

CESCO Food Safety NEWSLETTER

2019. 12월 3호 _ Vol. 169

발행처 _ (주)세스코 식품안전연구소

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

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

정책 / 법령 정보

소형 카트리지형 아산화질소는 구입할 수 없어요.

- 환각 목적으로 오용되는 사례 방지 위해...2021년부터 제조·판매 금지

식품의약품안전처는 식품첨가물인 아산화질소가 환각 목적으로 오용되는 사례를 근본적으로 차단하기 위해 소형 용기(카트리지, 8g) 형태로의 제조·판매를 전면금지하는 「식품첨가물의 기준 및 규격」을 개정·고시하고, 오는 2021년 1월 1일부터 시행한다고 밝혔다.

이번 조치로 식품첨가물로 판매되는 아산화질소는 2.5L 이상의 고압 금속제용기에만 충전하여 유통해야 하며, 소형 카트리지 형태의 아산화질소는 더 이상 제조·판매할 수 없게 된다. 다만, 이번 개정·고시는 고압가스 아산화질소의 공급체계가 구축되어야 하는 상황과 커피전문점의 준비 기간 등을 고려하여 1년 정도의 유예기간을 거친 후 2021년 1월 1일 시행된다.

식약처는 앞으로도 국민의 건강과 식품 안전을 위해 노력할 예정이며, 고압가스판매점·커피전문점 등 관련 업체를 대상으로 설명회 개최 등 교육·홍보를 강화하여 이번 개정 고시가 원활히 시행될 수 있도록 최선을 다하겠다고 밝혔다.

(출처 : 식품의약품안전처, 12월 19일)



CESCO 세스코 터치센터 전경



세스코식품안전Zone
1588-1119

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

국내 판매 주류 20개 중 1개 제품만 영양성분 표시

- 주류의 영양성분 표시 의무화 필요

한국소비자원은 국내에서 판매되고 있는 주요 맥주·소주·탁주 총 20개 제품을 대상으로 안전성 및 영양성분의 자율표시실태를 조사했다고 밝혔다.

조사 결과 전 제품이 안전성에는 문제가 없었으나 열량 등 영양성분을 표시한 제품은 찾아보기 어려웠다. 조사대상 20개 제품을 시험한 결과, 주종 1병(캔)당 평균열량은 맥주(500ml 기준)가 236kcal였고 소주(360ml 기준) 408kcal, 탁주(750ml 기준) 372kcal로 소주·탁주의 경우 쌀밥 한 공기분(200g) 열량(272kcal)을 초과하는 것으로 나타났다. 그리고 조사대상 20개 전 제품 모두 표시기준에 적합했으나 '주류의 자율영양표시를 위한 가이드라인'에 따라 열량 등의 영양성분을 표시한 제품은 수입맥주 1개 제품에 불과했다.

한국소비자원은 이번 조사결과를 바탕으로 주류 업체에 ▲열량 및 영양성분의 자율표시를 권고했고, 식품의약품안전처에는 ▲주류의 영양성분 표시 의무화를 요청할 예정이다.

(출처 : 한국소비자원, 12월 16일)

GMP 적용업소에 대한 불시평가 근거 마련

- 「우수건강기능식품제조기준」 일부개정고시

식품의약품안전처는 우수건강기능식품제조기준(GMP) 적용업소에 대한 GMP 준수여부 조사·평가를 불시에 실시할 수 있는 근거를 마련하고, 신규 GMP 적용업소와 기존 GMP 적용업소에 대해 구분하여 조사·평가를 할 수 있도록 평가표를 구분하는 등 현행 제도의 운영상 나타난 일부 미비점을 개선·보완하고자 관련고시를 일부개정고시 한다고 밝혔다.

1. 구비해야 할 시설기준의 합리적 조정

- 1) 제조공정의 특성 등에 따라 공기정화 및 온·습도 조절의 방식을 다르게 결정할 수 있도록 공조시설 설치의무 면제 사례를 구체적으로 제시하고, 조명의 최소 밝기 및 공정 간 시설배치 등에 대하여 명확한 용어로 구체화된 기준을 규정하고자 함

2. GMP 적용업소에 대한 불시평가 근거 마련


- 1) GMP 적용상황을 조사·평가할 때 사전 통지없이 불시에 실시하게 하고, 법령 위반업소에 대하여는 정기 조사·평가와는 별개로 불시에 조사·평가를 실시할 수 있도록 근거 규정을 마련하고, HACCP 적용업체에 대한 GMP 평가 시 HACCP과의 합동평가 또는 평가결과를 고려할 수 있도록 개선함

3. 영업허가를 위한 GMP 평가 절차·방법 마련 및 평가표 구분

- 1) 영업허가를 위한 GMP 평가 시는 별도의 평가표를 사용하여, 우선 시설 및 기준서 등의 GMP 운영기반과 실행 능력 구비여부에 대한 평가를 실시하고 해당 업체에서 건강기능식품의 제조가 이루어진 후 GMP 운용·관리에 대한 평가를 추가 실시하도록 절차를 마련함

4. 규제개혁위원회 일몰규제 심사결과(일몰해제) 반영하여 일몰 근거조항 삭제

(출처 : 식품의약품안전처, 12월 17일)



세스코 표시컨설팅 서비스

【 표시 검증 】

- 표시사항, 셀링포인트
- 솔루션 제공

비용

짙은 법령 변경에 따른
인쇄 등반 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 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

'20년 1월~2월 정기점검 일정

점검명	점검기간
○ 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)
○ 특수용도식품 제조업체 점검 -영·유아식, 체중조절용식품, 영유아곡류조제식, 환자용식품 등	미정('20년 2월)
○ 상반기 탁·약주 제조업체 점검	미정('20년 2월)

(출처 : 식품의약품안전처)

⚙️ 식품산업 NEWS

한 눈에 보는 영양표시 가이드라인 배포

식품의약품안전처는 식품 산업체가 유용하게 활용할 수 있도록 영양성분 표시방법 등을 알기 쉽게 설명한 '한 눈에 보는 영양표시 가이드라인'을 배포한다고 밝혔다.



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

(출처 : 식품의약품안전처, 12월 16일)



HACCP 의무 교육

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

HACCP 정기 과정 (1/8, 2/5, 2/19)

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

HACCP 경영자 과정 (1/8, 2/5)

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

HACCP 팀장 과정 (1/9~10, 2/6~7)

- 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 (12/27, 1/31, 2/14)

- 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 (4/21)

- 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 (2/18)

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