발성분 표시 관리를 지속적으로 추진해 나가겠다고 밝혔다.

(출처 : 식품의약품안전처, 11월 28일)

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

'고카페인 함유 식품' 어린이 기호식품 품질인증을 받을 수 없는 식품의 범위에 추가

- 「어린이 기호식품 품질인증기준」 일부개정고시, 11월 28일 시행

식품의약품안전처는 어린이 기호식품 품질인증 기준 중 영양에 관한 기준을 합리적으로 조정하여 어린이 기호식품 품질인증을 활성화하는 등 어린이 기호식품 품질인증기준을 일부개정고시한다고 밝혔다.

1. 안전에 관한 기준 정비
 - 1) 「식품위생법」에 따른 수입식품등 사전확인등록식품을 「수입식품안전관리 특별법」 제7조 및 제8조에 따른 우수수입업소 및 해외우수제조업소에서 수입한 식품으로 개정
2. 영양에 관한 기준 조정
 - 1) 학교에서 판매할 수 없는 식품으로 규정하고 있는 '고카페인 함유 식품'을 어린이 기호식품 품질인증을 받을 수 없는 식품의 범위에 추가
 - 2) 식품유형 개정에 따라 어린이 기호식품 유형에 반영
 - 3) 한국인 영양소 섭취기준을 반영하여 단백질 기준을 조정하고 비타민D 기준을 신설하는 등 영양성분 기준을 합리적으로 정비
 - 4) 채소류, 과일류, 견과류, 통곡물, 계란, 우유를 주원료로 95% 이상 사용한 식품은 영양성분 충족 기준을 적용하지 않는 기준 신설
3. 식품 첨가물의 사용에 관한 기준 정비
 - 1) 「식품첨가물의 기준 및 규격」 개정에 따라 과자류에 사용이 허용된 식용색소적색제2호, 식용색소적색제2호알루미늄레이크, 식용색소적색제102호를 어린이 기호식품 품질인증 시 '사용할 수 없는 식용타르색소 목록'에 추가
 - 2) 「식품첨가물의 기준 및 규격」 개정에 따라 과채음료 등에 사용이 허용된 소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘을 어린이 기호식품 품질인증 시 '사용할 수 없는 합성보존료 목록'에 추가하고, 사용할 수 없는 보존료 목록의 식품유형 구분을 삭제

(출처 : 식품의약품안전처, 11월 28일)

쇠고기의 근내지방도(마블링) 표시 추가

- 「소돼지 식육의 표시방법 및 부위 구분기준」 일부개정고시, 12월 1일 시행

식품의약품안전처는 「축산물 등급판정 세부기준」 개정에 따라 식육판매업 및 식육즉석판매가공업 영업자의 쇠고기 등급표시 대상 부위와 표시방법을 개정하고 위임근거 규정 등 일부 미비점을 개선·보완하기 위하여 관련 소.돼지 식육의 표시방법 및 부위 구분기준을 일부개정고시한다고 밝혔다.

1. 고시 목적 등의 인용 법령 개정 및 등급 표시대상 부위 명칭 변경
 - 1) 고시의 목적 및 표시방법 중 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」의 근거조항 개정
 - 2) 기존 대부분할 부위인 안심, 등심, 채끝, 양지, 갈비에 설도, 앞다리를 신설하고 이에 해당하는 표시대상 소분할 부위를 일부 조정
 - 3) 쇠고기 등급표시 대상 부위표 신설
2. 쇠고기의 근내지방도(마블링) 표시 추가
 - 1) 쇠고기 1++등급의 경우 등급표시 뒤에 축산물등급판정확인서에 표기된 근내지방도(마블링)를 함께 표시하도록 개정

(출처 : 식품의약품안전처, 11월 27일)

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 랩핑
- ✓ 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 12~1월 정기점검 일정

점검명	점검기간
○ 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)
○ 설 대비 성수식품 제조·판매업체 합동점검 (미정) - 식품(한과류 등), 건강기능식품(홍삼 등), 축산물(식육세트 등) 농·수산물(과일, 생선 등 제수용품) 제조·판매업체	미정('20년 1월)

(출처 : 식품의약품안전처)

⚙️ 식품산업 NEWS

2019 한식산업 포럼

- 한식산업 지속성장을 위한 정책포럼

1. 일 시 : 2019년 12월 9일(월) 10:30~16:00
2. 장 소 : 양재 aT센터 3층 세계로룸
3. 신 청 : 이메일 접수 진행 (forum@hansik.or.kr)
4. 문 의 : 02-6300-2091
5. 세부일정

세션 및 시간	내용	진행/발표	
10:30~10:40	사전등록 확인 및 현장 참가등록		
1세션	10:40~10:50	개회식	
	10:50~11:25	(1주제) 한식산업 환경변화와 성장전략	(사)한국외식경영학회 이형주 연구원
	11:25~12:00	(2주제) 한식진흥법 제정에 따른 산업 변화와 정책적 대응방안	한국산업개발연구원 서효동 본부장
12:00~13:30	중식		
2세션	13:30~13:40	장내정리 및 2세션 개회	
	13:40~14:15	(3주제) 푸드테크 발전 및 사회문화적 변화에 따른 한식당 경영환경 분석	경희대학교 외식경영학과 이규민 교수
	14:15~14:50	(4주제) 장수식당의 경영 성공요인 및 사례분석 연구	한국외식산업연구원 정지현 선임연구원
	14:50~15:00	Coffee Break	
	15:00~15:50	한식산업 지속 성장을 위한 정책 토론회	
	15:50~16:00	폐회식	

(출처 : 한식진흥원, 11월 28일)



HACCP 의무 교육

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

HACCP 정기 과정 (12/12, 12/18)

- 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 (12/10~11, 12/19~20)

- 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 (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 등장방법과 취약포인트 개선방안