

CESCO Food Safety NEWSLETTER

2019. 12월 4호 _ Vol. 170

발행처 _ (주)세스코 식품안전연구소

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

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

식품안전 주요 NEWS

연말연시 대비 케이크제조판매업체 점검 결과

- 3,152곳 점검, 식품위생법 위반 50곳 적발

식품의약품안전처는 성탄절, 연말연시를 맞아 소비가 증가하는 케이크 등 빵류 제품의 안전관리를 위해 12월 9일부터 13일까지 17개 지방자치단체가 케이크 등 빵류 제조·판매업체 3,152곳을 점검하여, 식품위생법을 위반한 50곳을 적발했다고 밝혔다.

주요 위반 내용은 ▲건강진단 미실시(19곳) ▲위생적 취급기준 위반(16곳) ▲유통기한 경과 제품 보관(7곳) ▲시설기준위반(2곳) ▲자가품질검사미실시(2곳) ▲품목제조보고 미보고 등(4곳) 이다. 적발된 업체는 관할 지자체가 행정처분 등의 조치를 하고, 3개월 이내에 다시 점검을 실시해 위반사항 개선여부를 확인할 예정이다. 또한, 제과점 등 시중에 유통·판매되는 케이크 제품(수입제품 포함) 등 총 313건을 수거하여 식중독균 등을 검사한 결과, 검사가 완료된 121건은 모두 적합했다.

식약처는 앞으로도 시기별·계절별로 소비가 많아지는 식품 등에 대해서는 집중적인 지도·점검·검사 등 안전관리를 강화할 계획이라고 밝혔다.

(출처 : 식품의약품안전처, 12월 20일)



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



국민청원 안전검사제, '단백질 보충제' 조사결과

- 해외직구 1개 제품에서 테스토스테론 검출, 허위과대광고 63건 적발

식품의약품안전처는 근육량을 늘리기 위한 목적으로 섭취하는 '단백질 보충제' 195개 제품을 직접 수거하여 검사한 결과, 국내 정식 유통 제품은 모두 적합했으나 해외 직구 1개 제품에서 단백질 동화 스테로이드 성분인 '테스토스테론'이 검출되어 관세청에 통관차단을 요청했다고 밝혔다.

이번 발표는 지난 9월 '국민청원 안전검사제' 대상으로 선정된 '단백질 보충제' 제품의 안전성을 확인하기 위해 국내생산(110개), 수입(65개), 해외 직구(20개) 등 총 195개 제품에 대해 단백질 함량(조단백질)과 단백질 동화 스테로이드 성분 28종 및 대장균군 등을 검사한 결과이다. 또한 안전성 검사 이외에도 온라인 판매 사이트 2,046곳을 대상으로 과대·과장광고 행위를 점검하여 '면역에 좋은 단백질'이라는 거짓·과장 광고와 심의결과에 따르지 않은 부당 광고 등 총 63건을 적발했다.

식약처는 소비자가 '단백질 보충제'를 구매할 때 안전성 확인을 마친 국내 제조 또는 정식 수입·통관 제품을 선택할 것과 허위·과대광고에 현혹되지 말 것을 당부했다고 밝혔다.

(출처 : 식품의약품안전처, 12월 23일)

정책 / 법령 정보

일부 온라인 판매 훈제연어에서 리스테리아균 검출

- 온라인 판매제품의 위생관리·감독 강화 및 표시정보 개선 필요

한국소비자원은 새벽배송(자정 전에 주문하면 다음날 아침 6~7시 전에 배송)과 일반배송을 통해 시중에서 유통·판매 중인 메추리알 장조림, 훈제연어, 명란젓 등 총 30개 제품을 대상으로 안전성 및 표시실태를 조사했다. 그 결과 새벽배송 일부 제품에서 리스테리아균이 검출돼 소비자의 주의가 필요한 것으로 나타났다고 밝혔다.

조사대상 30개 제품 중 훈제연어 2개 제품에서 식중독균인 리스테리아 모노사이토제네스가 검출됐으며 그 중 1개 제품에서는 일반세균수도 최대 1.9×10^6 CFU/g 수준이었다. 배송형태(새벽배송 15개, 일반배송 15개)별 위생지표균 평균값을 비교한 결과 일반 세균은 새벽배송 제품이, 대장균군은 일반배송 제품에서 더 많이 검출돼 위생수준에 차이가 있다고 보기 어려웠다. 표시실태 조사에서는 30개 제품 중 6개 제품(20%)이 '식품유형', '원재료명' 등을 누락하거나 잘못 기재해 「식품등의 표시기준」에 부적합했다.

한국소비자원은 이번 조사결과를 바탕으로 관련 업체에 ▲자발적 회수·폐기 및 판매 중지, ▲제조공정·유통단계의 위생관리 강화, ▲표시사항 개선을 권고했고, 관련 업체들은 이를 수용해 조치하기로 했다. 또한, 식품의약품안전처에는 온라인 판매식품의 위생·안전 및 표시에 대한 관리·감독 강화 등을 요청할 계획이다.

(출처 : 한국소비자원, 12월 26일)

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

적색3호 등 식용색소 4종, 커피라떼에 사용 허용

- 「식품첨가물의 기준 및 규격」 일부개정안 행정예고

식품의약품안전처는 커피라떼 표면에 다양한 색상으로 사진이나 그림 등의 이미지를 표현할 수 있도록 커피에 식용색소(착색료) 사용을 허용하는 내용으로 「식품첨가물의 기준 및 규격」 고시 개정안을 12월 24일 행정예고한다고 밝혔다.

이번 개정안은 지난 7월 산업융합 규제샌드박스에서 ‘라떼아트 3D 프린터’가 임시허가를 받게 되어, 커피 섭취량·식용색소 사용량 등을 토대로 안전성 평가를 거쳐 커피에 적색제3호 등 식용색소 4종을 사용할 수 있도록 허용한 것이다. 고시 개정이 완료되면 커피전문점 등에서 식용색소를 사용해 소비자가 원하는 색상과 이미지를 커피 표면에 인쇄해서 라떼아트 커피로 판매할 수 있게 된다.

식약처는 앞으로도 식품산업의 활성화를 위해 안전한 수준에서 식품첨가물 기준·규격을 합리적으로 개선해 나갈 계획이다.

(출처 : 식품의약품안전처, 10월 14일)

시중 유통 된장·고추장·간장 등 보존료 사용 안전한 수준


- 보존료 노출평가결과 발표...일일섭취허용량대비 0.02~2%

식품의약품안전처 식품의약품안전평가원은 시중에 유통 중인 가공식품을 대상으로 식품첨가물 보존료 사용실태를 조사하여 위해평가 한 결과, 안전한 수준이라고 밝혔다. 이번 조사는 가공식품에 들어있는 보존료(9종) 함량을 조사하고 국민건강영양조사를 바탕으로 섭취수준을 평가하여 우리 국민들 건강에 미칠 수 있는 영향을 확인하기 위해 실시했다.





조사 결과, 수거·검사한 모든 제품에서 보존료가 사용기준에 적합한 것으로 확인되었으며, 검출량을 근거로 실시한 위해평가 결과에서도 인체위해 우려가 없는 수준으로 확인되었다. 보존료는 주로 소브산, 안식향산, 파라옥시안식향산에틸이 절임류, 탄산음료, 혼합간장 등의 식품 제조에 사용되고 있으며, 우리 국민들은 주로 절임류, 탄산음료류, 소스류 등을 통해 보존료를 섭취하고 있는 것으로 조사되었다. 소브산은 절임류·어육가공품류·햄류 등을 통해, 안식향산은 탄산음료류·과일채소류음료 등을 통해, 파라옥시안식향산에틸은 소스류·혼합간장 등을 통해 주로 섭취하는 것으로 평가되었다.


식약처는 앞으로도 국민의 관심이 높은 식품첨가물에 대한 위해평가를 주기적으로 실시하여 식품첨가물에 대한 막연한 불안감을 해소할 수 있도록 지속적으로 노력할 것이라고 밝혔다.

(출처 : 식품의약품안전처, 12월 23일)



세스코 시험분석 서비스
(자가품질검사, 영양성분, HACCP 위해요소)



식품의약품안전처 지정
제100호(식품), 제59호(축산물)
자가품질위탁 시험·검사기관

자가품질검사 서비스
식품/축산물 제조·가공, 즉석판매제조·가공업자가
식품위생법, 축산물위생관리법에서 정한
기준·규격에 적합한지를 확인하는 검사

첨단 분석장비 및 전문인력과 분석 노하우를 바탕으로 신뢰성을 보증 하는 국가공인검사기관

△ 주요 단속 정보

'20년 1월~2월 정기점검 일정

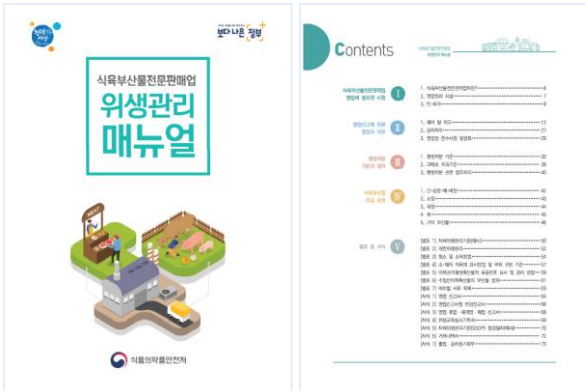
점검명	점검기간
○ 동절기 다중이용시설 점검 (미정) - 스키장, 눈썰매장, 아이스링크 등 조리·판매업체	미정('20년 1월)
○ 설 대비 성수식품 제조·판매업체 합동점검 (미정) - 식품(한과류 등), 건강기능식품(홍삼 등), 축산물(식육세트 등) 농·수산물(과일, 생선 등 제수용품) 제조·판매업체	미정('20년 1월)
○ 특수용도식품 제조업체 점검 -영·유아식, 체중조절용식품, 영유아곡류조제식, 환자용식품 등	미정('20년 2월)
○ 상반기 탁·약주 제조업체 점검	미정('20년 2월)

(출처 : 식품의약품안전처)

⚙️ 식품산업 NEWS

식육부산물전문판매업 위생관리 매뉴얼 배포

식품의약품안전처는 식육부산물전문판매업 영업에 필요한 사항, 영업신고에 따른 영업자 의무 등의 내용을 담은 '식육부산물전문판매업 위생관리 매뉴얼'을 배포한다고 밝혔다.



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

(출처 : 식품의약품안전처, 12월 23일)



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 (1/31, 2/14, 3/20)

- 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 등장방법과 취약포인트 개선방안