

CESCO Food Safety NEWSLETTER

2020. 1월 3호 _ Vol. 173

발행처 _ (주)세스코 식품안전연구소

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

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

식품안전 주요 NEWS

폐기물 늘리는 과대포장 안돼요...설 연휴 앞서 집중점검

- 1월 13일부터 1월 24일까지 전국 지자체에서 일제히 단속
- 1차 식품 등 명절 선물류 과대포장 여부 집중 점검

환경부는 설 연휴를 앞두고 과대포장으로 인한 자원의 낭비를 막기 위해 전국 17개 시도에서 과대포장을 집중 점검한다고 밝혔다. 이번 점검은 전국 유통매장을 중심으로 1월 13일부터 1월 24일까지 실시되며, 포장기준을 위반하여 제품을 제조·수입한 자에게 최대 300만 원의 과태료가 부과된다.

전국 지자체에서는 '제품의 포장재질·포장방법에 관한 기준 등에 관한 규칙'에 따라 포장횟수가 과도하거나 제품크기에 비해 포장이 지나친 제품에 대해서 포장검사명령을 내려, 위반여부를 판단한다. 특히, 명절에 판매량이 많은 1차 식품, 가공식품, 주류 등의 선물세트(중합제품)는 포장횟수 2차 이내, 포장공간비율 25% 이하의 포장방법을 준수해야 한다.

환경부 자원순환정책관은 "자원순환사회 구축을 위해서는 자원을 절약하고, 불필요한 폐기물의 발생을 원천적으로 줄이는 것이 무엇보다 중요하다"라며, "포장폐기물 감량을 위해 포장재 제조·수입업체 스스로도 환경친화적인 포장의 필요성을 깊이 인식하고 발전시켜 나가야 한다" 라고 말했다.

(출처 : 환경부, 1월 12일)

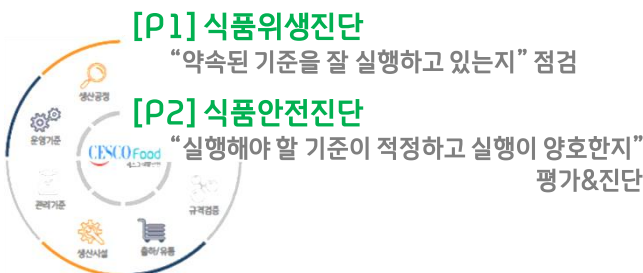


CESCO 세스코 터치센터 전경



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

수입식품 현지 사전안전관리 강화로 위해식품 차단

- 지난해 해외제조업소 458곳 점검... 위생상태 불량한 66곳 수입중단 등 조치

식품의약품안전처는 지난 해 우리나라로 식품을 수출하는 해외제조업소 458곳에 대해 현지실사를 실시한 결과, 위생관리가 불량한 66곳을 적발하여 수입중단 등의 조치를 요청했다.

적발 업소 주요위반 내용은 ▲원.부재료의 위생상태 불량 ▲식품취급용 기계·기구류의 세척·소독 등 위생관리 미흡 ▲작업장 종사자의 개인 위생관리 미흡 ▲작업장 내 해충 등 방충·방서관리 미흡 등 식품 안전에 기본이 되는 위생·안전관리에 관한 사항이다. 부적합 품목으로는 김치류, 면류, 과일·채소음료, 소스류, 팥콩 또는 견과류가공품, 쇠고기, 향신료가공품, 다류 등이다. 이번에 적발된 제조업소 66곳 중 위생·안전 관리상태가 매우 불량한 37곳에 대해서는 수입중단을 조치하고 나머지 29곳은 개선명령과 함께 수입검사를 강화하였다.

식약처는 올해도 식품사용 금지물질 검출 등 위해발생 우려가 높은 해외제조업소를 선정하여 현지실사를 실시할 계획이며, 특히, 통관검사에서 부적합 빈도가 높은 식품, 금속·이물질검출 등 위해정보 식품, 소비자 불만사례 식품 등을 수출한 국가의 제조업소에 대하여 집중적으로 실시할 계획이다. 또한, 소비자가 위해발생 우려가 있는 해외제조업소 등의 정보를 알 수 있도록 수입중단 조치한 해외제조업소에 대해 식약처 홈페이지에 공개하는 등 생산단계서부터 촘촘한 안전관리를 실시할 계획이라고 밝혔다.

(출처 : 식품의약품안전처, 1월 15일)

정책 / 법령 정보

산분해간장 및 혼합간장에 대한 3-MCPD 기준 강화

- 식품의 기준 및 규격 일부 개정 고시.

식품의약품안전처는 국민에게 보다 안전한 식품을 공급하기 위하여 산분해간장 및 혼합간장에 대한 3-MCPD 기준을 강화하고, 패류 및 갑각류의 기억상실성 패독 기준을 신설하며, 어린이 기호식품인 캔디류 중 사탕과 젤리에만 설정되어 있는 납 규격을 캔디류 전체로 확대·강화하는 등의 내용을 담은 식품의 기준 및 규격을 일부 개정한다고 밝혔다.

1. 산분해간장 및 혼합간장에 대한 3-MCPD 기준 강화
2. 패류 및 갑각류 중 기억상실성 패독의 기준 신설
3. 캔디류 전체로 납 규격 적용 확대 및 기준 강화
4. 유함유가공품 유형 신설
 - 1) 식품군 명칭을 유가공품에서 유가공품류로 개정
 - 2) 유함유가공품 유형 및 유(乳)를 주원료로 제조한 제품의 특성을 반영한 기준·규격 신설

(출처 : 식품의약품안전처, 1월 14일)



세스코 해외식품 위생평가 서비스



식품의약품안전처
지정

해외식품 위생평가기관
(제4호)

‘주문자 상표부착 식품’ 점검기준

주문자상표부착 식품 등을 수입 영업자는 수출국 제조·가공업체에 대하여 식약처장이 정하는 점검 기준에 따라 **해외식품 위생평가기관**으로 하여금 현지 위생평가 등을 실시



- 상향 평준화된 객관적 평가 시각
- 해외제조업소 위생관리 기준에 대한 명확한 적용



- 충분한 인적, 물적, 경험적 자원 확보
- 해외식품 위생평가 대상업체 접근 편의성 확보
- 공정하고 신뢰성 있는 수준 높은 평가기관



- 위생평가원 역량강화 프로그램 운영
- 위생평가원 심사 및 평가 체계 구축
- 위생평가원 윤리의식 강화

'아메리카왕거저리 유충' 새로운 식품원료 인정

- 안전성 입증 완료... 단백질과 불포화지방산 풍부해 다방면 활용 기대

식품의약품안전처와 농촌진흥청은 1월 16일 식용곤충의 하나로 '아메리카왕거저리 유충(탈지 분말)'이 새로운 식품원료로 인정받아 앞으로 우리 먹거리로 사용될 수 있게 되었다고 밝혔다. 이는 2014년 갈색 거저리 유충과 흰점박이꽃무지 유충, 2015년 장수풍뎅이 유충과 쌍별귀뚜라미를 식품원료로 인정한 데 이어 아메리카왕거저리 유충(탈지 분말)까지, 현재 식용할 수 있는 곤충은 총 8종이다.

이번에 인정받은 아메리카왕거저리 유충(탈지 분말)은 농촌진흥청이 식품원료의 특성, 영양성, 독성 평가를 비롯해 최적의 제조조건 확립 등을 위한 연구를 진행하고, 그 결과를 토대로 식약처가 안전성 심사 등을 거쳐 인정되었다. 아메리카왕거저리 유충'은 식용곤충인 '갈색거저리 유충'과 동일한 딱정벌레목 거저리과로 갈색거저리 유충보다 크기가 약 1.5배 커서 '슈퍼 밀웜(super mealworm)'으로도 불리는 곤충으로, 단백질과 불포화지방산을 다량 함유하고 있어 식품원료로서의 가치가 높아, 과자·선식 등의 다양한 식품원료로 사용될 수 있을 것으로 기대된다고 밝혔다.

식약처는 "과학적인 안전성 평가로 식품원료의 인정 범위를 확대하고 다양한 제품 개발과 소비자에게 안전한 식품원료가 제공될 수 있도록 더욱 노력하겠다."라고 말했다.

(출처 : 식품의약품안전처, 1월 16일)

전통시장 영업점포 외 영업장소에서도 식육·포장육 등 진열 허용

- 「축산물위생관리법 시행규칙」 일부개정안 공포

식품의약품안전처는 전통시장에서 식육판매업, 식육란수집판매업 또는 식육즉석판매가공업의 영업을 하려 하거나 하고 있는 자에 대해 전통시장 상인회의 정관·규약이 정하는 바에 따라 영업점포 외 영업장소에서도 식육·포장육 등을 진열할 수 있도록 허용하는 등의 내용을 담은 「축산물 위생관리법 시행규칙」 일부개정안을 공포한다고 밝혔다.

1. 전통시장에서 식육판매업, 식육란수집판매업 또는 식육즉석판매가공업의 영업자
 - 1) 전통시장 상인회의 정관·규약이 정하는 바에 따라 영업점포 외 영업장소에서도 식육·포장육 등을 진열할 수 있도록 허용
 - 2) 해당 영업장소에 식육·포장육 등을 진열하기 위해서는 식육·포장육 등의 냉장·냉동 보존이 가능하고 소비자 접촉이 어려운 구조의 진열시설을 구비
 - 3) 식육·포장육 등이 비·눈·먼지·직사광선 등으로부터 보호될 수 있는 관련 시설·장비·구조를 갖추도록 하는 등의 시설기준을 마련
2. 축산물보관업 영업자
 - 1) 축산물 상·하차를 위한 장비로 상하차대만 인정하던 것을 상·하차를 안전하고 위생적으로 할 수 있는 다른 장비·시설도 상·하차 장비로 인정하여 시설기준 규제를 완화
3. 식육즉석판매가공업 영업자
 - 1) 개체별로 포장한 닭·오리의 식육을 식육 판매를 목적으로 하는 영업자에게 바로 판매 가능

(출처 : 식품의약품안전처, 1월 13일)



세스코 시험분석 서비스
(자가품질검사, 영양성분, HACCP 위해요소)



식품의약품안전처 지정

제100호(식품), 제59호(축산물)
자가품질위탁 시험·검사기관

자가품질검사 서비스

식품/축산물 제조·가공, 즉석판매제조가공업자가
식품위생법, 축산물위생관리법에서 정한
기준·규격에 적합한지를 확인하는 검사



첨단 분석장비 및 전문인력과 분석 노하우를 바탕으로 신뢰성을 보증 하는 국가공인검사기관

△ 주요 단속 정보

1월~2월 정기점검 일정

점검명	점검기간
○ 밸런타인데이 대비 초콜릿제조 · 판매업체 점검 -초콜릿 · 캔디류 제조 · 판매업체	1.28 ~ 1.31
○ 식육추출가공품 등 식육가공품 제조업체 점검(1차)	2.3 ~ 2.28
○ 1분기 온라인 인기식품 수거검사	2.10 ~ 2.21
○ 자가품질검사 자체 실시 업체 실태조사 및 점검(1차)	2.10 ~ 2.21
○ 특수용도식품(영.유아식, 환자용식품 등) 제조업체, 온라인 전용마켓.반찬가게 등 점검 ○ 자가품질검사 자체 실시업체 점검	2.17 ~ 2.21
○ 봄철 대비 약.탁주 제조업체 지도점검(1차)	2.17 ~ 2.21

(출처 : 식품의약품안전처)

⚙️ 식품산업 NEWS

「HACCP 사업」 설명회 개최 안내

1. 참석대상 : HACCP 준비업체 (의무 4단계 중심) 및 인증업체, 지자체 공무원, 관련협회 등
2. 일시 : 1.30(목) (6개 지원)~1.31.(금) (2개 출장소) 10:00, 14:00 (2회/일)
* 6개 지원은 오전/오후 2회 운영, 2개 출장소는 오후 1회 운영
3. 장소 : 6개 지방식약청 권역 및 강원(강릉), 제주 등 8개 지역
4. 진행순서

구분	시간	내용	진행
1	09:30~10:00	등록	인증원
	13:30~14:00		
2	10:00~10:10	국민의례 및 인사말	인증원 (지원장)
	14:00~14:10		
3	10:10~10:40	2020년 HACCP 정책방향	지방식약청 (사무관)
	14:10~14:40		
4	10:40~11:20	2020년 HACCP 사업	인증원 (기술지원팀장)
	14:40~15:20		
5	11:20~11:40	HACCP 인증 및 조사.평가 결과 분석	인증원 (기술지원팀장)
	15:20~15:40		
6	11:40~12:00	질의응답 및 업체 의견 수렴 등	인증원 (기술지원팀장)
	15:40~16:00		

(출처 : 한국식품안전관리인증원, 1월 10일)



HACCP 의무 교육

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

HACCP 정기 과정 (2/5, 2/19, 3/11)

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

HACCP 경영자 과정 (2/5, 3/11)

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

HACCP 팀장 과정 (2/6~7, 2/20~21)

- 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, 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 (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 등정방법과 취약포인트 개선방안

“ 식품관련업체 안전관리 ”

'20년 식품안전관리 기본방향

기본 방향

- 가정간편식(HMR), 배달음식, 온라인 판매식품 등 관리 강화
- 햄버거 등 패스트푸드, 프랜차이즈 음식점 등 다중이용시설 내 식품취급시설 집중 관리
- 통계자료를 활용하여 단속 필요성이 높은 업체, 최근 3년 미점검 업체 안전관리 병행 실시
- 지자체 관내 일상점검 : '기본안전수칙' 항목 위주로 점검하되, 기타 식품위생법 위반 행위도 점검
 - ① 건강진단 및 위생교육 ② 지하수사용 수질검사
 - ③ 방충·방서시설 기준 ④ 제도가공실 위생적 관리
 - ⑤ 자가품질검사 ⑥ 이물 혼입 ⑦ 온도기준 미준수
 - ⑧ 유통기한 경과 원료 사용, 판매, 조리, 보관, 냉장, 냉동
 - ⑨ 무등록(신고) 및 무표시 ⑩ 음식물 재사용
- 1~2주 이전에 점검 계획을 인터넷, 문자, 일간지 등에 사전예고
- 위해 우려가 높은 품목 및 검사항목 중심으로 수거, 검사
- 식품위생관련 담당공무원이 식품제조, 가공업소 등 출입, 검사시 원산지 표시 위반의 의심되거나 위반 행위를 발견한 경우 관련 기관에 통보

소비 단계

- 배달 음식점은 지자체별 연간 자체 계획 수립하여 전수점검
- 다중이용시설, 위생취약, 특정계층 등 점검대상 서정하여 집중 점검
 - 다중이용 : 고속도로휴게소, 기차역, 유원지, 놀이공원, 대형뷔페, 프랜차이즈 음식점 등
 - 위생취약 : 애견, 동물카페, PC방, 스크린골프장, 장례식장, 만화카페, 감성주점, 공유주방 표방업체 등
 - 특별계층 : 산후조리원, 노인, 아동, 장애인시설, 키즈카페 등
- 위생등급제 지정업체는 점검, 수거, 검사 등 면제
- '공유주방' 시범 업체에 대한 안전관리 강화
 - 월1회 운영관리(규제 샌드박스 허용조건, 위생관리) 실태 점검
 - 지도, 점검(2월 1회) 및 수거, 검사(반기별) 실시
- '공유주방' 표방 업체(개별형 주방) 반기별 특별점검
 - 조리시설이 갖춰진 개별 주방을 한명의 창업자가 일정기간 독점하여 이용할 수 있도록 설계된(칸막이 등 별도 구분) 독립 주방
- 식품위생법을 반복적으로 위반한 업체 등 '특별관리업체'로 지정하여 중점 관리
 - 식품위생법을 최근 3년간 5회 이상 위반한 업체 (위생교육 미이수, 상호 및 영업장 면적 미변경 등 경미한 사항 제외)

“ 식품관련업체 안전관리 ”

'20년 식품안전관리 기본방향

제조 단계 (식품)

- 소비가 급증하는 가정간편식 등 제조업체 위생관리 강화
- 식품위생법 반복 위반업소, 최근 3년간 미점검, 수거검사 부합 이력업소 등 출입, 검사 관리
- 수출부적합 제품(국내 유통시) 제조, 가공업소 위생관리 강화
- 언론 등 사회적으로 이슈가 된 품목, 제조업체 위생관리 강화
 - 케익류, 김치류, 즉석섭취식품 등
- 적합하지 않은 할랄 표시를 하거나 식품을 환, 분말 등으로 제조하여 유사 건강식품 등으로 표방하는 허위, 과대광고 중점 관리
- 식품위생법을 반복적으로 위반한 업체 등 '특별관리업체'로 지정하여 중점 관리
 - 식품위생법을 최근 3년간 5회 이상 위반한 업체 (건강진단 미실시, 위생교육 미이수, 영양성분 표시 위반 등 경미한 사항 제외)
 - 허용하지 않은 식품첨가물을 사용하거나 위해 식품 등의 판매 등 중대한 식품위생법령 위반 행위를 한 업체
 - 외수실적 80%미만인 업체
- 식품 법령을 고의적으로 위반하거나 부당 이득을 목적으로 소비자를 기만하는 사람을 '문제 사업자'로 지정하여 추적, 관리

제조 단계 (축산물)

- 법을 반복적으로 위반한 업체 등 '특별관리업체'로 지정하여 중점 관리
- 계란(식용란) 안전관리
 - 무허가, 신고 영업행위 집중 단속
 - 식용란선별포장업 : 시설기준, 영업자준수사항 준수여부 점검
 - 식용란수집판매업 : 수집 및 판매, 폐기 기록관리, 판매용 계란 안전관리, 판매용 계란 표시 및 광고 점검
- 축산물가공품, 포장육 안전관리
 - 원료수불서류, 생산, 작업기록에 관한 서류, 거래내역서류 작성, 보관 여부
 - 원료의 구비 요건 위반
 - 원료제품 보관 온도 준수 여부
 - 품목제조보고의 원료 사용 및 배합비율 준수 여부
 - 축산물 가공품별 제조, 가공기준 등 준수 여부
 - 제조일자, 유통기한 등 허위, 초과표시(미표시 포함)
 - 살균여부에 따른 열균, 살균, 비살균제품 표시 누락
 - 폐기대상 축산물의 부적정 보관
 - 자체위생관리기준(자체안전관리인증기준) 미작성, 운용
 - 영업자 자가품질검사 미실시 및 부적합 제품 부적정 처리
 - 식육 제품의 등급, 인증(할랄, HACCP) 허위 표시, 광고(포장육)
 - 제품표시사항 관리(포장육) : 제품명, 유형(식육의 종류와 부위명 표시), 제조일자, 유통기한

“ 식품관련업체 안전관리 ”

'20년 식품안전관리 기본방향

유통 단계

- 식품 판매업체의 허위·과대광고 행위 점검
- 전자상거래를 통한 무신고 식품 판매 행위 점검
- 주요 점검 내용
 - 무신고영업행위 여부
 - 식품 등 위생적 취급기준 위반 여부
 - 표시기준 및 허위·과대광고 위반 여부 : 무허가(신고) 및 무표시 제품 유통·판매, 일자 위·변조 판매, 표시기준 위반 여부
 - 유통관리 적정여부 : 유통기한 경과제품 진열·보관·판매, 냉장·냉동제품, 신선편의식품 등 적정 보존·보관·운반·진열·판매
 - 불법 식품 및 수입식품 등 취급·판매 행위
 - 표백제, 색소 등 위해물질 처리 및 판매행위
 - PB제품에 대한 위생관리 등 지도·점검 강화
 - 로컬푸드 판매점에 대한 관리 강화
 - 온라인 판매식품 등 관리 강화 : 온라인 전용 슈퍼마켓 및 무인 점포, 프리마켓 등 신종 영업에 대한 신고, 보존 및 유통기준, 유통기한 준수 여부 등 집중 점검
 - 시식코너에 대해 위생적 취급 기준 여부 중점 점검

수입 단계

- 외국 식료품 전문판매업소(자유업) 안전관리 강화
 - 이태원 등 외국 식료품 판매업소(자유업, 300㎡이하)의 무신고(무표시) 및 유통기한 경과제품 판매(개인유대 및 보따리상 반입) 행위 관리
 - 지자체 : 전국 외국 식료품 판매업소 대상 무신고 수입 가공품, 축산물 판매 여부 월2회 상시 점검 실시
 - 정부합동 불법 수입식품 등 판매행위 집중단속 실시
- 연세점 식품 등 안전관리
 - 표시기준 및 허위·과대 광고 위반 여부 등 : 날자 위·변조 행위, 표시기준 위반 여부, 유통기한 경과제품 진열·보관, 냉장·냉동제품의 적정 보존·보관·운반·진열·판매 여부 등
- 해외직구 식품 구매·검사 등 안전관리

“ 식품관련업체 안전관리 ”

'20년 식품안전관리 기본방향

HACCP 제도 운영

- 조사·평가 전면 불시평가 추진
 - 연초에 평가대상을 일괄적으로 공개하고, 모든 업소에 대해 불시평가 실시
 - 식품안전과 관련된 범형위반 업체에 대해 즉시 평가
 - * 식중독 발생, 기준규격 위반 등 법령위반 업체는 즉시 불시평가 실시, 기타 경미한 표시사항 위반 및 영양성분 부적합 업체 등은 평가 제외
- HACCP 인증 확대 지속추진
 - 즉석섭취식품 등 8개 식품 4단계(1억 ↓ 또는 6명 ↓) 차질 없는 의무적용('20.12 시행)
 - '18년도 총 매출액 100억이상 식품제조·가공업체 전체 생산 식품 의무적용('20.1 시행)
 - * 의무 시행중인 업체가 신규로 식품유형 추가 또는 전년도 매출액이 신규로 100억원 이상이 된 경우 6개월 범위 내에서 유예 가능(신청: 인증원)
 - 식육가공업 2단계(5억원 ↑) 차질없는 의무적용('20.12 시행)
 - * 식육관선별포장업 의무적용('18.4.25 시행, 시행 후 6개월 이내 적용완료)

- HACCP 인증 유효기간 연장심사(3년주기) 시행
 - '14.8.4 ~ 12.31 인증업체
 - '17년 인증업체 및 연장심사 받은 업체
- “즉시인증취소(One-strike-out)” 적용 확대
 - 평가결과 60점미만, 주요 안전조항¹⁾ 위반 시 즉시 인증취소
 - 1) ① 원부재료검사검수 미흡, ② 지하수살균소독 미흡, ③ 작업장세척소독 미흡, ④ CCP공정 관리미흡(가열제품 → 모든제품)(확대/축산물 제외), ⑤ 위해요소분석 미 실시(인증 이후 추가 생산 제품 또는 공정 에 한함)(신설/축산물 제외)
- 조사·평가시 전년도 미흡사항에 대한 감점 확대 (2배)
- 재정지원 사업
 - 식품/축산물 중소업체 해설(HACCP) 위생안전 시설개선 자금 지원사업
 - HACCP의무적용 대상 업체 : 5억원 미만 또는 21인 미만
 - HACCP시설 개선비로 최대 2천만원을 사용하고 HACCP인증이 확인된 경우 최대 1천만원 까지 국고보조(선착순)