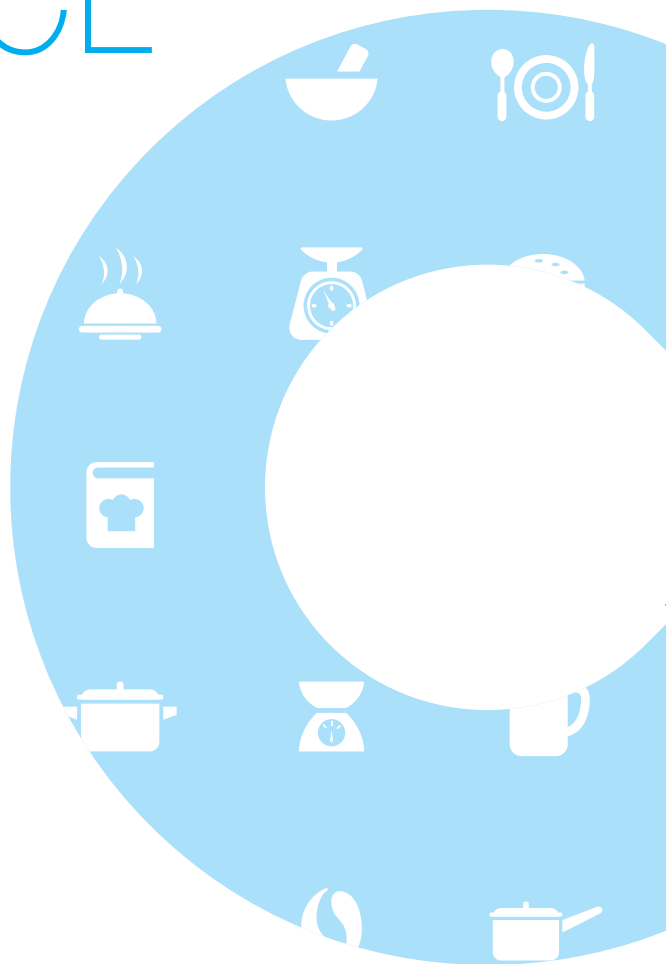


FOODSERVICE SAFETY

제7호 2019.11



FSS (사)한국급식외식위생학회
The Korean Society of Food Service Sanitation



FOODSERVICE SAFETY

제7호 2019.11

contents

03 **축사** (오경석 부장)

03 **축사** (권오상 국장)

기획특집

08 4차 산업혁명 시대에 ICT 핵심 기술 이해 및 식품 안전 관리 활용 사례(박사 서동민)

18 식품 알레르기 표시 규정에 대한 이해(푸드원텍 이미영)

급식 외식 관련법 개정 및 정책

24 급식 외식 관련법 개정

49 안전한 외식문화 정착을 위한 음식점 위생등급제

62 어린이급식관리지원센터의 현재와 미래

회원활동

66 강릉시어린이급식관리지원센터 노인급식팀
(강릉원주대학교 식품영양학과 교수 센터장 장미라)

72 리테일의 변화와 도시락의 발전방향
(GS리테일 식품연구소 소장 김미영)

75 푸드서비스업계 위생관리를 위한 살균수제조장치 “SSD-840” 개발
(에프에프엔이 연구개발부 대리 최준환)

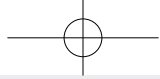
학회소식

78 회원 수상

81 임원명단

83 입회원서

발행인 **정혜자** 발행처 (사)한국급식외식위생학회
주소 (31116) 충남 천안시 동남구 단대로 119
단국대학교 자연과학대학 식품영양학과
자연과학2관 402호
전화 041-529-6080
이메일 safeserve1@naver.com



축사



국립농업과학원 농산물안전성
부장 오경석

한국 식품 산업의 안전성 확보에 새로운 지평을 열어가고 있는 급식외식학 회정보지 Food Service Safety 6호 발간을 진심으로 축하드립니다.

급식 외식은 국민에게 안전한 먹거리를 공급하여 국민 건강을 지키고 국가의 기틀을 유지하는 주역산업이 되었습니다. 하지만 살충제 계란 사건, 초코 케이크 사건 등 식품 안전을 위협하는 사고들이 끊이지 않고 일어나고 있습니다. 그래서 먹거리 시장에 대한 새로운 고민을 해야 할 때가 되었습니다.


이에 정부는 누구나 안전하고 신선한 먹거리를 보장받을 수 있는 국민 먹거리 기본권 확보를 슬로건으로 내건 푸드플랜사업을 추진하고 있습니다.

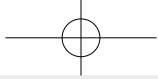
푸드플랜 정책은 생산-소비-안전-영양-복지 등 다양한 먹거리 관련 이슈를 통합 관리하는 지방자치단체별 지역내 먹거리 순환 종합전략입니다. 이 푸드플랜정책이 지역내에서 성공적으로 정착하기 위해서는 안전한 식재료 생산과 공공급식의 연계를 강화하여 것이 중요합니다. 안전한 식재료를 생산하여 공공급식에 공급하기 위해서는 크게 세 가지가 필요합니다. 먼저 로컬 푸드 안전성 확보기술 개발에 R&D 역량 집중투자와 안전생산을 위한 농업 현장실천 기술 개발·보급, 농업인교육 지원을 강화해야 합니다. 둘째 공공급식으로 농산물을 공급하기 전 농산물 안전 분석센터에서 위해요소를 사전에 검사할 수 있는 시스템 구축이 필요합니다. 셋째 로컬푸드의 안전성을 실시간으로 확인할 수 있으며 식중독발생시 원인을 추적할 수 있는 4차 산업기술과 연계한 통합이력추적시스템의 구축도 필요합니다.





존경하는 회원 여러분! 푸드플랜 정책이 이제 걸음마 단계를 넘어서고 있습니다. 우리 급식외식위생학회는 식품안전을 다루는 정부부처와 급식외식을 담당하는 산업계, 소비자단체, 학계로 구성된 학회입니다. 각 분야의 전문가와 협조와 공유를 통하여 푸드플랜이 성공적으로 정착시켜 나가야 합니다. 이를 위하여 안전한 식재료 생산에서부터 급식외식에 이르는 전 과정에서 농식품 안전관리시스템을 구축하며 우리 회원의 열정은 이런 과정에 크게 기여할 수 있다고 확신합니다.

국민들이 농장에서 식탁까지 건강한 식생활을 영위할 수 있도록 노력하시는 회원여러분께 건강과 행복이 깃드시길 기원합니다. 감사합니다. 



축사



식품의약품안전처 식품소비안전
국장 권오상

식품안전에 대한 신속한 정보교류를 위해 (사)한국급식외식위생학회에서 발간하는 「Foodservice Safety」 2019년 11월호 발행을 진심으로 축하드립니다.

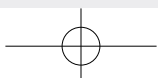
2000년에 설립된 「(사)한국급식외식위생학회」는 학술연구, 지식의 상호교환, 산학협동, 위생관리에 관한 교육과 홍보활동 등 급식 및 외식의 안전성 향상에 기여하고 있습니다.

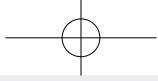
이에 감사를 표하며, 현장에서 구슬땀을 흘려가며 식품의 안전성 향상을 위해 노력해 주신 학회 관계자 여러분께도 깊은 감사를 드립니다.

식습관의 서구화와 외식 및 급식 등의 증가로 대형 식중독이 빈번하게 발생하는 등 국가·사회적으로 외식과 급식에 대한 안전관리의 중요성이 한층 더 커지고 있는 상황입니다.

식약처는 식중독 예방 관리 주관부처로서 「범정부 식중독 대책 협의기구」 운영하고 있으며, 기온 및 식중독 발생정보 등 빅데이터를 활용한 식중독 주의 정보를 시각화하여 「식중독예측지도」 서비스와 발생통계 분석 정보를 제공하고, 식재료 조달·구매하는 모든 학교에 식중독 조기경보시스템을 적용하고 있습니다. 또한 학교 등 취약시설에 대한 식중독 예방활동 등을 강화하고 있으며, 식중독 발생에 따른 식중독 원인조사 역량 및 원인규명 체계 강화에도 노력하고 있습니다.

아울러, 식품접객업소의 위생수준 향상, 식중독 예방 및 소비자 선택권 보장을 위해 2017.5.19.부터 식품접객업소 위생수준을 평가하여 등급을 부여하

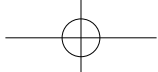




는 음식점 위생등급제를 시행하고 있습니다.

그 동안 현장에서 함께 노력해주신 학회 임원진과 회원님들께 다시 한 번 더 감사드리며, 앞으로도 식약처는 우리 국민들이 안전하고 건강한 식생활을 영위할 수 있도록 외식과 급식의 위생안전 확보를 위해 여러분들과 함께 노력해 나가겠습니다.

「Foodservice Safety」 발행을 다시 한 번 축하드리며, 앞으로도 산업계, 학계 뿐 만아니라 국민들께서 믿고 보시는 최고의 정보지가 되도록 노력해 주실 것을 당부 드립니다. 감사합니다. 🍒



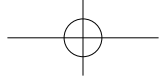
기획특집

4차 산업혁명 시대에 ICT 핵심 기술 이해 및
식품 안전 관리 활용 사례

(박사 서동민)

식품 알레르기 표시 규정에 대한 이해

(푸드원텍 이미영)



4차 산업혁명 시대에 ICT 핵심 기술 이해 및 식품 안전 관리 활용 사례

한국과학기술정보연구원 책임연구원
박사 서동민

1. 서론

4차 산업혁명(Fourth Industrial Revolution)은 클라우스 슈바프가 의장으로 있는 2016년 세계 경제 포럼(World Economic Forum)에서 주창된 용어이다. 그림 1과 같이 18세기 최초의 산업혁명인 1차 산업혁명은 증기 기관을 통해 생산 방식이 인간의 손에서 기계로 변

화된 시점을 의미하며, 19세기 산업혁명인 2차 산업혁명은 전기 에너지를 통해 대량 생산이 이루어진 시점을 의미한다. 그리고 20세기 후반 산업혁명인 3차 산업혁명은 컴퓨터와 인터넷을 통한 정보화, 자동화 생산 시스템의 활용이 이루어진 시점을 의미하며, 21세기 산업혁명인 4차 산업혁명은 4차 산업혁명은 정보통신 기

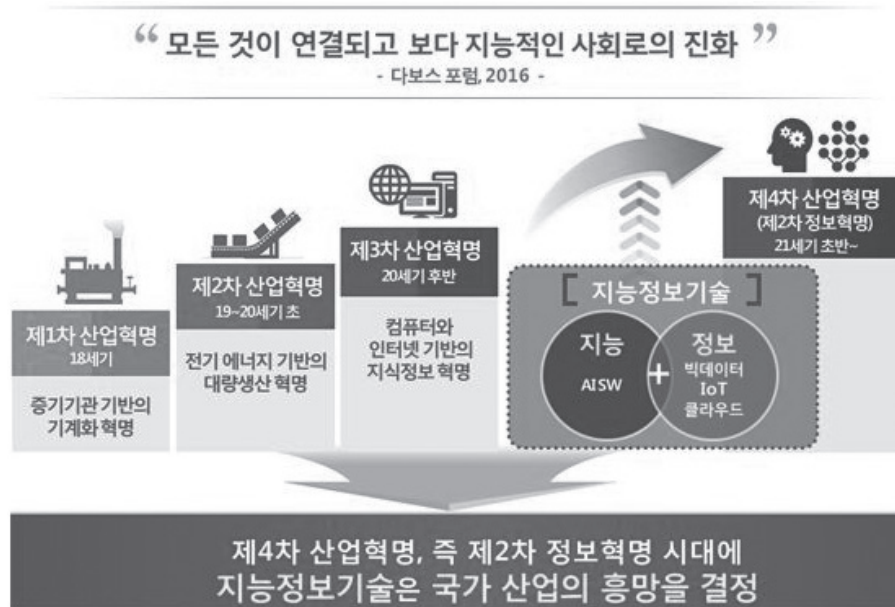
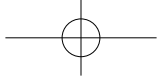


그림 1. 4차 산업혁명 개념도 (출처 : [2])



술의 융합으로 이루어낸 혁명 시대를 의미한다. 특히, 4차 산업혁명의 핵심은 빅데이터(Big-data), 사물인터넷(IoT; Internet of Things), 인공지능(AI; Artificial Intelligence), 블록체인(Blockchain), 클라우드 컴퓨팅(cloud computing), 3D 프린팅 등과 같은 새로운 기술들의 혁신을 의미한다^{1, 2}.

특히, 제4차 산업혁명을 디지털 혁명에 기반하여 물리적 공간, 디지털적 공간 및 생물학적 공간의 경계가 희석되는 기술 융합의 시대라고 정의하면서, 사이버물리 시스템(CPS; Cyber-Physical System)에 기반을 둔 제4차 산업혁명은 전 세계의 산업 구조 및 시장 경제 모델에 커다란 영향을 미칠 것으로 전망되면서, 다수의 주요국과 기업에서 다양한 분야에서의 4차 산업혁명의 도래에 따른 미래 사회 변화에 대응하기 위한 전략들을 제시하고 있다.

또한, 최근에는 다양한 곳에서 국민 건강을 지키는 생활 안전 강화의 일환으로 최신 ICT 기술들을 기반으로 한 국민 건강 및 행복과 직결되는 식품 안전 관리 기술 및 시스템들을 개발하고 있다. 일례로, 미국 식품의약국(Food and Drug Administration : FDA)은 NTELX사의 빅데이터 기반의 식품 안전 스크리닝 서비스를, 유럽연합은 사물인터넷 기반의 농식품 생산 관리 유통 생태계를 구축하는 식품 및 농장 인터넷 2020(IoF2020; Internet of Food & Farm 2020) 사업을, 세계자연기금 호주지부(World Wildlife Fund-Australia)는 블록체인 기술을 이용하여 기업과 소비자가 음식물 유통과정을 추적할 수 있는 공급망 관리 플랫폼 오픈SC(OpenSC)를 도입했다. 또한, 한국식품안전관리인증원은 4차 산업혁명 시대에 발맞춰 대한민국 농·식품 산업의 미래를 실현을 위한 Smart HACCP 시스템을 도입했다.

이에 본 원고에서는 4차 산업혁명 시대에 핵심 기

술들로 그 중요성이 부각되고 있는 빅데이터, 사물인터넷 그리고 블록체인에 대한 기술 소개와 이 기술들을 기반으로 한 식품 안전 관리에 대한 활용 사례를 소개하고자 한다.

2. 빅데이터 기반 식품 안전 관리 활용 사례

빅데이터는 기존 데이터 저장·관리·분석 기술의 능력을 넘어서는 대량의 정형 또는 비정형 데이터들로부터 가치를 추출하고 결과를 분석하는 기술을 의미한다. 다양한 종류의 대규모 데이터에 대한 생성, 수집, 분석, 표현을 그 특징으로 하는 빅데이터 기술의 발전은 다변화된 현대 사회를 더욱 정확하게 예측하여 효율적으로 작동케 하고 개인화된 현대 사회 구성원 마다 맞춤형 정보를 제공, 관리, 분석 가능케 하며 과거에는 불가능했던 기술을 실현시키기도 한다³. 특히, 빅데이터는 정치, 사회, 경제, 문화, 과학 기술 등 전 영역에 걸쳐서 사회와 인류에게 가치 있는 정보를 제공할 수 있는 가능성을 제시하며 그 중요성이 부각되고 있으며, 최근에는 국민의 건강보건을 증진하고 사회경제적 손실을 최소화하기 위해 식품 안전을 위한 기술 및 시스템 개발에 빅데이터가 활발히 활용되고 있다.

일례로, 그림 2와 같은 2015년 식품의약품안전처의 빅데이터 분석을 통한 식중독 사전 예측 시스템은 2002년부터 2014년까지 지난 13년간의 식중독 발생 사례와 국민건강보험공단 진료 동향, 소셜 네트워크 서비스 등을 분석하여 식중독 발생 고위험 지역, 시설, 원인균 등 식중독 발생 사전 예측 정보를 생산하였다. 그리고 이 정보를 지방자치단체, 교육청, 외식업중앙회 등 관계 기관에 제공하여 점검하였으며, 학교 급식 관계자 대상 교육과 손 씻기 집중 홍보와 같은 선제적 예방 활동을 펼친 결과, 2015년 연간(1~9월) 환자 수가 4,414명으로

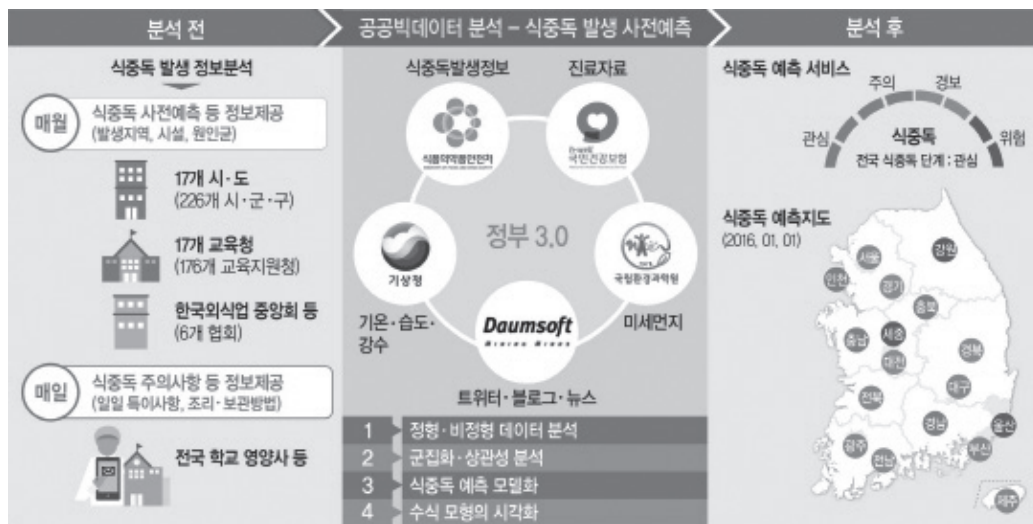
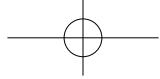


그림 2. 식품의약품안전처 빅데이터 기반 식중독 예측 지도 (출처: [5])

최근 5년 평균 같은 기간 환자 수인 5,513명보다 19.9% 감소하였다[4].

이외에도 미국 식품의약국은 수입 식의약품에 대한 다양한 위험 요소를 분석하고 이를 바탕으로 신속한 의사결정을 위해 NTELX사의 빅데이터 기반의 식품 안전 스크리닝 서비스를 도입했다. 해당 서비스는 수입 품목이 가지고 있는 고유 위험률, 기존 수입 시 표본 분석 결과 및 현장 조사 결과, 국내외 공장 시설 실사 결과 및 수입자 및 수입 대행자가 입력한 공장 시설 및 수입 상품 정보 그리고 수입 상품에 대한 수입자, 수출자, 생산자 및 판매 위탁자의 자격 이력 등의 정보를 바탕으로 각 식품에 대한 검사 항목과 조건을 규칙으로 하는 분석 기준을 수립하고, 항목별로 분류하여 대상 식품별 검사를 통해 FAD를 통해 승인되어 들은 오염된 식품들에 대해 보다 빨리 대처할 수 있는 방안을 제시했다.

또한, 중국은 식품 안전 파동이 자주 발생한다. 일례로, 중국내 최대의 사건으로 멜라민 분유 파동이 있었고 이외에도 중국 대형 제약회사인 장춘장성에서 기

준 미달된 어린이용 백신 25만개를 유통시킨 사건 등 크고 작은 사건이 해마다 발생하고 있다. 그래서 중국 소비자들은 식품에 대한 신뢰를 하지 못해 중국내 식품 안전이 최고의 걱정거리로 인식되고 있다. 이에 올해 중국 공산당 중앙위원회와 국무원이 식품 안전 강화를 위한 개혁안 관련 문건을 공개했다. 해당 문건에 따르면 국무원은 향후 빅데이터 기반의 식품 안전 정보 플랫폼을 구축, 클라우드 컴퓨팅, 인공지능, 블록체인 응용을 지원하는 '인터넷+식품' 모니터링 정책을 본격화할 예정이며, 이를 통해 식품 안전 관련 범죄 데이터베이스를 구축, 온라인에서의 원스톱 식품 안전 감시 시스템을 구축한다는 방침이다[6].

3. 사물인터넷 기반 식품 안전 관리 활용 사례

사물인터넷은 각종 사물에 센서와 통신 기능을 내장하여 인터넷에 연결하는 기술. 즉, 무선 통신을 통해 각종 사물을 연결하는 기술을 의미한다. 인터넷으로 연결된 사물들이 데이터를 주고받아 스스로 분석하고

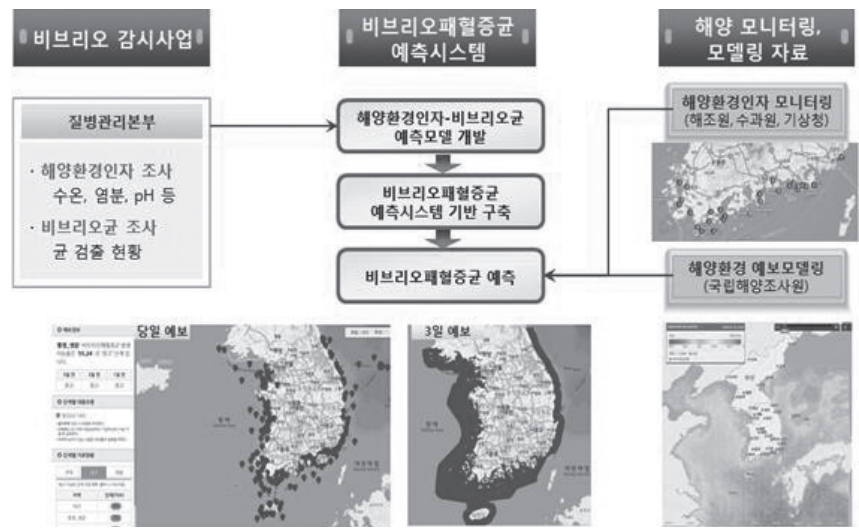
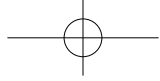


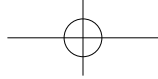
그림 3. 식품의약품안전처 비브리오패혈증균 예측시스템 (출처: [9])

학습한 정보를 사용자에게 제공하거나 사용자가 이를 원격 조정할 수 있는 기술로, 최근 많은 사물들이 인터넷에 연결되면서 방대한 데이터가 수집되고 있어 효율적인 데이터 분석을 위해 빅데이터 기술이 함께 활용되고 있다. 그리고 시스코 시스템즈의 조사에서 2013년부터 2022년까지 10년간 사물인터넷이 14조 4천억 달러의 경제적 가치가 있을 것이라고 예상되면서 현재 사물인터넷은 다양한 분야에서 활용되고 있고, 최근에는 식품 안전을 위한 기술 및 시스템 개발에도 활발히 활용되고 있다.

특히, 국내에서는 식품안전사각지대 해소 및 비용·인력 절감, 식품 분야 신산업 창출, 데이터기반 식품 안전 분석 등의 효과를 위해, 사물인터넷 기술을 활용해 각종 기록일지 데이터를 디지털화하고, 식품 위생 관련 중요 관리점과 주요 공정의 모니터링을 자동화하는 등 데이터의 수집·관리·분석을 총 망라한 실시간 HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point) 종합 관리시스템을 의미하는 Smart HACCP에 대한 관심이

높아짐에 따라 이를 적용한 시범 사업도 활발히 진행되고 있다.

일례로, 올해 한국식품안전관리인증원은 Smart HACCP 시스템 도입 및 지원 사업 추진 계획을 발표했다. Smart HACCP는 그간 종사자가 수기 기록으로 관리하던 중요 관리점(여과, 세척 등)을 사물인터넷을 기반으로 자동으로 모니터링하고 저장, 전송, 관리해 기록을 자동·전산화 및 관리 수준 제고를 목표로 한다[8]. 또한, 식품의약품안전처는 여름철 비브리오패혈증균 감염사고 예방을 위해 사물인터넷에 기반을 둔 비브리오패혈증균 예측시스템을 활용하여 수산물 비브리오 안전관리를 실시한다고 발표했다. 그림 3과 같이 해당 시스템은 사물인터넷을 통해 기상청, 국립해양조사원 등 관계기관이 실시간 측정·보유하고 있는 비브리오패혈증균 발생 환경인자(바닷물 온도와 염도)와 질병관리본부의 과거 검출이력정보 등의 상관관계를 분석해 발생 가능성을 4단계(관심, 주의, 경고, 위험)로 예보하는 시스템이다[9].



TOWARDS TO THE IOF2020 ECOSYSTEM

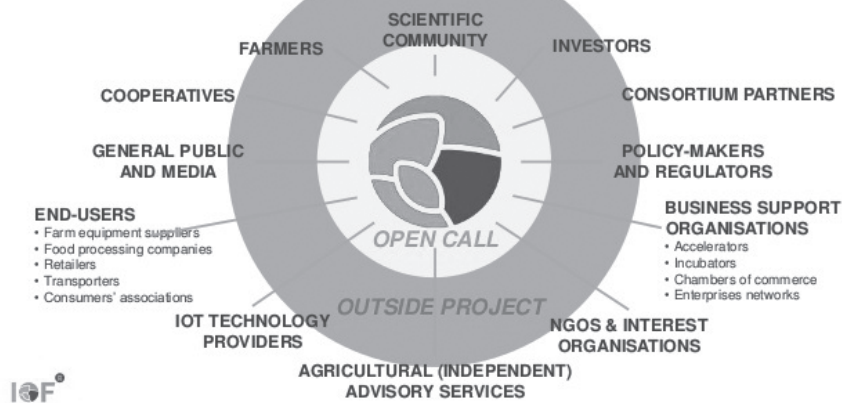


그림 4. 유럽연합 IoF2020 프로젝트 개념도 (출처: [11])

올해 IBM은 향후 5년 내 사회를 혁신할 수 있는 차세대 기술 5가지를 의미하는 'Next 5 in 5'를 발표했다. 해당 발표는 향후 급격한 세계 인구 증가와 급격한 기후변화가 초래할 식량 문제를 인공지능(AI), 사물인터넷(IoT) 등 첨단 기술로 극복하겠다는 내용으로, 그림 4와 같이 식품 공급망을 농장, 수확, 상점, 식탁, 폐기장으로 단계를 구상하고 차세대 기술로 농장부터 폐기물 재활용까지 관리하는 것이다. 여기서 사물인터넷은 각 단계에서 발생하는 정보를 자동으로 수집하고, 제품의 신선도를 유지하며 식품 병원균을 탐지하는데 집중 활용된다[10].

또한, 유럽연합은 2020년까지 총 300만유로(약 438억원)를 투자해 사물인터넷 기반의 농식품 생산 관리 유통 생태계를 구축하는 식품 및 농장 인터넷 2020 사업을 추진했다. 해당 사업은 스마트 팜과 농식품 서비스 분야에 첨단 ICT 융합기술을 활용해, 농산물 생산-유통-소비 과정에서 사물인터넷을 통해 수집한 농식품 데이터를 공개하고 자유롭게 주고받아 세계 누구나 식품 생산부터 구입 단계까지 이력을 추적할 수 있도록

함으로써, 안전하고 건강한 먹거리를 보장하는 글로벌 생태계 조성을 목표로 한다[11].

4. 블록체인 기반 식품 안전 관리 활용 사례

블록체인은 2013년 뉴욕타임즈, 옥스퍼드사전에서 올해의 단어로도 선정되었던 비트코인과 함께 등장했다. 블록체인은 비트코인이라는 전자화폐를 안전하게 저장하고 사용하기 위해서 고안된 보안 기술로, 공공 거래 장부, 분산 장부(distributed ledger)라고 불리며, 네트워크 내의 모든 참여자가 공동으로 거래 정보를 검증하고 기록하여 분산 보관함으로써 은행과 같은 공인된 제3자 없이도 거래 기록의 신뢰성을 확보하는 기술을 의미한다. 그림 5와 같이 블록체인은 10분 단위로 발생한 모든 거래 정보가 기록된 기록장부인 블록(block)을 생성 후, 해당 블록을 모든 구성원들에게 전송하고 전체 사용자 중 절반 이상(51%)으로부터 전송된 블록의 유효성이 검증 될 경우 기존 블록에 연결하는 방식으로 구현된 기술이다. 즉, 특정 블록에 담긴 거래 기록을 조작하기 위해서는 그 블록 이후에 연결된 모든 블록을

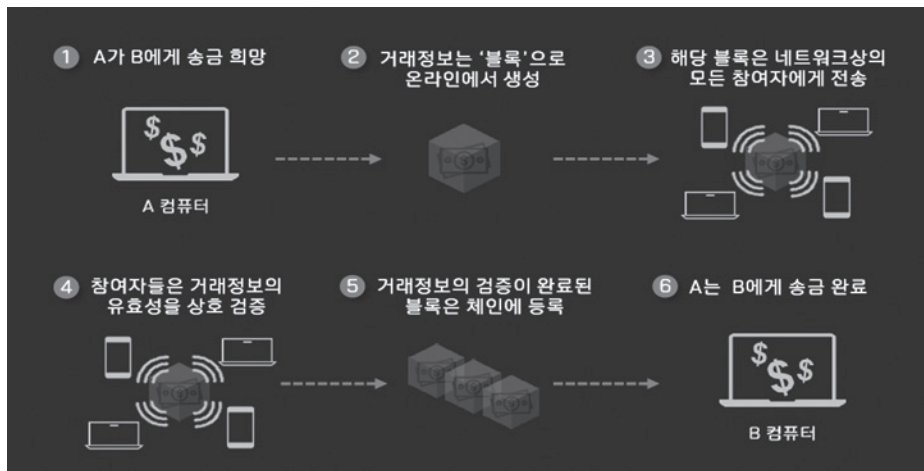
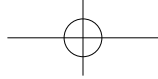


그림 5. 블록체인 동작원리 (출처: [13])

10분 내에 전부 수정해야 하나 사실상 불가능 하다. 따라서 동일한 거래가 중복되어 기재되거나 허위 거래가 만들어질 가능성이 없다[12, 13].

블록체인의 출발은 비트코인이었지만 블록체인 어플리케이션의 확장 가능성은 무궁무진하다. 최근 금융 뿐만 아니라 의료데이터, 정부행정서비스, IoT플랫폼 까지 그 활용 범위를 넓혀가고 있다. 특히, 최근 식품안전관리와 관련해 블록체인 기반 식품이력추적 시스템에 대한 관심이 높아짐에 따라 이를 적용한 시범 사업도 활발히 진행되고 있다.

일례로, 그림 6과 같이 2018년부터 과학기술정보통신부는 블록체인 기술을 축산물 이력관리시스템에 적용함으로써 국내산 축산물의 소비자 신뢰도 제고를 위해서, 축산물 유통의 각 단계별 이력 정보인 사육 단계에서의 귀표 수급 정보, 출생 및 이동 정보, 도축 단계에서의 도축(등급) 정보 및 백신 접종 정보, 가공 단계에서의 포장 일자 및 매입·매출처 정보 그리고 판매 단계에서의 판매 이력 번호, 중량 및 부위 정보 등을 저장·관리·확인할 수 있는 블록체인 기반 축산물 이력관리시스템 구축 시범 사업을 진행하고 있다[14].

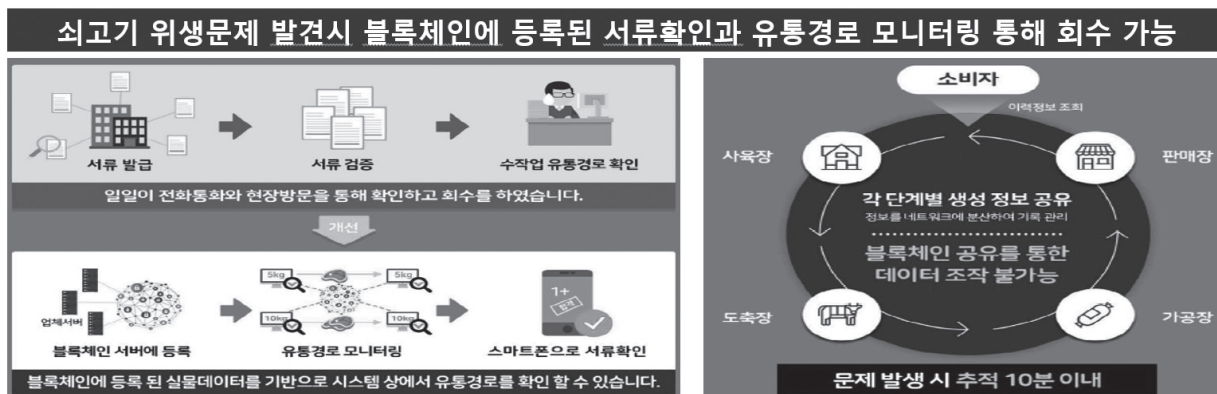


그림 6. 과학기술정보통신부 블록체인 기반 축산물 이력관리시스템 개념도 (출처: [14])

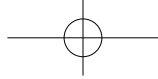


그림 7. 오픈SC(OpenSC) 동작원리 (출처: [15])

올해 세계자연기금 호주지부가 블록체인 기술을 이용하여 기업과 소비자가 음식물 유통과정을 추적할 수 있는 공급망 관리 플랫폼 오픈SC를 출범했다. 이 플랫폼은 WWF 호주지부와 BCGDVG가 공동 개발한 블록체인 기반 유통망 관리 추적 솔루션이다. 그림 7과 같이 오픈SC는 QR 코드를 자동 생성하여 다른 식품에 배포하고 이를 통해, 농장의 생산 지점에서부터 포장, 가공 등 준비 시점과 마침내 시장에 이르기까지 식품 제품의 출처를 추적한다. 그리고 이 플랫폼을 통해 기업은 운송 과정을 추적하고 식품 취급자가 공급망에서 수행하는 품질 보증 조치를 평가할 수 있고 소비자는 구입하기 전에 구입 한 식품의 안전성을 검증 할 수 있다. 특히, 이 플랫폼은 정부 기관을 통해 법에 따라 식품 공급 체인을 모니터링 하여 생산이 인간 소비에 부합하는 최고 수준으로 처리될 수 있도록 활용될 수 있다[15].

월마트는 1996년 최대 소비 시장으로 통하는 중국에 첫발을 들였다. 하지만 월마트에서 납품 업체 관리를 강화해도 중국 업체의 불량한 위생 상태와 가짜 식품을 완벽하게 걸러내기는 불가능에 가까웠다. 결국

현지 매장에서 가짜 고급 돼지고기를 판매하거나 유통기한이 지난 오리고기를 판매하다가 적발되는 일이 반복되면서 중국 정부(충칭시 당국)가 문제점을 개선하지 않으면 영업허가를 취소하겠다는 엄포를 높기도 했다. 그래서 2016년 월마트는 IBM, 중국 칭화대학(tsinghua university)과 함께 IoT를 통해 공급자가 소비자에게 식품을 전달하는 각 과정의 단계마다 먹거리의

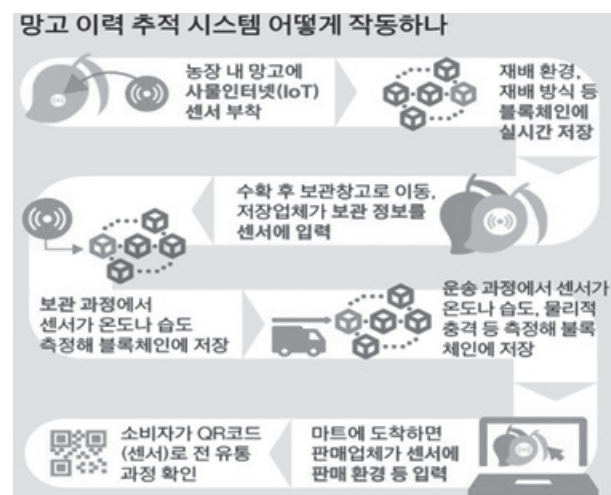
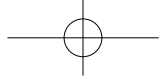


그림 8. 월마트 블록체인 기반 식품 유통 · 물류 전 과정 추적 프로젝트 (출처: [16])



원산지 정보와 배치 번호, 공장 및 가공 데이터 운송 세부 사항 등 관련 정보를 수집 후, 블록체인에 실시간 기록함으로써 식품 유통·물류 전 과정을 추적할 수 있는 프로젝트를 수행했다. 그 결과 그림 8과 같이 실제로 상한 냉동 망고를 찾는 데 일주일이 넘게 걸렸던 이전에 비해 이 기술을 도입한 월마트 중국 매장은 상한 망고를 찾는 시간이 2.2초로 확 줄어드는 놀라운 변화를 경험했다[16].

프랑스의 대형 유통업체인 까르푸(Carrefour) 또한 2018년 유럽 최초로 식품에 블록체인 기술을 적용했다. 까르푸는 월마트와 마찬가지로 식품 산업의 전 단계를 가로지르는 이력 추적을 통해 소비자들이 수확 및 포장 시기와 같은 제품의 상세 정보를 한 눈에 볼 수 있게 제공함으로써, 제품의 유통 정보를 투명하게 공유하고 소비자가 신뢰할 수 있는 식품안전망 구축했다. 현재 까르푸는 고기, 우유, 과일 등의 농산품에 블록체인 기술을 도입하여 매출 상승을 기록하고 있으며, 소비자의 제품 신뢰도를 높이기 위해서 닭, 달걀, 신선 우유, 오렌지, 돼지고기 및 치즈를 포함한 20개 제품에 대하여 블록체인을 통한 정보를 제공 중이며, 영·유아 및 유기농 제품과 같이 소비자들이 품질에 각별히 더 주의

를 기울이는 영역에 초점을 맞추어 올해 100개 이상의 품목을 더 추가할 예정이다[17].

5. 결론

4차 산업혁명에는 초연결성(Hyper-Connected), 초지능화(Hyper-Intelligent)의 특성을 가지고 있고 이를 통해 모든 것이 상호 연결되고 보다 지능화된 사회로 변화될 것으로 예상되고 있다. 이에 부응하듯 최근 빅데이터, 사물인터넷, 블록체인을 통해 생산되는 모든 데이터들은 매우 강한 연결성을 갖고 있다. 일례로, 그림 9의 (a)는 페이스북에서 인맥 구조를, (b)는 뇌를 구성하는 중요 화합물, 유전자/단백질 구조를 시각화 한 것인데, 모두 네트워크 구조를 보이고 있다.

네트워크는 하나 이상의 데이터를 데이터 간 관계를 기반으로 연결시킨 자료구조를 의미하고, 네트워크 구조를 분석하면 밝혀지지 않은 데이터 간 특성 및 패턴을 발견할 수 있기 때문에, 최근 소셜 네트워크 분석을 통한 효과적인 상품 광고, 핵심 유전자 발굴, 신약 재창출 등 다양한 영역에서 네트워크 분석 기술이 사회와 인류에게 가치 있는 정보를 제공할 수 있는 가능성을 제시하면서 대용량 네트워크 데이터를 효율적으로

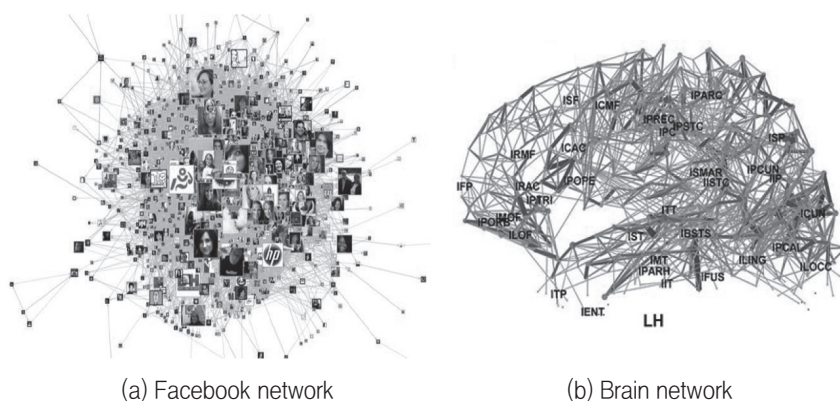
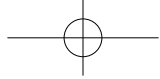


그림 9. 대용량 네트워크 데이터 예

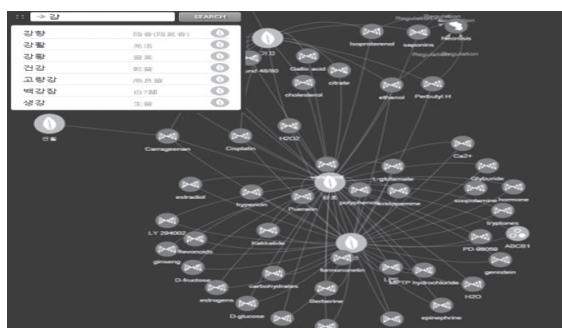


분석할 수 있는 네트워크 분석 시스템의 중요성이 증가하고 있다[18].

그림 10은 한국과학기술정보연구원에서 개발한 대용량 네트워크 분석 및 시각화 시스템의 다양한 활용 사례를 보여주고 있다. 그림 10의 (a)와 (b)는 한약재 구성 성분(단백질, 화합물 등)을 네트워크로 분석 및 시각화하는 서비스로 (a)에서는 Elasticsearch 검색엔진을 통해 대용량 네트워크를 구성하는 노드들 중 사용자가 원하는 노드들에 대한 검색을 통해 네트워크를 분석하고 시각화하는 기능을 보여준다. (b)는 간선 정보로 URL을 포함할 경우 시각화 화면에서 간선 선택을 통해 해당 URL에 대한 웹페이지를 연결하는 기능을 보여준다. 이를 통해, 한의학 분야 연구자들은 한약재를 구성하는 성분, 관련 유관 정보 그리고 대체 약재를 효율적으로 분석할 수 있는 기회를 얻게 된다. 그림 10의 (c)와 (d)

는 관세업무와 관련해 위험 요소 적발을 위해 수출입 관련 정보를 네트워크로 분석 및 시각화하는 서비스로 (c)는 다양한 시각화 옵션(노드 크기/모양/색깔, 간선 굵기, 노드 풀기/묶기/숨기기 등)을 통해 군집화를 효과적으로 시각화 하는 기능을 보여준다. (d)는 전체 네트워크에서 탐색 기능을 통해 사용자가 관심을 갖는 일부 네트워크만을 효과적으로 시각화하는 기능을 보여준다. 이를 통해, 관세 분야 업무 종사자들은 기존 대비 위험 요소 적발을 위한 통찰력을 얻게 된다.

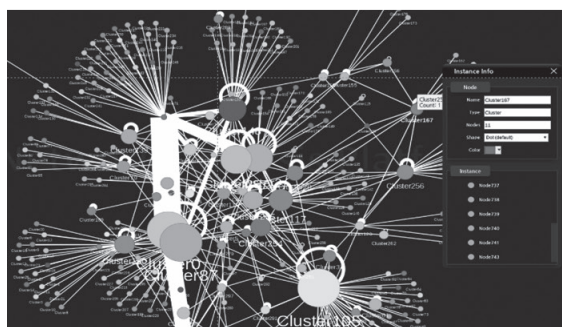
즉, 4차 산업혁명 시대에 식품 안전 관리를 위해, 최신 ICT 기술들을 통해 개발된 다양한 서비스 및 시스템에서 식품 생산-유통-소비 과정에서 생산되는 모든 정보를 네트워크 구조로 연결하고 네트워크 분석 기술을 활용한다면, 국민 건강 및 행복과 직결되는 식품 안전 관리에 있어서 가치 있는 정보를 제공할 수 있는 가능



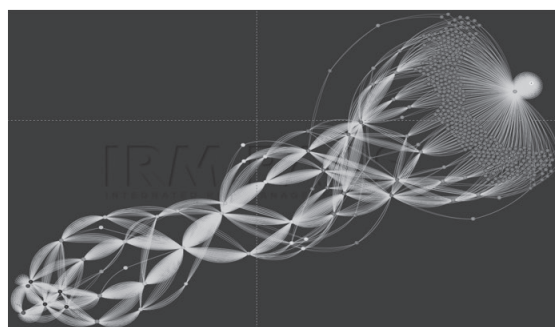
(a)



(b)

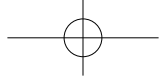


(c)



(d)

그림 10. 한국과학기술정보연구원에서 개발한 네트워크 분석 및 시각화 시스템의 활용사례



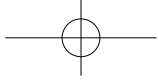
성을 제시할 수 있을 것이라 기대한다.

감사의 글

본 원고는 4차 산업혁명 시대에 핵심 기술로 대두되고 있는 빅데이터, 사물인터넷, 블록체인 기술들 기반으로 국민 건강 및 행복과 직결되는 식품 안전 관리 분야에서의 활용 사례들을 소개하기 위해 참고문헌의 자료들을 정리한 자료입니다.

참고문헌

- [1] http://ko.wikipedia.org/wiki/제4차_산업혁명, 2019.10.06.
- [2] Chloe.Park, 2분안에 보는 4차 산업혁명 완벽 정리, 콘텐츠 매거진, 2017.
- [3] http://ko.wikipedia.org/wiki/빅_데이터, 2019.10.06
- [4] 김경훈, 이선희, 양수연, 오윤석, 송태민, ICT 정책에서 빅데이터 분석의 활용방안 연구, 정보통신정책연구원, 2017.
- [5] 유희경, 식중독 위험정보 시·군·구별 3일 단위로 제공, 문화일보, 2016.
- [6] 한결, 중국 식품 안전 모니터링 정책에 블록체인 도입, cobak, 2019.
- [7] <http://ko.wikipedia.org/wiki/사물인터넷>, 2019.10.06.
- [8] 황서영, 식품안전관리인증원 스마트HACCP 본격 도입, 2019.
- [9] 장익경, 식약처 사물인터넷(IoT) 기반 비브리오패혈증균 예측시스템 실시, RTK NEWS, 2019.
- [10] <https://www.research.ibm.com/5-in-5>, 2019.10.06.
- [11] <https://www.iof2020.eu>, 2019.10.06
- [12] <http://ko.wikipedia.org/wiki/블록체인>, 2019.10.06
- [13] BLOCKHOLE, 세상을 바꾸는 연결고리 블록체인 활성화 방안, LG Global Challenger, 2017.
- [14] 식품안전정보원 정보연구본부, 정보분석부, 글로벌 식품 안전 포커스 (1분기), 식품안전정보원, 2018.
- [15] Sanantha Michell, WWF 호주는 음식 추적을 위한 블록체인 플랫폼 발표, COINREVOLUTION, 2019.
- [16] jesteemit, 월마트 식품 유통에서의 블록체인 적용 사례, steemit, 2018.
- [17] 파리지사, 프랑스 까르푸 농식품 유통에 블록체인 기술 활용, Kati 농식품수출정보, 2019.
- [18] 서동민, 김재수, 송정아, 박문일, 네트워크 탐색 기술을 기반으로 한 무역 거래 위험 요소 적발 시스템 개발, 한국콘텐츠학회 2018 춘계종합학술대회, 제16권, 제1호, pp.11-12, 2018.



식품 알레르기 표시 규정에 대한 이해

푸드원텍
이미영

알레르기란 몸에 해가 되지 않는 물질임에도 체내 유입시 면역체계가 작동하여 즉각적인 면역반응을 일으키는 것을 말하여 그 원인이 식품인 경우 ‘식품 알레르기’라고 한다. 식품 알레르기는 가려움증, 콧물, 기침, 두드러기, 설사 뿐만 아니라 심한 경우 사망에 이르게 할 수 있어 매우 위험하다. 한국인에게 알레르기를 일으키는 주요 식품으로는 메밀, 밀, 대두, 호두, 땅콩, 복숭아 토마토, 돼지고기, 쇠고기, 닭고기, 우유, 난류 등이 있다.

알레르기의 유일한 대처 방법은 해당 식품을 피하는 것이다. 이에 세계 각국은 알레르기에 민감한 사람들이 식품을 선택할 때 도움을 주기 위하여 가공식품에 알레르기 유발물질 함유 여부 및 주의문구를 표시하도록 하고 있다.

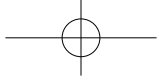
알레르기 질환은 일상생활에서의 관리가 중요하여 적절히 관리될 경우 급성 악화를 막을 수 있으나, 생활 방식의 변화로 가공식품을 섭취하는 기회가 많아지고, 외식과 단체급식을 이용하는 기회가 많아지고 있어 알레르기 표시의 중요성이 나날이 커져가고 있다.

이런 맥락에서 우리나라의 알레르기 유발물질 표시에 대한 규정을 살펴본다.

(1) 「식품등의 표시기준」에 따른 알레르기 표시

식품의약품안전처 고시 「식품등의 표시기준」에서는 알레르기 유발물질을 함유한 가공식품에 대한 표시를 의무화하고 있다. 2003년 5월 23일 동 고시 개정으로 알레르기를 유발할 수 있는 원료인 난류, 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 돼지고기, 복숭아, 토마토를 식품 원료로 사용하거나 이를 함유한 식품을 원료로 사용하였을 시 함유한 양과 관계없이 사용된 원재료명 표시를 의무화함으로써 알레르기 표시제도가 시작되었다. 그리고 여러 차례의 개정을 통해 현재의 알레르기 표시 규정으로 변화하여 왔다.

수차례의 개정을 통해 현재는 알류(가금류에 한한다), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산류(이를 첨가하여 최종제품에 SO₂로 10mg/kg 이상 함유한 경우에 한한다), 호두, 닭고기, 쇠고기, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포

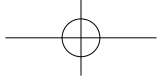


[표 1] 알레르기 표시 관련 신설 및 개정 이력

순위	고시번호(고시일)	알레르기 표시 관련 신설 및 개정 내용
1	식품의약품안전청고시 제2003-27호(2003. 5. 23)	<ul style="list-style-type: none"> 알레르기를 유발할 수 있는 원료인 난류, 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 돼지고기, 복숭아, 토마토를 식품 원료로 사용하거나 이를 함유한 식품을 원료로 사용하였을 시 함유한 양과 관계없이 사용된 원재료명 표시 의무 신설
2	식품의약품안전청고시 제2007-69호(2007. 10. 19)	<ul style="list-style-type: none"> 제6조(소비자 안전을 위한 주의사항 표시) 규정 마련 <ul style="list-style-type: none"> - 알레르기 유발물질 혼입가능성에 대한 주의사항 표시 의무 신설 별지 1 일부 개정 <ul style="list-style-type: none"> - 알레르기 유발물질에 새우 추가 및 식품첨가물에도 알레르기 유발물질 표시 의무화
3	식품의약품안전청고시 제2011-67호(2011. 11. 07)	<ul style="list-style-type: none"> 알레르기 유발 원재료 및 성분에 아황산염(SO₂로 10 mg/kg 이상 사용한 경우) 추가
4	식품의약품안전청고시 제2012-140호(2012. 12. 31)	<ul style="list-style-type: none"> 아황산류 알레르기 표시기준 명확화 <ul style="list-style-type: none"> - 알레르기 유발물질 표시대상을 '아황산염'에서 '아황산류'로 변경하고, 이를 첨가하여 최종제품에 SO₂로 10mg/kg 이상 함유한 경우로 함
5	식품의약품안전청고시 제2014-201호(2014. 12. 26)	<ul style="list-style-type: none"> 알레르기 주의문구 명확화 <ul style="list-style-type: none"> - 알레르기 유발물질을 원재료로 사용하는 경우, 해당 원재료에 대한 혼입가능성은 표시하지 아니하도록 문구 명확화
6	식품의약품안전청고시 제2015-20호(2015. 04. 08)	<ul style="list-style-type: none"> 알레르기 표시대상 확대 및 표시방법 개선 <ul style="list-style-type: none"> - 호두, 닭고기, 쇠고기, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함) 추가 - 원재료명 표시란 근처에 바탕색과 구분되도록 별도의 알레르기 표시란을 마련하여 알레르기 표시대상 원재료명을 표시
7	식품의약품안전청고시 제2016-45호(2016. 6. 13)	<ul style="list-style-type: none"> 소비자 안전을 위한 주의사항 분류 개선 <ul style="list-style-type: none"> - 알레르기 유발물질 및 알레르기 유발물질 혼입가능성 표시와 무글루텐 표시를 소비자 안전을 위한 주의사항으로 분류
8	식품의약품안전청고시 제2018-32호(2018. 4. 26)	<ul style="list-style-type: none"> 식품 알레르기 표시대상 '잣' 추가
9	식품의약품안전청고시 제2018-108호(2018.12.19)	<ul style="list-style-type: none"> 원료용 식품 표시에 알레르기 유발물질 표시 추가

(식약처, 식품등의 표시기준 개정 주요사항 일람표)

함), 잣 등 18종의 알레르기 유발물질에 대한 표시를 의무화하고 있으며, 그 표시 방법은 다음과 같다.



식품등의 표시기준

II. 공통표시기준

2. 소비자 안전을 위한 주의사항 표시

가. 알레르기 유발물질 표시

알레르기 유발물질은 함유된 양과 관계없이 원재료명을 표시하여야 하며, 표시대상과 표시방법은 다음과 같다.

1) 표시대상

가) 알류(가금류에 한한다), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산류(이를 첨가하여 최종제품에 SO2로 10mg/kg 이상 함유한 경우에 한한다), 호두, 닭고기, 쇠고기, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함), 잣을 원재료로 사용한 경우

나) 가)의 식품으로부터 추출 등의 방법으로 얻은 성분을 원재료로 사용한 경우

다) 가) 및 나)를 함유한 식품 또는 식품첨가물을 원재료로 사용한 경우

2) 표시방법

원재료명 표시란 근처에 바탕색과 구분되도록 별도의 알레르기 표시란을 마련하여 알레르기 표시대상 원재료명을 표시하여야 한다. 다만, 단일 원재료로 제조·가공한 식품, 포장육 및 수입하는 식육의 제품명이 알레르기 표시대상 원재료명과 동일한 경우에는 알레르기 표시를 생략할 수 있다

(예시)

달걀, 우유, 새우, 이산화황, 조개류(굴) 함유

상기 규정에서 알 수 있듯, 표시대상 식품 중 어떤 형태로든 알레르기 유발물질을 식품의 원재료로 사용한 경우 그 양이 매우 미량이라 할지라도 표시를 하여

야 하며, 원재료명 표시란 근처에 알아보기 쉬운 방법으로 표시하면 된다.

표시대상 식품은 기본적으로 가공식품과 식품첨가물 등이지만, 아래의 규정에 해당하는 일부 제과점의 경우에도 알레르기 표시를 하여야 한다. 소비자에게 직접 판매되지 아니하고 식품제조·가공업소, 축산품가공업소 및 식품첨가물제조업소에 제품의 원료로 사용될 목적으로 공급되는 원료용 제품의 경우에도 알레르기 유발물질 표시는 의무사항이다.

식품등의 표시기준

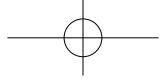
I. 총칙

4. 표시대상

가. 식품 또는 식품첨가물

7) 「식품위생법 시행령」 제21조제8호바목의 규정에 따른 제과점영업으로 신고하고 「가맹사업거래의 공정화에 관한 법률 제2조제1호에 따른 가맹사업으로서 그 직영점과 가맹점에서 제조·가공, 조리하여 용기·포장에 제품명을 표시하는 식품. 이 경우 제품명은 별지1.1.가.2), 3), 5)의 규정을 따라야 한다.

알레르기 유발물질을 사용한 제품에 대한 상기의 알레르기 표시 외에 소비자 안전을 위한 알레르기 주의사항 표시가 한 가지 더 있다. 알레르기는 극미량만으로도 소비자의 건강에 영향을 미칠 수 있기에 직접적으로 알레르기 유발물질을 사용하지 않더라도 교차오염이나 제조과정 중 혼입을 통해 알레르기 유발물질이 혼입될 우려가 있다면 다음과 같이 '혼입가능성이 있는 알레르기 유발물질 표시'를 하여야 한다. 즉, A라는 제품에 알레르기 표시물질인 '메밀'이 원재료로 전혀 사



용되지 않았다 하더라도 같은 제조시설에서 메밀을 사용하고 있어 조금이라도 혼입될 가능성이 있다면 “이 제품은 메밀을 사용한 제품과 같은 제조 시설에서 제조하고 있습니다” 등의 표시를 하여야 한다.

식품등의 표시기준

II. 공통표시기준

2. 소비자 안전을 위한 주의사항 표시

나. 혼입가능성이 있는 알레르기 유발물질 표시

알레르기 유발물질을 사용하는 제품과 사용하지 않은 제품을 같은 제조 과정(작업자, 기구, 제조라인, 원재료보관 등 모든 제조과정)을 통하여 생산하여 불가피하게 혼입 가능성이 있는 경우 주의사항 문구를 표시하여야 한다. 다만, 제품의 원재료로서 가목에 따라 표시한 알레르기 유발물질은 표시하지 아니한다.

(예시)

“이 제품은 메밀을 사용한 제품과 같은 제조 시설에서 제조하고 있습니다.” 등의 표시

참고로, 2018년 3월 13일 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」이 제정되어 2019년 3월 14일부터 시행되고 있고 그 하위법령 또한 정비되어 현재 알레르기 표시 규정은 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」의 「별표 2 소비자 안전을 위한 표시사항(제5조제1항 관련)」으로 상향 이동되었다.

(2) 「어린이 식생활안전관리 특별법」에 따른 알레르기 표시

식품알레르기의 가장 현실적인 치료법은 알레르기를 일으키는 식품을 섭취하지 않는 것이다. 그러기 위

해서는 식품에 알레르기 유발물질이 들어있는지 확인하여 섭취를 제한하여야 하며, 스스로 알레르기 유발물질을 파악하여 섭취를 제한하기 어려운 어린이가 주로 섭취하는 어린이기호식품의 경우 알레르기 유발물질 표시가 특히나 더 중요하다 하겠다.

이런 맥락에서 2016년 5월 29일 개정된 「어린이 식생활안전관리특별법」에서는 휴게음식점영업, 일반음식점영업 및 제과점영업을 하는 자 중 가맹사업의 직영점과 가맹점을 포함한 점포 수가 100개 이상인 경우에 해당하는 가맹사업 영업자가 어린이 기호식품을 조리·판매하는 경우, 조리·판매하는 식품 중 알레르기 물질을 포함하는 식품의 원재료에 대한 표시를 의무화하고 이를 위반할 시에는 과태료를 부과하도록 하였다.

어린이 식생활안전관리 특별법

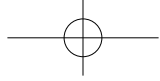
제11조의2(알레르기 유발 식품 표시) ① 「식품위생법」

제36조제1항제3호에 따른 식품접객영업자 중 주로 어린이 기호식품을 조리·판매하는 업소로서 대통령령으로 정하는 영업자는 조리·판매하는 식품에 알레르기를 유발할 수 있는 성분·원료가 포함된 경우 그 원재료명을 식품의약품안전처장이 정하는 표시기준 및 방법 등에 따라 표시하여야 한다.

② 식품의약품안전처장은 제1항에 따른 알레르기 유발 식품 표시를 위한 표시기준 및 방법 등을 정하여 고시하여야 한다.

[본조신설 2016.5.29]

이 규정은 2017년 5월 30일부터 본격 시행되어 어린이 기호식품 조리, 판매하는 업소가 식품의 원재료 중



알레르기 유발 식품(18종)에 대한 표시를 하도록 하였으며, 2017년 5월 30일자로 「어린이 기호식품 등의 알레르기 유발 식품 표시기준 및 방법」고시를 제정하여 함유량에 관계없이 소비자가 쉽게 알아볼 수 있도록 눈에 띄게 바탕색과 구분되는 색상으로 알레르기 유발 식품 표시를 하도록 하는 등 구체적이 표시기준 및 방법을 정하였다. 매장에서 표시하는 방법, 홈페이지나 앱, 전화 등을 통한 주문배달시 표시방법 등 세부적인 내용은 다음과 같다.

구분	알레르기 유발 식품 표시방법
1. 매장에서 해당 식품을 조리·판매하는 경우	메뉴 등의 제품명이나 가격표시 주변에 해당 원재료명을 표시하거나 알레르기 유발 식품 정보를 책자 및 포스터 등에 일괄 표시하여 소비자의 눈에 잘 띄는 장소에 비치하고 알레르기 유발 식품 정보를 비치하고 있음을 알리는 표시를 하여야 함. (예시) 우유, 메밀, 새우, 복숭아, 이산화황, 조개류(굴, 바지락) 함유 (예시) 햄버거(우유, 대두, 밀, 토마토, 쇠고기), 쇠고기(햄버거, 피자), 아이스크림에는 우유가 들어있습니다 등 (예시) 알레르기 유발 식품에 대한 정보표시 책자가 계산대에 비치되어 있습니다.
2. 홈페이지, 모바일 앱 등 온라인을 통해 식품을 주문받아 배달하는 경우	해당 홈페이지 또는 모바일 앱의 제품명이나 가격표시 주변에 해당 원재료명을 표시
3. 전화를 통해 식품을 주문받아 배달하는 경우	원재료명이 표시된 리플릿, 스티커 등을 함께 제공

물론 아직까지는 100개 이상인 경우에 해당하는 가맹사업 영업자가 어린이 기호식품을 조리·판매하는 경우에 한하여 이와 같은 표시를 의무화하고 있으나,

알레르기 표시의 중요성을 감안할 때 음식점의 알레르기 표시 제도가 차츰 더 확대될 것으로 예상된다.

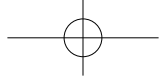
(3) 「학교급식법」에 따른 알레르기 표시

1995년과 2000년에 전국 초등학생과 중학생을 대상으로 시행한 역학조사에서 초등학생의 식품알레르기 진단 유병률은 1995년 4.2%, 2000년 4.7%였고(오 등, 2004), 서울지역 초등학생의 식품알레르기 진단 유병률은 1995년 4.6%, 2000년 5.2%였다.으며, 2010년 전국적으로 조사한 6 - 7세의 즉시 형 식품알레르기 현증 유병률은 3.3%였다.

실제로 교육부의 설문조사에서 초등학생 10명 중 1명 이상이 계란이나 우유 등을 먹고 식품알레르기를 경험했다고 답하였다.

이에 교육부는 알레르기 유발 식품으로부터 학생의 건강을 보호하기 위하여 학교급식에 알레르기 유발 식재료를 사용할 때에는 그 사실을 급식 전에 학생에게 알리도록 의무화하고 이를 위반한 경우 시정명령을 할 수 있도록 하며, 시정명령을 받고도 이행하지 아니한 학교급식공급업자 등에게 300만원 이하의 과태료를 부과하는 내용으로 「학교급식법」을 개정(2013년 5월 22일 공포)하고 같은 해 11월 23일 본격 시행하였다.

학교의 장과 그 소속 학교급식관계교직원 및 학교 급식공급업자는 학교급식에 알레르기를 유발할 수 있는 식재료가 사용되는 경우에는 이 사실을 급식 전에 급식 대상 학생에게 알리고, 급식 시에 다음과 같이 표시하여야 한다.



학교급식법 시행규칙

제7조(품질 및 안전을 위한 준수사항)

② 법 제16조제3항에 따라 학교의 장과 그 소속 학교 급식관계교직원 및 학교급식공급업자는 학교급식에 「식품위생법」 제10조에 따라 식품의약품안전처장이 고시한 식품의 표시기준에 따른 한국인에게 알레르기를 유발하는 것으로 알려져 있는 식품을 사용하는 경우 다음 각 호의 방법으로 알리고 표시하여야 한다. 다만, 해당 식품으로부터 추출 등의 방법으로 얻은 성분을 함유하고 있는 식품에 대해서는 다음 각 호의 방법에 따를 수 있다.

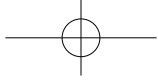
1. 공지방법: 알레르기를 유발할 수 있는 식재료가 표시된 월간 식단표를 가정통신문으로 안내하고 학교 인터넷 홈페이지에 게재할 것
2. 표시방법: 알레르기를 유발할 수 있는 식재료가 표시된 주간 식단표를 식당 및 교실에 게시할 것

그러나 「학교급식법」에 따른 학교는 초등학교, 중학교, 고등학교 등을 가리키므로, 학교에 속하지 않는 유치원이나 어린이집 등은 이 법에 따른 알레르기 표시

의무를 적용받지 않는다. 이에 미취학 아동의 급식 관리에 있어 알레르기 표시에 대한 필요성이 계속 대두되었다.

올해 3월 국회 보건복지위원회 소속 김상희 의원은 학교뿐 아니라 어린이집, 유치원, 청소년시설, 아동복지시설 등의 급식에 알레르기 유발 식품 표시가 이루어질 수 있도록 하는 내용의 ‘영유아보육법 일부개정법률안’, ‘유아교육법 일부개정법률안’, ‘어린이 식생활안전관리 특별법 일부개정법률안’을 발표 발의하고 식품으로 인한 알레르기 유발 물질에 관한 연구와 함께 안전관리대책을 마련하고 알레르기 유발 물질에 관한 표시의무를 강화하는 내용의 ‘식품안전기본법 일부개정법률안’과 ‘식품 등의 표시·광고에 관한 법률 일부개정법률안’을 발의하는 등 총 5개의 ‘식품 알레르기 예방법’ 패키지를 발의하였다.

아직 이 개정법률안들은 위원회심사 단계에 머물러 있으나, 국회본회의를 통과하여 공포될 경우 국내의 식품 알레르기 표시의 시각지대를 상당부분 해소할 수 있을 것으로 여겨진다.



식품의약품안전처 고시 제2019-92호

「생산단계 농산물 등의 유해물질 잔류기준 일부개정 고시」

1. 개정 이유

현행 「생산단계 농산물 등의 유해물질 잔류기준」의 일부 농산물에 대한 농약 잔류허용기준을 신규 설정 또는 기준을 변경·삭제하여 생산단계 잔류농약 안전관리를 강화하고자 함

2. 주요 내용

가. 생산단계 농산물의 농약 잔류허용기준 신설 및 개정 (안 [별표 1])

- 1) 생산단계부터 관리가 필요한 농산물에 대한 농약 잔류허용기준 신설 및 「식품의 기준 및 규격」에서 정한 유통단계 농산물의 농약 잔류허용기준 개정 등에 따른 생산단계 농약 잔류허용기준 변경 필요
- 2) 아세페이트 등 31종 농약에 대한 잔류허용기준 신설 및 플루디옥소닐 등 38종 농약에 대한 잔류허용기준 개정
- 3) 생산단계 농산물의 농약 잔류허용기준을 신설 및 개정하여 국민에게 안전한 식품을 공급

나. 생산단계 농산물의 농약 잔류허용기준 삭제 (안 [별표 1])

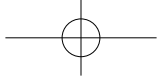
- 1) 「농약관리법」상 국내 등록이 취소된 농약의 생산단계 농약 잔류허용기준 삭제 필요
- 2) 피리미포스메틸 등 11종 농약에 미등록된 농산물 잔류허용기준 삭제
- 3) 등록 취소된 농약의 기준을 삭제하여 잔류허용기준 현실화

다. 잔류농약 감소상수 적용기준 신설, 개정 및 삭제 (안 [별표 2])

- 1) 생산단계 농약 잔류허용기준 신설, 삭제 등에 따른 잔류농약 감소상수 개정 필요
- 2) 아세페이트 등 31종 농약에 대한 감소상수 신설, 티아클로프리드에 대한 감소상수 개정, 피리미포스메틸 등 11종 농약에 대한 감소상수 삭제
- 3) 생산단계 농약 잔류허용기준 적용을 위한 감소상수 현실화

라. 타 법 개정사항 반영(안 제5조)

- 1) 「지적법」의 제명변경에 따른 개정 필요
- 2) 「지적법」을 「공간정보의 구축 및 관리 등에 관한 법률」로 변경



3) 타 법 제명변경에 따른 혼란 방지

3. 기타 참고사항

가. 관계법령 : 「농수산물품질관리법」 제61조 제1항

나. 예산조치 : 별도조치 필요 없음

다. 합 의 : 해당사항 없음

라. 기타

1) 행정예고

가) 공고 제2019-423호, 2019.9.10.(2019.9.10.~2019.10.4)

2) 심의위원회

가) 2019. 7. 22. 생산단계 농약 잔류허용기준 설정 전문가 검토회

3) 규제심사

가) 국무조정실 규제심사 대상여부 : 규제심사 비대상(국조실 접수번호 제2019-3104호, 2019. 8. 28.)

식품의약품안전처 고시 제2019-91호

건강기능식품의 기준 및 규격 일부개정고시

1. 개정 이유

엽산의 제조 원료로 메틸테트라히드로엽산글루코사민 추가 및 관련 시험법을 신설하고, 개별인정형 원료로 인정받은 히알루론산 및 빌베리 추출물의 기능성 내용 및 일일섭취량을 해당 고시형 원료의 기준·규격에 추가 등재하여 인정내역을 확대하고자 함

녹차추출물의 일일섭취제한량으로 설정된 에피갈로카테킨갈레이트((-)-epigallocatechin gallate, EGCG)를 카테킨 시험 시 함량을 확인할 수 있도록 해당 규격에 설정하고, 건강기능식품 시험법 개정 및 신설을 통해 건강기능식품의 기준 및 규격 적용을 명확히 하는 등 운영상 미비점을 보완·개선하고자 함

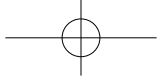
2. 주요 내용

가. 엽산의 원료 추가(안 제 3. 1. 1-11)

1) 「식품첨가물의 기준 및 규격」에 등재된 메틸테트라히드로엽산글루코사민을 엽산의 원료로 사용할 수 있도록 개정 요구

2) 영양성분 중 엽산의 원료로 메틸테트라히드로엽산글루코사민을 추가하고자 함

3) 엽산 제조 시 사용할 수 있는 원료 확대



나. 개별인정형 원료의 고시형 원료로의 기준·규격 추가 등재(안 제 3. 2. 2-57, 2-59)

- 1) 고시형 원료에 기능성 내용 또는 원재료를 추가로 개별인정 받은 경우에는 인정받은 지 1년이 경과 후 고시형 원료의 기준·규격으로 추가 등재(다만, 인정받은 자가 등재를 요청하는 경우는 제외)
- 2) 개별인정형 원료로 인정받은 히알루론산 및 빌베리 추출물의 인정내역을 해당 고시형 원료에 반영하기 위해 기준·규격을 개정하고자 함
- 3) 고시형 원료에 개별인정형 원료의 인정내역 추가에 따른 기능성 내용 및 일일섭취량 범위 확대

다. 녹차추출물의 규격 정비(안 제3. 2. 2-6)

- 1) 에피갈로카테킨갈레이트((-)-epigallocatechin gallate, EGCG)가 일일섭취량으로 명시되어 있어 시험성적 확인 등 규격 관리가 어려움
- 2) 녹차추출물의 일일섭취제한량으로 설정된 에피갈로카테킨갈레이트를 카테킨 규격 시험 시 해당량을 확인할 수 있도록 규격 내용으로 신설하고, 일일섭취량에서는 관련 내용을 삭제하고자 함
- 3) 녹차추출물의 규격 정비에 따른 효율적인 제품 관리 수행

라. 일반시험법 개정(안 제 4. 3. 3-1, 3-4, 3-6, 3-11, 3-28, 3-41, 3-47, 3-48, 3-65, 3-78)

- 1) 시료채취량, 전처리 방법 및 분석조건 개선 등 시험법 개정 필요
- 2) 비타민 A, 비타민 E, 비타민 B1, 콘드로이친황산, 바틸알콜, 안트라퀴논계화합물, 총플라보노이드 및 포스파티딜세린등 8종에 대한 시험법 개선과 비타민 A와 비타민 E의 동시분석법 및 메틸테트라히드라엽산글루코사민등 2종에 대한 시험법을 신설하고자 함
- 3) 시험법 개정으로 효율적이고 정확한 분석 가능

3. 기타 참고사항

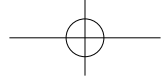
가. 관계법령 : 「건강기능식품에 관한 법률」 제14조 및 15조

나. 예산조치 : 별도조치 필요 없음

다. 합의 : 해당사항 없음

라. 기타

- 1) 행정예고
 - 가) 공고 제2019-317호, 2019. 6. 26.(2019. 6. 26. ~ 2019. 8. 26.)
- 2) 건강기능식품심의위원회
 - 가) 기능성 원료 인정 및 기준·규격 분과 심의: 2019. 10. 4.
- 3) 규제심사
 - 가) 국무조정실 규제심사 대상여부 : 규제심사 비대상(국조실 접수번호 제2019-2098호)



식품의약품안전처 고시 제2019-89호

식품의 기준 및 규격 일부개정고시

1. 개정 이유

음료베이스 및 과·채가공품을 정제형태로 만들 수 있도록 허용하여 다양한 형태의 제품을 개발·생산할 수 있도록 하고, 소비자의 섭취편의를 증진하고자 함

멸균하여야 하는 제품 중 pH 4.6 이하의 산성식품은 살균으로도 제조할 수 있도록 개정하여 과도한 열처리로 인한 영양소 파괴 등 식품의 품질하락을 방지하고자 함

원료용으로 사용하는 반가공 빵제품에 대한 식중독균 규격과 식품접객업소에서 가공식품을 단순히 개봉하여 제공하는 경우의 대장균 규격 적용을 합리적으로 개정하고 식품접객업소 조리식품에 대한 식품첨가물 사용기준 적용원칙을 신설하여 식품첨가물의 기준적용 근거를 마련하고자 함

식용근거가 확인된 식품원료 7종, 미생물 1종 등을 식품에 사용할 수 있는 원료 목록에 추가하여 식품원료 사용의 편의성 증진 및 식품산업 활성화에 기여하고자 함

국내외에서 사용되는 농약 및 동물용의약품에 대한 잔류허용기준과 일반시험법 등을 신설 및 개정하여 국민에게 안전한 식품을 공급하고자 함

2. 주요 내용

가. 정제형태로 제조할 수 있는 식품유형 추가(안 제2. 2. 11)

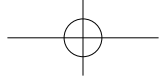
- 1) 소비자의 섭취편의를 고려한 다양한 형태의 제품이 제조·유통될 수 있도록 제조·가공기준 개정 필요
- 2) 정제형태로 제조할 수 있는 식품에 음료베이스 및 과·채가공품 추가
- 3) 다양한 형태의 식품제조를 통해 식품산업 활성화

나. 멸균하여야 하는 제품 중 산성제품에 대한 제조·가공기준 개정안 제2. 2. 16)

- 1) 열처리된 미생물은 산성조건에서 증식이 어려우므로, 산성식품의 특성을 반영한 제조·가공기준 개선 필요
- 2) 멸균하여야 하는 제품 중 pH 4.6 이하의 산성식품은 살균하여 제조할 수 있도록 개정
- 3) 제품의 특성을 반영한 합리적인 기준 설정으로 다양한 제품 생산 및 현장의 애로사항 해소

다. 빵류의 식중독균 규격 적용대상 개정안 제5. 1. 5) (6) 및 (7)

- 1) 크림 빵류 중 그대로 섭취하지 않는 반가공제품에 대한 식중독균 규격 개선 필요
- 2) 가열 조리하여 섭취하는 반가공 빵제품에 식중독균 규격 적용 제외
- 3) 원료성 제품의 규격을 완화하고 불필요한 규제를 개선하여 제품 개발·제조 등 현장의 애로사항을 반영



라. 식염 중 총염소 규격 삭제안 제5. 12. 12-6 5), 제5. 12. 12-6 6) 및 제8. 6. 6.6.4

- 1) 식염의 염화나트륨 규격이 적합한 경우, 총염소 함량은 규격에 당연히 적합하므로 규격 개정 필요
- 2) 식염 중 총염소의 규격 및 시험법 삭제
- 3) 중복되는 규격을 삭제하여 검사항목 증가로 인한 영업자의 불편을 해소하고, 식품안전관리의 효율성 증대

마. 식품접객업소 조리식품에 대한 기준·규격 개정안 제6. 2. 1) 및 제6. 4. 가) (3)

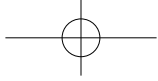
- 1) 식품접객업소 조리식품에 대한 기준·규격의 적용원칙 명확화 및 합리적인 개선 필요
- 2) 식품접객업소의 조리식품이 '제5. 식품별 기준 및 규격'에서 정하는 가공식품과 유사한 경우 해당 가공 식품에 적용되는 식품첨가물의 기준·규격을 적용받을 수 있도록 원칙 마련
- 3) 식품접객업소에서 가공식품을 추가 조리과정 없이 개봉하여 단순 제공하는 경우, 대장균 규격 적용 제외
- 4) 식품접객업소 조리식품에 대한 식품등의 기준·규격 적용원칙을 명확히 하여 해석상의 혼란을 방지하고, 가공식품을 조리식품으로 이용하는 경우에 발생하는 현장 애로사항 개선

바. 식품원료 목록 개정안 별표 1, 별표 2 및 별표 3

- 1) 식품원료 목록 중 품목명, 기타명칭, 학명, 사용부위 등이 명확하지 않거나, 중복 등재 및 안전성에 우려가 있는 식품원료를 정비하고, 식용근거가 확인된 원료에 대한 식품원료 목록 등재 필요
- 2) 대리석덩이버섯(*Tuber borchii* Vitt.), 이색장어(*Anguilla bicolor*), Brown crab(*Cancer pagurus*), Common edible cockle(*Cerastoderma edule*), European hake(*Merluccius merluccius*), European squid(*Loligo vulgaris*) 등 6품목을 [별표 1] "식품에 사용할 수 있는 원료"의 목록에 추가
- 3) *Gluconacetobacter europaeus*을 [별표 2] "식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료의 목록"에 추가
- 4) 신청인에 한하여 식품원료로 사용가능한 핑거라임을 [별표 3] "한시적 기준·규격에서 전환된 원료"의 목록에 등재
- 5) 식품원료 목록 중 품목명, 기타명칭, 학명, 사용가능부위 등 명확화
- 6) 식품에 사용 가능한 원료의 품목 확대로 다양한 제품 개발 등 식품산업 활성화에 기여하고 식품원료 사용부위의 명확화 및 중복 원료에 대한 목록 정비를 통해 사용대상 명확화

사. 동물용의약품 잔류허용기준 적용 대상 개정안 고시 제2019-16호 제2. 3. 8) (1) ①

- 1) 과학의 발달 등으로 안전성에 관한 자료가 확보됨에 따라 동물용의약품의 식품 중 잔류허용기준 적용 대상 개정 필요
- 2) 관련 법령에서 안전성 등의 문제로 국내 사용을 허가하지 않은 무기비소제제인 록사손 등 동물용의약품 2종을 식품 중 검출되어서는 아니 되는 물질에 추가
- 3) "식품 중 검출되어서는 아니 되는 물질"의 적용 대상을 명확히 하여 국민에게 안전한 식품 공급



아. 농산물 중 농약 잔류허용기준 신설 및 개정안 별표 4 중

- 1) 「농약관리법」에 신규 등록된 농약의 안전관리 및 수입 농산물에 농약 잔류허용기준 설정 신청에 따른 관련 기준 신설 및 개정 필요
- 2) 이미녹타딘 등 160종의 농약 잔류허용기준 신설 및 개정
- 3) 농산물에 농약 잔류허용기준을 합리적으로 신설 및 개정하여 국민에게 안전한 식품 공급

자. 식품 중 동물용의약품 잔류허용기준 신설 및 개정안 별표 5 중 (163) 아르사닐산, (193) 플루랄라니, (194) 가미스로마이신

- 1) 「약사법」에 의해 동물에 사용이 허가된 동물용의약품의 안전관리를 위한 잔류허용기준 신설 필요
- 2) 축산물 중 사용이 허가되어 잔류허용기준이 설정되어 있는 플루랄라니의 분류 신설 필요
- 3) 안전성 등의 문제로 국내 사용 허가를 취소한 아르사닐산을 식품 중 검출되어서는 아니 되는 물질 목록으로 추가함에 따라 현행 잔류허용기준을 삭제
- 4) 식품 중 동물용의약품 잔류허용기준을 합리적으로 개정하여 국민에게 안전한 식품 공급

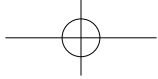
차. 축·수산물의 잔류물질 잔류허용기준 신설안 별표 6 중 (100) 피디플루메토펜

- 1) 수입 축산물에 농약 잔류허용기준 설정 신청에 따른 관련 농약성분의 잔류관리를 위한 잔류허용기준 신설 필요
- 2) 피디플루메토펜에 대한 잔류허용기준 신설
- 3) 축산물의 농약 잔류허용기준을 합리적으로 신설 및 개정하여 국민에게 안전한 식품 공급

카. 일반시험법 신설 및 개정안 제8. 1. 1.2, 1.2.1 마, 제8. 2. 2.2.2.2.2.2.2.2.1, 제8. 2. 2.2. 2.2.2.2.2.2.6 및 제8. 2. 2.2.2.2.2.2.2.2.17, 제8. 7. 7.1.7.1.2.7.1.2.2, 제8. 7. 7.1.7.1.4.7.1.4.221 ~ 225, 제8. 7. 7.3.7.3.2.7.3.2.30, 제8. 8. 8.2.8.2.2.2, 제8. 8. 8.3.8.3.6, 제8. 9. 9.8.9.8.4

- 1) 시험결과의 정확성 및 효율성을 제고하고, 기준 신설 및 개정에 따른 시험법 마련 필요
- 2) 금속성이물 시험법 중 응집이나 겔화되는 식품(분말, 환 제품 등)의 적용을 위한 방안 및 표준망체를 이용한 시험 편의성 등이 고려된 금속성이물 시험법 개선
- 3) 비타민 A 및 비타민 E 시험법 개정 및 동시분석법 신설
- 4) 축산물의 잔류물질 안전관리를 위한 피디플루메토펜 잔류허용기준 신설에 따라 관련 시험법 신설
- 5) 농산물 중 스트렙토마이신의 농약 잔류허용기준 신설에 따라 시험법 신설 및 다중농약다성분 등 5종 시험법의 정량한계 용어 통일
- 6) 최신 분석기술을 이용한 잔류동물용의약품 시험법 개정
- 7) 패류 및 갑각류 중 기억상실성 패독(도모익산) 시험법 신설
- 8) 과학적인 시험법 개정으로 검사 신뢰도를 제고함으로써 국민에게 안전한 식품 공급

타. 타법령 개정사항 반영 및 문구 명확화안 제1. 1. 1) 나), 제1. 4. 1), 제2. 3. 4) (2) 가. 나), 고시 제2018-98호



제3. 3. (1), 고시 제2018-74호 제5. 1. 5) (11), 제5. 2. 2-1 3) (4), 제5. 10. 10-1 5) (41), 제5. 10. 10-2 5) (40), 제5. 10. 10-2 6) (40), 제5. 10. 10-3 5) (33), 제5. 10. 10-3 6) (33), 제5. 10. 10-4 5) (15), 제5. 10. 10-4 6) (15), 제5. 10. 10-5 5) (9), 제5. 10. 10-5 6) (9), 고시 제2018-98호 제5. 10. 10-4 5) (9), 고시 제2018-98호 제5. 10. 10-4 6) (9), 제5. 10. 10-6 5) (11), 제5. 10. 10-6 6) (7), 제5. 10. 10-7 5) (6), 제5. 10. 10-7 6) (6), 제5. 11. 4) (12), 제5. 22. 22-1 5) (3), 제5. 22. 22-1 6) (3), 제5. 22. 22-2 5) (7), 제5. 22. 22-2 6) (7), 제6. 4. (6), 제6. 5. 가) (5), 제6. 6. 13), 제8. 4. 4.18 및 제8. 6. 6.9 6.9.4 6.9.4.1 가. 4) 나), 제8. 8. 8.3 8.3.108, 제8. 8. 8.3 8.3.110]

- 1) 캔디류의 총산규격 적용대상에 대한 문구 명확화
- 2) 아이스크림류의 제조·가공기준 중 별도의 유형으로 관리하고 있는 빙과에 대한 단서조항 삭제
- 3) 종전 ?식품위생법? 상 표시관련 근거조문이 ?식품등의 표시·광고에 관한 법률?로 이관됨에 따라 관련 법령 변경사항 반영
- 4) 「위생용품관리법」에 제정에 따른 위생용품의 규격 및 기준? 고시 명칭 변경사항 반영
- 5) “등글레”를 표준국어대사전(국립국어원)에 따라 “등굴레”로 용어 통일
- 6) Bacillus의 한글표기를 외래어 표기법(문화체육관광부 고시)에 따라 통일
- 7) 휘발성 염기질소의 규격과 시험법에서 사용하는 단위 통일
- 8) 기준·규격 적용에 따른 해석상의 혼란을 방지하여 식품안전관리의 신뢰도 제고

3. 기타 참고사항

가. 관계법령 : 「식품위생법」 제7조제1항

나. 예산조치 : 별도조치 필요 없음

다. 합의 : 해당사항 없음

라. 기타

1) 행정예고 : 공고 제2019-336호, 2019. 7. 8.(2019. 7. 8. ~ 2019. 9. 6.)

2) 식품위생심의위원회

가) 식품위생심의위원회 유해오염물질분과 심의: 2019. 9. 23.

나) 식품위생심의위원회 위생제도분과 심의: 2019. 9. 24

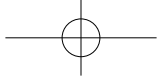
다) 식품위생심의위원회 미생물분과 심의: 2019. 9. 26.

라) 축산물위생심의위원회 잔류물질분과 심의: 2019. 9. 26.

마) 식품위생심의위원회 잔류물질분과 심의: 2019. 9. 27.

3) 규제심사

가) 국무조정실 규제심사 대상여부 : 규제심사 비대상(국조실 접수번호 제2019-2388호, 2019. 7. 3.)



식품의약품안전처 고시 제2019-88호

「식품첨가물의 기준 및 규격」 일부개정고시

1. 개정 이유

식품첨가물을 직접 섭취하는 오용사례를 방지하기 위하여 식품첨가물 그 자체로는 직접 섭취를 금지하는 일반사용기준을 신설하고, 미생물을 이용하여 제조되는 식품첨가물의 안전성 자료 제출범위를 개선하며, 보존·유통 기준에 대한 용어 등을 명확히 하기 위하여 「식품첨가물의 기준 및 규격」을 개정하려는 것임

2. 주요 내용

가. 식품첨가물 직접 섭취금지 규정 명확화

- 1) 식품첨가물을 직접 섭취하는 오용사례 방지를 위한 규정 필요
- 2) 식품첨가물 그 자체로는 직접 섭취하지 않도록 일반사용기준 신설(Ⅱ. 2. 4))
- 3) 식품첨가물의 직접 섭취금지로 국민건강 보호

나. 미생물을 이용하여 제조되는 식품첨가물의 안전성 자료 제출범위 명확화

- 1) 식품첨가물 신규지정 신청시 미생물의 안전성 관련 제출 자료범위 명확화 필요
- 2) 효소제 등 미생물을 사용하여 제조된 식품첨가물의 신규지정 신청시, 제출하여야 하는 안전성 자료범위 명확화(별표 1 제5. 6. 가. 2)나), [별표 1] 제5. 6. 라., [별표 1][표 1])
- 3) 식용근거, 제외국 인증현황 등을 근거로 식품첨가물 제조에 안전하게 사용할 수 있는 미생물 목록 신설 ([별표 1][표 2])
- 4) 미생물 안전성에 대한 제출자료 범위를 명확히 하여 불필요한 민원 해소

다. 보존 및 유통기준 등에 대한 용어 명확화

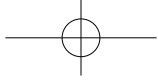
- 1) 보존 및 유통기준 등 명확한 설명을 위한 용어 수정 필요
- 2) 보존 및 유통기준 중 “서늘한 곳”용어 개선(Ⅱ. 3. 6))
- 3) “카페인”의 사용기준을 무수건조물로서 적용하도록 개선(Ⅱ. 5. 가. 카페인)
- 4) 명확한 기준 제공으로 민원 발생 해소

3. 기타참고 사항

가. 관계법령: 「식품위생법」 제7조

나. 예산조치: 별도조치 필요 없음

다. 합 의: 해당사항 없음



라. 기타

- 1) 행정예고 : 공고 제2019-339호, 2019.7.10.(2019.7.10.~2019.9.9)
- 2) 국무조정실 규제개혁위원회 규제심사대상 확인(觥.7.9.) : 비대상
- 3) 식품위생심의위원회 식품첨가물분과 심의(觥.9.17.) : 원안의결

식품의약품안전처 고시 제2019-82호

건강기능식품의 기준 및 규격 일부개정고시

1. 개정 이유

2018년 건강기능식품 재평가 결과에 따라 비타민 D, EPA 및 DHA 함유 유지, 쏘팔메토 열매 추출물, 글루코사민, 프락토올리고당의 섭취 시 주의사항을 강화 및 신설하고, EPA 및 DHA 함유유지의 아니시딘가와 총산화가에 대한 규격 및 관련 시험법을 추가하며, 글루코사민의 비소 규격 마련과 프락토올리고당의 기능성 내용을 변경하여 국민에게 안전하고 기능성이 확인된 건강기능식품을 공급하고자 함

2. 주요 내용

가. 섭취 시 주의사항 강화 및 신설(안 제 3. 1. 1-3 및 2. 2-16, 2-28, 2-30, 2-50)

- 1) 2018년 건강기능식품 재평가 결과에서 비타민 D, EPA 및 DHA 함유 유지, 쏘팔메토 열매 추출물, 글루코사민, 프락토올리고당의 섭취 시 주의사항 마련 제안
- 2) 섭취 시 주의사항 추가 및 신설
- 3) 소비자에게 제품 구매 및 섭취 시 올바른 안전성 정보 제공

나. EPA 및 DHA 함유 유지의 산패관리기준 추가 설정 및 시험법 신설(안 제 3. 2. 2-16, 제 4. 2. 2-6, 2-6-1)

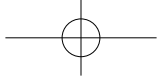
- 1) EPA 및 DHA 함유 유지 제품의 산패 관리 필요
- 2) 아니시딘가와 총산화가의 규격 추가 및 시험법 신설
- 3) 산패관리가 된 제품을 소비자에게 공급함에 따라 건강기능식품에 대한 신뢰도 향상

다. 글루코사민의 중금속 규격 개정(안 제 3. 2. 2-30)

- 1) 2018년 건강기능식품 재평가 결과에서 글루코사민의 총비소 규격 설정 제안
- 2) 글루코사민의 중금속 중 총비소 규격 추가
- 3) 중금속 규격 관리 강화로 보다 안전한 건강기능식품 공급

라. 프락토올리고당의 기능성 내용 개정(안 제 4. 2. 2-50)

- 1) 2018년 건강기능식품 재평가 결과에서 프락토올리고당의 기능성 내용 변경 제안



- 2) 기능성 내용 중 기능성이 확인되지 않은 ‘유해균 억제 및 칼슘 흡수에 도움을 줄 수 있음’관련 기능성 삭제
- 3) 정확한 기능성 내용을 확인하여 건강기능식품을 공급함에 따라 소비자의 신뢰도 향상

3. 기타 참고사항

가. 관계법령 : 「건강기능식품에 관한 법률」 제14조 및 15조

나. 예산조치 : 별도조치 필요 없음

다. 합의 : 해당사항 없음

라. 기타

1) 행정예고

가) 공고 제2019-223호, 2019. 4. 30.(2019. 4. 30. ~ 2019. 7. 1.)

2) 건강기능식품심의위원회

가) 기능성 원료 인정 및 기준·규격 분과 심의: 2019. 7. 16.

3) 규제심사

가) 국무조정실 규제심사 대상여부 : 규제심사대상(국조실 접수번호 제2019-1291호)

나) 식약처 자체규제심사(2019. 8. 12. ~ 2019. 8. 13, 원안의결)

다) 법제처 심사: 법령위반 및 위임범위 일탈 없음(2019. 8. 21.)

라) 국무조정실 규제개혁위원회 예비심사: 비중요규제(694회, 2019. 9. 11.)

식품의약품안전처 고시 제2019-81호

식품의 기준 및 규격 일부개정고시

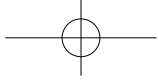
1. 개정 이유

분말 제품 섭취 시, 금속성 이물(씻가루)에 의한 위해발생 우려를 방지하기 위해 분쇄 공정 후 자석을 이용하여 씻가루를 제거하는 공정을 거치도록 제조·가공기준을 신설하여 식품안전관리를 강화하고자 함

2. 주요 내용

분말 제품 제조 시 씻가루 제거 제조·가공기준 신설(안 제2. 2. 29))

- 1) 씻가루가 혼입될 우려가 있는 분말, 가루, 환제품에 대한 안전관리 필요
- 2) 분말, 가루, 환제품 제조 시, 분쇄 후 자력을 이용하여 씻가루 제거 공정을 거치도록 제조·가공기준 신설
- 3) 분말형태 제품의 안전성 확보를 통해 국민에게 안전한 식품공급



3. 기타 참고사항

가. 관계법령 : 「식품위생법」 제7조제1항

나. 예산조치 : 별도조치 필요 없음

다. 합 의 : 해당사항 없음

라. 기타

1) 행정예고

가) 공고 제2019-226호, 2019. 4. 30.(2019. 4. 30. ~ 2019. 7. 1.)

2) 식품위생심의위원회

가) 식품위생심의위원회 위생제도분과 심의: 2019. 7. 16. ~ 2019. 7. 18.

3) 규제심사

가) 국무조정실 규제심사 대상여부

(1) 규제심사 대상(국조실 접수번호 제2019-1300호, 2019.4.15.)

나) 식약처 자체규제심사(2019.8.12~13, 원안의결)

다) 법제처 심사: 법령위반 및 위임범위 이탈 없음(2019.8.19.)

라) 국무조정실 규제개혁위원회 예비심사: 비중요규제(693회, 2019.9.2.~6.)

식품의약품안전처 고시 제2019-76호

「식용란의 미생물 및 잔류물질 등 검사에 관한 규정」일부개정

1. 개정 이유

축산물 안전성 확보를 위해 그간 미생물에 의한 식중독 사례를 분석하여 식용란에 대한 미생물 검사항목을 조정·확대

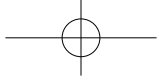
2. 주요 개정내용

가. 식용란의 미생물 검사항목 조정(제2조, 제7조, 제8조, 제10조, 제13조, 별지 제1호 및 제5호)

1) '18년 식중독 사례를 고려하여 검출된 미생물과 주요 미생물을 검사항목에 추가(살모넬라균 혈청형)하여 안전성 확보

* ('18년 사례) 케익을 섭취하고 식중독 의심환자 발생, 살모넬라균(툼슨 혈청형) 검출

2) 현행 살모넬라균 1종(Salmonella Enteritidis) 외 식중독 유발이 가능한 살모넬라균 2종(Salmonella Typh-



imurium, Salmonella Thompson)을 추가하고, 검출 시에는 현행대로 조치

3. 기타 참고사항

- 가. 관계법령 : 축산물 위생관리법
- 나. 예산조치 : 별도조치 필요 없음
- 다. 합 의 : 농림축산식품부 공동 운영 고시로 개정(안)에 대해 양부처 합의
- 라. 기타 : (1) 행정예고 : 의견없음(2019. 8. 9. ~ 2019. 8. 30.)
(2) 규제심사 : 비규제(2019. 7. 31. ~ 8. 7.)

식품의약품안전처 고시 제2019-74호

음식점 위생등급 지정 및 운영관리 규정 일부개정고시

주요 내용

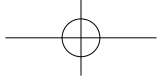
1. 음식점 위생등급 평가체계 및 평가항목 개선
 - 등급별로 다른 평가항목을 64개 항목 평가 후 점수에 따라 등급을 부여
 2. 음식점 위생등급제 지정업소 등에 대한 지원사업 구체화
 - 식품진흥기금을 활용한 상하수도요금 감면, 지하수수질 검사비용 지원 등
 3. 음식점 위생등급 신청 시 제출서류 간소화
 - 위생등급 신청 시 자율평가 결과서와 위생등급 평가표를 제출하던 것을 위생등급 자율평가 결과서만 제출하도록 함
- * 위생등급 지정 신청서, 영업신고증, 자율평가결과서 (위생등급 평가표 제외)

식품의약품안전처 고시 제2019-71호

「식품첨가물의 기준 및 규격」 일부개정고시

1. 개정 이유

식용을 목적으로 하는 미생물 등의 배양에 사용되는 식품첨가물의 종류 등 규정을 명확히 하기 위하여 일반 사용기준을 신설하며, 「식품의 기준 및 규격」의 식품유형 통합 개정사항을 반영하여 해당 사용기준을 변경하고, 영·유아식에 사용가능한 식품첨가물 목록 및 천연향료에 사용되는 기원물질 목록을 정비하는 한편, L-글루탐산 나트륨 등 6품목에 대한 성분규격 및 기구등의 살균소독제의 살균력시험법을 개선하고자 「식품첨가물의 기준 및



규격」을 개정하려는 것임

2. 주요 개정내용

가. 미생물 등 배양시 사용되는 식품첨가물에 대한 일반사용기준 신설

- 1) 미생물 등 배양시 사용하는 식품첨가물의 종류 및 사용기준 등 규정 명확화 필요
- 2) 미생물 등 배양에 사용할 수 있는 식품첨가물의 범위 및 사용기준에 대한 일반사용기준 신설(II. 2. 4))
- 3) 미생물 등 배양 시 사용할 수 있는 식품첨가물 규정 명확화로 식품산업 활성화 및 민원 이해 제고

나. “글루탐산”등 6품목의 성분규격 개정

- 1) 유해시약을 저독성의 시약으로 대체 및 성분규격의 국제기준과 일치 필요
- 2) “L-글루탐산”등 3품목의 순도시험 중 피롤리돈카복실산의 시험법 개선(II. 4. 가. L-글루탐산, L-글루탐산암모늄, L-글루탐산칼륨)
- 3) “수용성안나토”등 3품목의 확인시험, 순도시험, 정량법 등 시험법 개선(II. 4. 가. 수용성안나토, 비타민 B12, 보존료제제)
- 4) 시험법 개선을 통한 시험자 건강보호 및 국제기준과의 조화

다. “천연향료”기원물질 명칭 등 정비

- 1) 천연향료 기원물질의 한글명 명시 등 수정 필요
- 2) 천연향료 기원물질 59종에 대한 명칭, 학명 수정(II. 4. 가. 천연향료)
- 3) 천연향료 기원물질에 대한 정보 명확화

라. 수산화칼륨 등 13품목에 대한 사용기준 개정

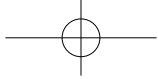
- 1) 식품유형 개정사항과 일치 및 영·유아식에 사용할 수 있는 식품첨가물에 대한 사용기준 정비 필요
- 2) 영·유아용 곡류조제식과 기타 영·유아식이 영·유아용 이유식으로 통합됨에 따라 이를 반영한 글루콘산동 등 11품목의 사용기준 개정(II. 5. 가. 글루콘산동, 글루콘산망간, 글루콘산아연, 글루콘산철, 비타민K1, 5'-시티딜산, 5'-시티딜산이나트륨, 5'-아데닐산, 5'-우리딜산이나트륨, 황산동, 황산아연)
- 3) 영·유아식에 사용할 수 있는 식품첨가물의 사용기준 중 수산화칼륨의 사용기준을 품목별 사용기준과 일치시키고, 헬철을 영양강화 목적으로 사용되는 식품첨가물 목록으로 이동(II. 5. 다. (1), (2))
- 4) 식품공전과의 식품유형 일치 및 식품첨가물 사용기준의 명확화로 민원 이해 제고

마. 살균소독력 시험법 개선

- 1) 살균소독력 시험법의 이해도 증진 및 수행의 용이성 제고를 위하여 개정 필요
- 2) 일반시험법 중 살균소독력시험법 개선(IV. 37.)
- 3) 시험분석 편의성 제고

바. 식품첨가물 신규지정시 안전성 제출자료 규정 개선

- 1) 식품첨가물 신규지정시 제출하여야 하는 안전성 자료범위 규정 명확화 필요



- 2) 가공보조제로 인정된 식품첨가물을 그 외 용도로 사용할 경우, 기존 식품첨가물과 동일하게 안전성 자료 추가제출 규정 신설(별표 1)
- 3) 식품첨가물의 안전성 확보로 국민건강 증진

3. 기타 참고사항

가. 관계법령 : ?식품위생법? 제7조

나. 예산조치 : 별도조치 필요 없음

다. 합 의 : 해당사항 없음

라. 기타

- 1) 행정예고 : 공고 제2019-137호, 2019.3.19.(2019.3.19.~2019.5.18)
- 2) 국무조정실 규제개혁위원회 규제심사대상 확인(2019.3.18.) : 비대상
- 3) 식품위생심의위원회 식품첨가물분과 심의(2019.5.28.) : 원안의결

식품의약품안전처 고시 제2019 - 67호

「식품등의 표시 또는 광고 실증에 관한 규정」 제정고시

1. 제정 이유

「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」(법률 제15483호, 2018.3.13.) 및 같은 법 시행규칙(총리령 제1535호, 2019.4.25.) 제9조에서 위임한 실증자료 요건, 실증방법 등 구체적인 사항을 정함으로써 표시·광고 실증을 적정하게 수행하고 부당한 표시·광고로부터 소비자를 보호하기 위함

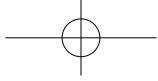
2. 주요 내용

가. 실증자료의 일반적인 요건(제3조)

- 1) 식품등 표시·광고의 내용과 실증자료와의 연관성을 제시함으로써 식품등을 표시·광고하는 자가 적정한 표시·광고를 할 수 있도록 유도할 필요가 있음
- 2) 식품등을 표시·광고하는 자가 자기가 행한 표시·광고에 대해 실증하려는 경우 그 실증 내용이 직접적으로 표시·광고와 관련이 있도록 함
- 3) 식품등 표시·광고 실증 운영의 객관성과 효율성을 제고하고 소비자 보호에 기여할 것으로 기대됨

나. 시험결과와의 요건(제4조)

- 1) 식품등 표시·광고를 시험자료로 실증할 경우 이에 인적·물적 요건 및 시험검사방법 등 기본사항을



정할 필요가 있음

2) 식품등 표시·광고 실증을 하는 경우 신뢰성 있는 시험기관에서 객관적인 방법으로 실증방법을 수행하도록 함

3) 시험자료의 요건을 구체적으로 정하여 시험자료의 객관성과 신뢰성을 확보할 수 있을 것으로 기대됨

다. 조사결과의 요건(제5조)

1) 식품등 표시·광고를 조사결과로 실증할 경우 합리적인 근거로 인정될 수 있는 자료의 요건을 규정할 필요가 있음

2) 조사기관은 독립적이고 조사능력이 있는 조사기관에서 하여야 하고, 조사절차와 방법 등이 적정하고 공정하도록 함

3) 조사결과의 요건을 구체적으로 정하여 실증자료의 객관성과 신뢰성을 확보할 수 있을 것으로 기대됨

라. 전문가 견해의 요건(제6조)

1) 식품등 표시·광고를 전문가의 견해로 실증할 경우 합리적인 근거로 인정될 수 있는 자료의 요건을 규정할 필요가 있음

2) 전문가 견해는 당해 분야의 전문 지식에 기초하여야 하고, 절차 등이 공식적이고 객관적이어야 함

3) 전문가 견해의 요건을 구체적으로 정하여 실증자료의 객관성과 신뢰성을 확보할 수 있을 것으로 기대됨

식품의약품안전처 고시 제2019-56호

식품, 식품첨가물, 축산물 및 건강기능식품의 유통기한 설정기준 일부개정고시

1. 개정 이유

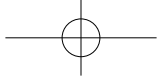
「수입식품안전관리 특별법」(법률 제 15482호, 2018.3.13.)의 개정 사항을 반영하고, 건강기능식품의 유통기한 설정실험 생략을 위한 유사제품 비교 항목을 명확히 하며, 식품첨가물과 건강기능식품의 유사제품 비교 가능한 제품을 신제품에서 기존제품까지 확대하는 등 그간 제도 운영에 따른 일부 미비점을 개선·보완하고자 함

2. 주요 내용

가. 관련 법 개정사항 반영(안 제1조)

「수입식품안전관리 특별법」(법률 제 15482호, 2018.3.13.) 유통기한 설정 사유서 보고에 관한 조항이 제20조제4항에서 제20조제9항으로 개정되어 이를 반영

나. 실험지표 자율선정, 유사제품 비교대상 확대 등 영업자 규제사항 개선(안 제6조 ②, 제8조, 제12조제2호가목 및 제12조제4호가목)



- 1) 유통기한 설정 실험 시 실험지표를 영업자가 효율적으로 선정할 수 있도록 하고 국제적으로 통용되는 실험방법을 사용 가능하도록 개선
- 2) 식품첨가물과 건강기능식품의 유사제품 비교를 통해 유통기한 설정이 가능한 제품을 신제품에서 기존 제품까지 확대

다. 유사제품 비교 항목 명확화 등 영업자의 혼란방지(안 제12조제2호가목 1) 및 2))

건강기능식품의 유통기한 설정실험 생략을 위한 유사제품 비교 항목에 '영양성분'을 추가하고 '성상'을 '제품의 형태'로 명확화

3. 기타 참고사항

가. 관계법령 : 식품위생법 시행규칙 제45조제1항제3호

수입식품안전관리 특별법 제20조제9항

건강기능식품에 관한 법률 시행규칙 제8조제1항제1호

축산물 위생관리법 시행규칙 제37조제1항제3호

나. 예산조치 : 별도조치 필요 없음

다. 합 의 : 해당사항 없음

라. 기타

1) 행정예고 : 공고 제2019-227호, 2019. 04. 30.(2019. 04. 30. ~ 2019. 5. 20.)

2) 식품위생심의위원회 미생물분과 심의: 2019.06.24

3) 규제심사

가) 국무조정실 규제심사 대상여부 : 규제심사 비대상(국조실 접수번호 제2019-1299호, 2019.4.17.)

식품의약품안전처 고시 제2019- 23호

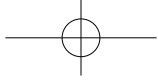
소 · 돼지 식육의 표시방법 및 부위 구분기준

1. 개정이유

「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제정·공포(2018.3.13) 및 같은 법 시행규칙 제정·공포(2019.4.25)에 따른 하위규정의 위임 법률의 제명 및 조항을 개정하는 한편, 알기 쉬운 법령 만들기 등에 따라 용어를 정비하고자 함

2. 주요 내용

가. 위임법률 제명 및 조항 변경(제1조 및 제9조)



1) 기존「축산물 위생관리법 시행규칙」에서「식품 등의 표시광고에 관한 법률 시행규칙」으로 위임 받은 법률 명칭 변경

나. 용어 수정(제5조 및 제7조)

1) 법률에서 관용적으로 쓰이는 한자어 ‘내지’ 용어를 ‘부터~까지의 규정’으로 수정

식품의약품안전처 고시 제2019-32호

「나트륨 함량 비교 표시 기준 및 방법」 일부 개정고시

1. 개정 이유

소비자가 식품 간 나트륨 함량을 비교하여 제품선택에 도움을 주기 위해 도입한 나트륨 함량 비교표시는 유사 식품의 나트륨 함량 평균값 기준으로 비율과 구간을 표시하였으나, 표시방법이 소비자가 직관적으로 이해하기 어렵고 제품 선택에 도움을 주는데 한계가 있어 이를 개선함

2. 주요 내용

- 나트륨 함량 비교 표시의 도안 변경
- 나트륨 1일 영양성분 기준치인 2000mg을 기준으로 8개 구간으로 구분
- 표시 단위 당 나트륨 함량과 해당 구간에 색상(황색)을 이용하여 표시
- 1일 영양성분 기준치인 2000mg을 초과하는 경우 해당 구간을 적색으로 표시
- 활자크기를 6포인트 이상으로 규정

3. 기타 참고사항

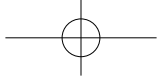
가. 관계법령 : 「식품 등의 표시광고에 관한 법률」 제6조

나. 예산조치 : 별도조치 필요 없음

다. 합 의 : 해당사항 없음

라. 기타

- 1) 행정예고 (2018.12.31 ~ 2019.1.21)
- 2) 국무조정실 규제개혁위원회 규제심사 (제2019- 71호, 2019.3.11, 비중요 규제)



식품의약품안전처 고시 제2019-24호

「광고 제한 및 금지 대상 고열량저영양 식품과 고카페인 함유 식품」 일부개정고시

1. 개정 이유

「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」의 시행에 따라「광고 제한 및 금지 대상 고열량저영양 식품과 고카페인 함유 식품」에 인용된 법률 조문을「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」해당 조문으로 변경하고자 함

2. 주요 내용

「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」시행에 따른 인용 법률 조문 변경(안 제2조)

– 인용한 법률 조문일 「식품위생법」 및 「축산물 위생관리법」에서 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」로 변경

3. 기타 참고사항

가. 관계법령 : 식품위생법, 축산물 위생관리법, 식품 등의 표시·광고에 관한 법률

나. 예산조치 : 별도조치 필요 없음

다. 합 의 : 해당사항 없음

라. 기타

(1) 국무조정실 규제개혁위원회 규제심사 : 비규제 확인(2019. 2. 21.)

(2) 행정예고(2019. 2. 26. ~ 2019. 3. 18.)

식품의약품안전처 고시 제2018-87호

「어린이 기호식품 등의 알레르기 유발식품 표시기준 및 방법」 일부개정고시

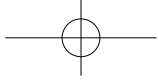
1. 개정 이유

어린이 기호식품 등의 알레르기 유발식품 표시와 관련된 「식품등의 표시기준」이 일부개정(식품의약품안전처 고시 제2018-32호, 2018.4.26)됨에 따라 이와 조화되도록 관련 규정을 개정하고자 함, 아울러 알레르기 표시방법에서 규정하고 있는 온라인 범위를 구체화 하기 위하여 개정하려는 것임

2. 주요 내용

가. 알레르기 유발물질 표시대상 확대(제3조제2항)

1) 「식품등의 표시기준」 개정이에 따라 관련 규정이 조화되도록 정비 필요



2) 어린이 기호식품 등의 알레르기 유발식품은 「식품등의 표시기준」의 알레르기 유발물질 표시대상을 준용하도록 함

3) 규정 조화에 따른 민원 혼린 해소

나. 온라인 범위 구체화에 따른 용어 개정(제4조제2항제2호)

- 1) 규정 적용 명확화를 위해 용어 범위 구체화 필요
- 2) 온라인 범위를 ‘홈페이지, 모바일앱 등’으로 구체화하여 명시
- 3) 규정 명확화에 따른 민원 이해 제고

3. 기타참고 사항

가. 관계법령 「어린이 식생활안전관리 특별법」 제11조의2

나. 예산조치 : 별도조치 필요 없음

다. 합의 : 해당기관 없음

라. 기타

- (1) 행정예고(공고 제2018-278호, '18.6.29.)
- (2) 국무조정실 규제개혁위원회 규제심사완료('18.9.21) : 비중요 규제

식품의약품안전처 고시 제2018-75호

「나트륨 함량 비교 표시 기준 및 방법」 일부 개정고시

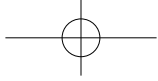
1. 개정 이유

소비자가 색상과 모양을 활용하여 식품 중 나트륨 함량을 직관적으로 비교할 수 있도록 도입한 나트륨 함량 비교표시의 원활한 정착을 위하여 QR 코드와 연계한 전자적 방법을 이용하여 표시할 수 있도록 하였으나, QR 코드를 활용한 표시는 직관적으로 함량을 비교하기 어려워 당초 비교 표시 도입 취지에 맞지 않는다는 지적이 있어 이를 개선하고자 함

2. 주요 내용

가. 나트륨 함량 비교 표시 세부 표시 방법 개선

- (1) 나트륨 함량 비교표시는 도1, 도2 형태의 표시를 원칙으로 하고, 포장지 면적이 50cm² 이하의 경우에 한하여 QR 코드와 연계한 전자적 방법을 사용할 수 있도록 개선



3. 기타 참고사항

가. 관계법령 : 「식품위생법」 제11조 및 제11조의2

나. 예산조치 : 별도조치 필요 없음

다. 합 의 : 해당사항 없음

라. 기타

1) 행정예고

가) 공고 제2017-364호, 2017.9.29(2017.9.29 ~ 2017.10.23)

2) WTO/TBT 공지 : 2017.10.13 ~ 2017.12.13

3) 규제심사

가) 식품의약품안전처 자체규제심사(2018.1.4)

나) 국무조정실 규제개혁위원회 규제심사

- 제 611회 예비심사(제2018- 25호, 2018.1.22, 비중요 규제)

식품의약품안전처 고시 제2018-37호

음식점 위생등급 지정 및 운영관리 규정 일부개정고시

1. 개정 이유

음식점 위생등급 지정을 위한 위생등급 평가항목 중 위생과 관련이 적은 항목을 개정함으로써 효율적인 평가 체계를 운용하기 위함

2. 주요 내용

가. 음식점 위생등급 평가표 중 일반분야 평가항목 개선 [안 별표 1-1-2]

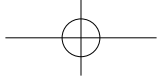
- 일반분야의 평가항목 중 위생과 관련이 적은 객석 종사자의 소비자 응대 방법 항목을 평가항목에서 삭제함

나. 음식점 위생등급 평가표 중 공통분야 평가항목 개선 [안 별표 1-1(2,3)-2]

- 공통분야의 가점 평가항목 중 위생과 관련이 적은 4 항목(종사자 복지 혜택 제공여부, 소비자 보호를 위한 보험 등 가입여부, 소비자 대기공간 제공여부 및 개인물품 보관시설 구비 여부)을 평가항목에서 삭제함

3. 기타 참고사항

가. 관계법령 : 「식품위생법」 제47조의2



나. 예산조치 : 별도조치 필요 없음

다. 합의 : 해당사항 없음

라. 기타

(1) 행정예고 : 공고 제2018-176호, 2018.4.24(2018.4.24.~2018.5.15.)

(2) 국무조정실 규제개혁위원회 규제심사 : 비규제 확인(제2018-1224호, 2018.4.18.)

식품의약품안전처 고시 제2018-12호

「건강기능식품의 기준 및 규격」일부 개정고시

1. 개정 이유

「건강기능식품에 관한 법률」에서 「우수건강기능식품제조기준」 적용을 의무화함에 따라 관련 규정을 삭제하고자 하며, 장용성 캡슐·과립·정제의 제피제로 사용할 수 있는 성분을 명확화하고자 함

규격치가 범위(a~b)로 설정된 적부 판정 규정에 대하여 식품공전의 규정과 동일하게 개정하고, 루테인의 원료 명칭을 개정하여 관련 종사자의 혼선을 방지하고자 함

중금속 규격이 설정되어 있지 않은 기능성 원료에 대하여 납과 카드뮴 규격을 적용할 수 있도록 하고, EPA 및 DHA 함유 유지에 대하여 산가 및 과산화물가의 규격을 설정하여 건강기능식품의 안전성 확보에 기여하고자 함

「건강기능식품의 기준 및 규격」중 기능성 원료의 추가 등재 요건에 충족한 개별 인정된 기능성 원료를 고시하여, 다양한 제품 생산·유통 등으로 산업활성화를 도모하고 소비자의 선택 범위를 확대하는데 기여하고자 함

진세노사이드 시험법을 개정하고, 트레온산 시험법을 신설하여 분석의 효율성 및 신뢰성을 제고하고자 함

2. 주요 내용

가. 「우수건강기능식품제조기준」에 따라 제조하도록 권장하는 조항 삭제

「건강기능식품에 관한 법률」로 「우수건강기능식품제조기준」준수를 의무화(건기법 제22조, 囊.12.1, 시행)함에 따라 권장 규정 삭제

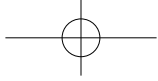
나. 장용성 캡슐·과립·정제 제피에 사용할 수 있는 물질의 근거 규정 명확화

“「약사법」에 따른 고시에 적합한 것”을 “「의약품의 품목허가·신고·심사 규정」[별표 기 중 장용성기제 및 장용성필름코팅기제]에 적합한 것을 사용하도록 함

다. 중금속 규격이 없는 기능성 원료에 대하여 납과 카드뮴 규격 신설

개별로 중금속 규격이 없는 기능성 원료에 대하여 납과 카드뮴의 규격을 적용하도록 개정

라. 규격치가 범위(a~b)로 설정된 적부 판정 규정을 식품공전의 규정과 동일하게 개정



‘a~b’는 ‘a 이상 b 이하’로 정의하여 적부 판정 시 적용

마. EPA 및 DHA 함유 유지의 산가·과산화물가 규격 설정

유지의 산화와 산패를 관리하기 위하여 산가와 과산화물가의 규격 신설

바. 루테인의 원료 명칭 개정

루테인의 원료 명칭을 ‘마리골드꽃추출물’로 개정

사. 개별인정형 기능성 원료의 고시 전환 및 동 추출물의 기능(지표) 성분의 시험법 추가

회화나무열매추출물의 기준·규격 및 소포리코사이드 시험법 신설

아. 시험법 개정 및 신설

1) 진세노사이드 시험법 중 시료에 부형제가 많이 포함된 경우에 대하여 상세한 전처리 과정을 명시

2) ‘트레온산 함유 아스코르빈산칼슘(트레온산은 2% 이하)’의 트레온산을 분석하기 위한 시험법 신설

3. 기타 참고사항

가. 관계법령 : 「건강기능식품에 관한 법률」

나. 예산조치 : 별도조치 필요 없음

다. 합의 : 해당 사항 없음

라. 기타

1) 행정예고

가) 공고 제2017-134호(2017. 3. 20. ~ 2017. 4. 21.)

나) 공고 제2017-379호(2017. 10. 13. ~ 2017. 12. 13.)

다) 공고 제2017-436호(2017. 11. 30. ~ 2018. 1. 30.)

2) 건강기능식품심의위원회 심의

– 기능성원료 · 성분 인정 및 기준 · 규격분과(2018.1.22, 2.19)

3) 규제심사

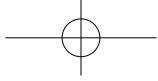
– 국무조정실 규제심사 대상여부 :

가) 규제심사 비대상제2017-134호(2017.3.16), 제2017-436호(2017. 11.20.)

나) 규제심사 대상제2017-379호(2017.11.14.)

자체규제심사 : 2018.01.24.~2018.01.25.(원안의결)

규제개혁위원회 규제심사 : 2018.1.29.~2018.2.5.(제613회 예비심사, 비중요규제)



식품의약품안전처 고시 제2018-9호

축산물의 표시기준 일부개정고시

1. 개정 이유

소비자 안전과 식품의 품질에 대한 정확한 정보 제공을 위해 표시기준을 신설하고, 의미가 명확하지 않은 문구를 개정하여 표시기준의 신뢰도를 제고하고자 함.

2. 주요내용

가. 달걀 표시체계 개선[안 [별표 1] 2-가-2)가, 나, 다) 및 라), 안 [별표 1] 2-가-3)다)-(3), 안 [별표 1] 2-가-4)가), 안 [별표 1] 2-가-4)다)-(1) 및 (3), 안 [도4]]

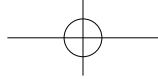
- 1) 부적합 달걀 발생시 생산자에 대한 추적관리가 용이하도록 최소포장단위에 '생산자명'대신 '사업장 명칭'표시토록 개선
- 2) 현행 '산란일'의 정의가 소비자에게 부정확한 정보를 제공할 가능성이 있어 산란일에 대한 정의 개정
- 3) 달걀 생산자에 대한 정확한 정보를 제공하도록 달걀 껍데기에 '생산자명'대신 '생산자 고유번호'표시토록 개선
- 4) 소비자에게 달걀의 생산 정보를 제공할 수 있도록 달걀 껍데기에 산란일자 및 사육환경 표시토록 개선

나. 영업자 규제 합리적 개선 [안 제6조제5호가목2)가) 단서 신설, 안 [별표 1] 1-바-3), 안 제8조제6호)]

- 1) 포장육 및 수입하는 식육, 단일원재료로 제조·가공한 축산물의 제품명이 알레르기 표시대상 원재료명과 동일한 경우 생략할 수 있도록 개선
- 2) 주표시면에 내용량을 표시하기 어려운 축산물가공품에 대해서도 해당 부위에 내용량 표시 위치를 명시할 수 있도록 개선
- 3) 소비자에게 직접 판매되지 않고 식품제조·가공업소 등의 제품원료로 사용될 목적으로 공급되는 원료용 제품의 표시 간소화

다. 현행 기준 명확화 [안 제8조제3호 라) 신설, 안 [별표 1] 1-사-6) 단서 신설, 안 [별표 1] 2-가-6) 신설, 안 [별표 1] 2-다-4), 안 [별표 1] 2-다-5)]

- 1) 유통기한, 제조연월일의 영문명 예시를 규정에 명확히 하여 수입담당 공무원 및 영업자간 혼선이 발생되지 않도록 예시 신설
- 2) 기계발골육과 일반정육이 혼합된 경우 혼합비율을 표시하도록 표시방법 명확화
- 3) 식용란수집판매업의 영업자가 계란을 재포장하여 판매하는 경우 표시방법에 혼선이 발생되지 않도록 규정 마련



4) 식육의 종류에 품종명이 포함되는지 규정상 불명확하여 품종명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하였을 경우 함량 표시 여부에 대해 영업자 혼동 방지를 위하여 식육의 종류에 품종명도 포함되도록 규정 명확화

5) 식육가공품에 사용한 식육의 함량을 품목제조보고 또는 수입신고할 때 서식에 기재한 원재료 또는 성분 배합비율을 표시하도록 규정 마련

라. 「식품의 기준 및 규격」등 개정사항 반영안 제6조제10호 및 [별표 1] 1-사-7), 안 [별표 1] 2-라-19) 및 20), 안 [별표 1] 1-사-1-라) 및 2-가), 안 [별표 1] 1-다-1-나), 안 [별표 1] 1-가-3-다) 및 사-2-아)

1) 제한적 식품원료인 아마씨를 원재료로 사용할 경우 소비자 주의사항에 일일섭취량 및 1회 섭취량 표시와 주표시면에 함량 표시를 하도록 규정 신설

2) 치즈류, 버터류를 해동하여 유통하려는 경우 ‘해동된 냉장(실온) 제품’ 표시 등 표시사항 기준 마련 및 주의사항 문구를 표시하도록 규정 신설

3) 복합원재료명을 표시할 때 명칭 뿐만 아니라 식품의 유형으로도 표시 가능토록 개선

4) 「수입식품안전관리 특별법」과의 조화를 위해 ‘축산물수입판매업’을 ‘수입식품등 수입·판매업’으로 명칭 수정

5) 「식품첨가물의 기준 및 규격」의 개정사항을 반영하여 천연향료, 합성향료를 사용한 경우 ‘천연향료’, ‘합성향료’로 표시하고 향료의 명칭을 추가로 표시할 수 있도록 문구 수정

3. 기타 참고사항

가. 관계법령 : 「축산물위생관리법」 제6조

나. 예산조치 : 별도조치 필요 없음

다. 합의 : 해당사항 없음

라. 기타

1) 행정예고

가) 공고 제2016-130호, 2017.3.17.(2017.3.17.~2017.5.16.)

나) 공고 제2017-326호, 2017.9.11.(2017.9.11.~2017.10.23.)

다) 공고 제2017-404호, 2017.11.13.(2017.11.13.~2017.12.13.)

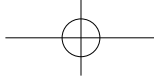
2) WTO/TBT 공지

가) 2017.3.17.~2017.5.16.

나) 2017.9.11.~2018.1.21.

다) 2017.11.13.~2018.1.21

3) 규제심사



가) 식품의약품안전처 자체규제심사

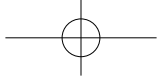
- 2017.11.29.~11.30, 2018.1.24~1.25

나) 국무조정실 규제개혁위원회 규제심사

- 제607회 예비심사(제2017-626호, 2017.12.22, 비중요 규제)

- 제614회 예비심사(제2018-47호, 2018.2.9, 비중요 규제)

- 제407회 규제개혁위원회(제2018-46호, 2018.2.12., 중요규제)



안전한 외식문화 정착을 위한 음식점 위생등급제

식품의약품안전처 식중독예방
과장 신영민

I. 서론

최근 사회구조의 핵가족화, 여성이 경제 참여율 증가, 1인 가구의 증가로 식생활 패턴이 변화하면서 국민 3명 중 1명이 하루 한 끼 이상 외식을 이용하는 등 외식 인구가 증가하고 있습니다.(2017년 국민건강영양조사)

한국농촌경제연구원의 안전체감도 조사에(2017년) 따르면, 가정조리(4.2) > 급식(3.5) > 음식점(3.3) > 배달 등(2.98) > 길거리음식(2.7) 순으로 조사되어 국민들은 일반음식점에 대해 낮은 안전 체감도를 느끼고 있는 것으로 나타났습니다.

또한, 2016년 국민신문고의 음식점 관련 민원 (2013.1 ~ 2016.5)을 분석한 결과 음식점 위생불량이 35.2%(340건), 불친절 등 21%, 음식 맛 불만 14% 순으로 나타나 소비자의 음식점에 대한 안전관리에 대한 요구가 높았습니다.(2016년 국민권익위원회)

2018년 식중독 발생 통계를 분석한 결과, 식품접객 업소에서 222건 발생으로 전체 식중독 발생건수 대비 66.1%를 차지하여 가장 높은 비율을 차지하는 것으로

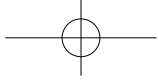
조사되는 등 식품접객업소에 대한 위생관리 강화 필요성이 강조되고 있습니다.

이러한 필요성에 따라 음식점 위생수준 향상, 식중독 예방 및 소비자의 선택권 보장을 위하여 식품접객업소의 위생수준을 평가하고 등급을 지정하는 음식점 위생등급제를 간략하게 소개하고자 합니다.

II. 본론

1. 제외국 현황

우리나라의 음식점 위생등급제와 유사한 제도를 미국, 캐나다, 호주, 영국 등 다양한 나라에서 의무 또는 자율적으로 운영하고 있습니다. 미국 뉴욕시에서는 24,000여개 음식점을 대상으로 청소상태, 요리사들의 청결상태, 식재료 냉장보관 상태 등 위생 상태를 점검한 후 A, B, C로 등급을 부여하고 있습니다. 해당 업소는 음식점 출입구에 등급 판정표를 부착해야 하고, 부착하지 않을 경우 1,000달러의 벌금이 부과됩니다. A등



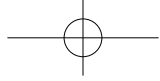
급은 1년간 점검을 면제하고 B등급은 6개월, C등급은 4개월 후에 재평가를 실시합니다.

캐나다 토론토 시는 2001년부터 음식점의 위생 점검 및 결과 공개 프로그램인 Food Premises Inspection and Disclosure Program을 시행하고 있습니다. 공중보건국 위생검사관의 음식점 위생점검이 끝나면, 입구에 Pass(녹색), Conditional Pass(노란색), Closed(빨간

색) 중 하나의 위생등급 표지판을 붙이는데, 녹색은 가장 안전하고 위생적인 상태, 노란색 역시 영업은 계속할 수 있지만, 하나 이상의 개선해야할 사항이 있음을 명시하는 표지판이며, 빨간색은 위생 점검에서 하나 이상의 심각한 문제가 발견되어, 음식점 영업을 정지하거나 문제점을 반드시 시정하도록 하고 있습니다. 이러한 제도 시행으로 음식점의 식품안전규정 준수율이 큰

표 1. 제외국의 음식점 위생 등급제 운영 현황

국가	적용대상 및 규모	평가	운영방법	인센티브	행정 처분
미국 (뉴욕, LA 카운티)	<ul style="list-style-type: none"> 모든 외식업체 <ul style="list-style-type: none"> - 레스토랑, 커피숍, Bars, 나이트클럽, 카페테리아, 소매 베이커리점, fixed-site food stands 제외업체 <ul style="list-style-type: none"> - 길거리음식점, 자판기업 규모 <ul style="list-style-type: none"> - 뉴욕시(24,000개) - 캘리포니아 주 84개 도시 	의무	<ul style="list-style-type: none"> 3단계(A,B,C) 표시 평가비용 정부부담 등급결과표 부착 의무화 C(4개월), B(6개월) 후 재평가 재평가까지 등급표시 보류 평가 가이드라인 	<ul style="list-style-type: none"> A등급 1년간 위생검사 면제 <ul style="list-style-type: none"> - 유형별 평가점수 상위 5% 영업주에 Certificate 증여와 허가비용(\$200 ~ 400/년) 면제 유형별 기준조건을 만족한 영업주에 certificate 증여 	<ul style="list-style-type: none"> A등급을 제외한 B와 C 등급 업소는 위반사항에 대한 벌금 부과 등급결과 비공개시 벌금 부과 <ul style="list-style-type: none"> - 뉴욕시(\$1,000), LA 시(\$500) 점수에 상관없이 주요 위반사항을 여겼을 경우 폐점 및 고소 대상
캐나다 (토론토, 오크)	<ul style="list-style-type: none"> 모든 식품, 식음료 판매업 <ul style="list-style-type: none"> - 레스토랑, 테이크아웃점, 베이커리, 슈퍼마켓 제외업체 <ul style="list-style-type: none"> - 기숙사, 종교단체 및 친목단체 식품업체, 농장경영, 식품노점업 규모 <ul style="list-style-type: none"> - 토론토시 17,000개소 	의무	<ul style="list-style-type: none"> 3단계 표시 <ul style="list-style-type: none"> - 통과(PASS), 조건부 통과(CON-DITIONAL PASS), 부적합(CLOSED) 평가비용 정부부담 결과 공개 <ul style="list-style-type: none"> - 영업점 내 등급 결과표 부착, Dine safe 홈페이지, 어플리케이션 	-	<ul style="list-style-type: none"> 결과에 따라 재평가 또는 폐점 위반규정에 따라 벌금(\$5,000~25,000)을 부과하거나 소송 대상
덴마크	<ul style="list-style-type: none"> 대규모업체(생산자, 유통업체, 수입업체 등) 5,000개소 및 소매업소(슈퍼마켓, 제과점, 식당, 핫도그 길거리판매업소) 48,000개소 규모 <ul style="list-style-type: none"> - 2010년 기준 53,000 개소 - 덴마크 인구수 약 490만명 	의무	<ul style="list-style-type: none"> 스마일리 위생인증 표시 부여(5단계) <ul style="list-style-type: none"> - 최고미소(ELITE Smile), 행복미소(Happy Smile), 작은 미소(Small Smile), 미소(Straight Smile), 만족 미소(Sour Smile) 평가결과 소비자 공개 신규평가 정부부담, 재평가 영업자부담 	<ul style="list-style-type: none"> 최고 등급인 Elite-Smile Award 부여받은 업소는 위생 점검 1회/년 실시 	<ul style="list-style-type: none"> 등급에 따라 재평가, 벌금 부과, 폐점 대상 재평가 시 평가비용 지불
영국 (웨일즈)	<ul style="list-style-type: none"> 모든 식품업체 <ul style="list-style-type: none"> - 레스토랑, 학교, 병원 	의무	<ul style="list-style-type: none"> 6단계(0~5) 표시 평가비용 정부부담 '13년 FSA(Food Standard Agency) 표시 법제화 평가결과 의무 공개 재검사 요청시 150파운드 비용부과(24.5만원) 	-	<ul style="list-style-type: none"> 검사관은 심각한 경우에 해당음식점을 기소 가능(영업금지) 스티커 형식의 표지 미 게시도 위법

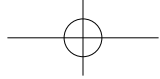


국가	적용대상 및 규모	평가	운영방법	인센티브	행정 처분
싱가폴	<ul style="list-style-type: none"> • 모든 소매 식품판매점 - 음식점, 식품노점 	의무	<ul style="list-style-type: none"> • 4단계(A,B,C,D) 표시 - Excellent(>85%), Good(70-84%), Average(50-69%), Poor(40-49%) • 국립환경청의 환경보건실행 규칙('15.11)에 따른 식품위생표준 의거 평가 	-	<ul style="list-style-type: none"> • 발행된 등급/라이선스 게시 위반하는 경우 벌점 및 벌금 부과, 일정 이상 벌점이 쌓이면 영업허가 정지나 취소
일본	<ul style="list-style-type: none"> • (a등급제) 일반음식점 영업 • (S등급제) 표준영업약관제도에 의한 「S」마크 인증 - 안심(Standard), 안전(Safety), 청결(Sanitation) 머리글자 - 일반음식점업, 면류음식점업, 세탁업, 이용업, 미용업 5종이 평가 대상 - 일반음식점 670개소, 면류음식점 317개소 인증(2009년) 	자율	<ul style="list-style-type: none"> • 1단계(a 또는 S) - a(관공서 인증), S(민간 인증) • 1979년 「생활위생관계영업 운영의 적정화 및 진흥에 관한 법률」 근거 • 지자체에서 공무원이 위생평가와 연계 실시 • 1950년 미군의 영향으로 시작 	-	-
호주	<ul style="list-style-type: none"> ○ 레스토랑, 포장음식점, pubs, 호텔, 카페, 베이커리, 클럽 ○ 제외업체 * 슈퍼마켓, delicatessens, low risk food premises, 포장제품 판매점, Food Authority license를 갖고 있는 영업점 ○ 규모 * 뉴욕주 12개 자치구 만여개 음식점 ○ 8개 주 중 6개 주 등급제 시행 * 의무(2개주) : QLD, TAS * 자율(4개주) : VIC, NSW, SA, ACT 	자율 의무	<ul style="list-style-type: none"> • 3단계(A,B,C) 표시 → 별(*) 표시로 전환 - Excellent(*****), Very good(****), Good(***) • 평가비용 정부부담 • 시의회와 영업점의 자발적 참여 • 평가결과 공표 의무(온라인 및 오프라인) 	<ul style="list-style-type: none"> • 참여한 영업점은 평가 결과로 score와 certificate 부여 • Canada Bay Council - 별 5개 certificate 증여 시 식품관련 행사의 Food passport에 참여 기회 제공 • Brisbane Council - 별 4-5개 등급 영업주 대상 라이선스 비용 할인 	<ul style="list-style-type: none"> • 위반사항 교정 및 재평가 실시

폭으로 증가하였고 식중독 발생률도 크게 감소한 것으로 보고되고 있습니다.

또한, 호주의 경우 8개 주 중 6개 주가 참여하고 있으며, 2개 주는 의무, 4개 주는 자율로 등급제를 운영하고 있습니다. 레스토랑, 포장음식점, pubs, 호텔, 카페, 베이커리, 클럽에 대한 평가를 통해 A, B, C의 3단계로 구분하여 Excellent(★★★★★), Very good(★★★★),

Good(★★★)으로 표시하도록 하고 있습니다. 국가별로 3단계(미국, 캐나다, 호주), 4단계(싱가폴), 5단계(덴마크), 6단계(영국)로 등급을 구분하고 영문자(미국, 호주, 일본), 숫자(영국), 스마일(덴마크) 표시를 하는 등급과 표시방법은 다양하지만, 음식점 등의 위생수준을 평가하고 등급을 지정함으로써, 음식점의 위생수준을 높여 소비자들이 위생적인 환경에서 식사를 하실 수



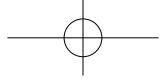
있도록 하기 위해 음식점 위생등급제를 시행하고 있습니다.

* 표시방법 : 영문자(미국, 호주, 일본), 숫자(영국), 스마일(덴마크)

** 등급 구분 : 3단계(미국, 캐나다, 호주), 4단계(싱가폴), 5단계(덴마크), 6단계(영국)

표 2. 제외국의 음식점 위생등급 표시방법(로고)

미국(뉴욕, LA)		영국(웨일스, 북아일랜드, 스코틀랜드)	
뉴욕	LA	웨일스, 아일랜드	스코틀랜드
캐나다(토론토, 오크)		덴마크	
토론토	오크		
<p>Pass Conditional Pass Closed</p>	<p><등급 기준 충족> <등급 위반></p>		
싱가폴		일본	호주



2. 음식점 위생등급제 평가 및 지정

우리나라의 음식점 위생등급제는 2009년에 서울시에서 처음 도입 되었으며, 서울시의 건의로 중앙정부의 행정제도 개선과제로 선정, 2013년 5월부터 12월까지 음식점 위생등급제 도입을 위한 시범사업을 실시하였습니다. 시범사업에는 일반음식점 483개소가 참여하여 307개소(63.6%)가 등급(A 등급 이상) 평가를 받았습니다. 이후 음식점의 위생수준을 객관적으로 평가하고 등급을 부여하는 음식점 위생등급제 운영을 위한 근거 법률이 마련되어 2017년 5월부터 본격 시행되고 있습니다.

현재 음식점 위생등급제는 음식점 간의 자율 경쟁을 통해 위생 수준을 향상시키고, 식중독 예방 및 소비자 선택권 보장을 목적으로 음식점 위생 상태를 평가한 뒤 등급을 지정해주는 제도입니다. 음식점 위생등급제는 희망업소의 자율적인 참여로 운영되고 있습니다.

가. 음식점 위생등급 평가 절차

1) 대상업소 및 평가기관

음식점 위생등급을 신청할 수 있는 대상은 식품접객업 중 일반음식점 영업자, 휴게음식점 영업자 및 제과점 영업자입니다. 위생등급 지정을 받고자하는 영업자는 식품의약품안전처, 시·도 또는 시·군·구에 신청서를 접수하고, 신청을 받은 관공서는 직접 평가하거나 평가기관(한국식품안전관리인증원)에 평가를 의뢰

할 수 있습니다.

2) 평가단 구성

평가단은 평가기관의 위생등급 평가직원과 소비자 식품위생감시원을 1개조로 편성하는 것을 원칙으로 하지만, 소비자식품위생감시원의 참여가 어려운 경우 지정기관의 식품위생 관계공무원 또는 평가기관의 위생등급 평가 관련 직원으로 대체하여 조를 편성할 수 있도록 하고 있습니다.

- 평가자는 소정의 평가자 교육·훈련(14시간 이상)을 받은 후 식품의약품안전처장이 평가자로 지명한 자
- * 지정기관의 식품위생 관계공무원
- * 평가기관의 위생등급 평가 관련 직원
- * 법 제33조에 따라 소비자식품위생감시원으로 위촉된 자

3) 현장 평가

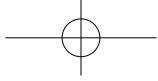
평가자는 신청 업체와의 유선 통화 등을 통해 방문 일정을 협의하고, 평가 일정 및 절차, 기본분야 등 평가 전반적인 내용에 대하여 유선 또는 문자로 사전에 안내합니다. 평가자는 「음식점 위생등급 지정 및 운영관리 규정」의 음식점 위생상태 평가항목·기준에 따라 다음 순서와 절차에 따라 평가를 진행합니다.

1. 평가자는 시작회의를 개최하고, 다음 절차에 따라 진행합니다.

- 평가자 및 참석자 소개 ⇒ 평가 절차 안내 및 현장평가 시간 협의 ⇒ 평가 시 주의사항 및 협조 요청사항 등 전달

2. 다음으로 담당자와의 면담을 실시하고, 협의된 평가 절차에 따라 관련 서류검토 및 인터뷰 등을 진행합니다.

- ※ 수검자가 자료제출을 지연하거나, 회피하는 경우 평가자는 해당 사항에 대해 평가표에 명기하고 해당 항목을 미



준수로 처리할 수 있음



3. 그 후, 협의된 평가 절차에 따라 현장 평가를 실시합니다.

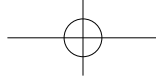
- 평가자는 수검업소의 조리장 등 현장으로 입실합니다.
- 조리장, 객석/객실, 화장실 등 각 항목에 맞는 현장의 운영 상태 등을 확인하고, 현장 종사자와의 인터뷰를 실시합니다.
 - ※ 수검자가 설비 등의 해체, 현장 종사자의 인터뷰를 거절할 경우 평가표에 명기하고, 해당 항목을 미준수로 처리할 수 있음
 - ※ 현장 확인 후, 평가결과 기록·정리 시 필요에 따라 업소 대표자 또는 종사자와의 면담을 실시할 수 있음



4. 평가단(2인)은 평가한 내용을 종합하여 결과에 대하여 협의합니다.

5. 대표자 또는 종사자와 현장평가 결과에 대한 정리의회의(총평)를 실시합니다.

- 평가내용에 대하여 이해할 수 있도록 설명하고, 이에 대한 의견을 제시할 수 있는 기회를 제공합니다.
- 수검자의 의견을 반영·조정하여 최종결과를 정리하고, 결과 통보 방법 등 추후 절차에 대한 안내와 함께 평가를 종료하게 됩니다.



4) 평가 보고

평가기관(한국식품안전관리인증원)에서 평가하는 경우, 지정기관(식품의약품안전처, 시·도, 시·군·구)에 평가결과를 송부합니다.

표 3. 위생등급 신청, 평가 및 결과 공표

구 분	주요내용	
신청	대상	식품접객업 중 일반음식점, 휴게음식점, 제과점 영업자
	방법	식품안전나라(www.foodsafetykorea.go.kr), 우편
	기관	식약처장, 시·도지사 또는 시·군·구청장
평가	기관	한국식품안전관리인증원
결과	통보	접수일로부터 60일 이내에 통보 * 평가결과 이의신청 및 등급보류 시, 재평가 신청가능
	공표	지정 음식점은 식약처, 지자체 등 홈페이지 게시(홍보)

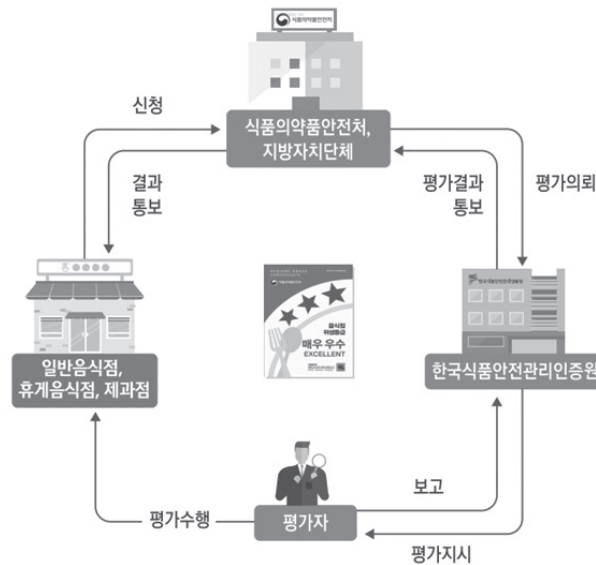


그림 1. 음식점 위생등급제 지정업무 흐름도

나. 음식점 위생등급 평가 결과 통보 및 지정 등

1) 평가결과 통보

지정기관인 식약처 또는 지자체에서는 평가기관에서 보고한 평가결과를 바탕으로 위생등급 평가결과 점

수에 따라 90점 이상인 경우 '매우 우수', 85점 이상 90점 미만인 경우 '우수', 80점 이상 85점 미만인 경우 ' 좋음'으로 위생등급을 지정하게 됩니다.

평가결과는 위생등급 지정 신청을 받은 날로부터

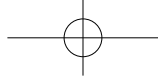


표 4. 음식점 위생 등급제 평가분야(총 3개 분야, 64개 항목으로 구성)

분야	등급별 평가항목	평가지표
기본 분야	10개 항목	• 음식물 재사용, 종사자 건강검진 여부, 원료 등의 보관 기준 준수 등 식품위생법 관련 준수사항
일반 분야	48개 항목	• 객석/객실, 조리장, 종사자 위생관리, 화장실 관리 • 영업자의식 및 소비자만족도
공통분야(가·감점 8항목)		• 자체 위생관리기준 운영 여부 등에 따라 가·감점

60일 이내에 신청인에게 통보하고 식품의약품안전처, 식품안전나라, 지자체 홈페이지 등에 지정업소를 게시합니다.

평가결과 점수가 80점 미만인 경우 등급 지정을 보류하고, 위생등급 보류 통보서를 신청인에게 보냅니다.

위생등급 보류 통보를 받은 신청인은 통보서를 받은 날로부터 60일 이내 재평가 신청이 가능하며, 위생등급 재평가 신청서를 제출하여야 합니다. 다만, 재평가 신청 횟수는 최초 지정 신청일로부터 6개월 동안 총 2회로 제한됩니다.

2) 위생등급 지정서 및 표지판 발급

위생 등급 지정 업소에게는 위생등급 지정서를 발급하고 그림 2의 표지판을 제공합니다. 위생등급 표지

판은 영업자의 주된 출입구 또는 소비자가 잘 볼 수 있는 장소에 부착하도록 하고 있습니다.

3) 위생등급 지정서 반납

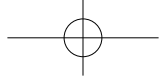
위생등급 지정업소 중 영업 폐업, 지정취소, 유효기간 종료 시 발급된 위생등급 지정서 및 표지판을 발급기관에 반납하도록 하고 있습니다.

4) 위생등급 유효기간 연장

위생등급의 유효기간(2년)이 끝나기 60일 전까지 식약처, 시·도 또는 시·군·구에 연장 신청을 하시면 되며, 다음의 구비서류를 제출해야 합니다.



그림 2. 음식점 위생등급제 마크



- 1. 위생등급 유효기간 연장신청서(식품위생법 시행규칙 별지 제51호의4서식)
- 2. 위생등급 지정서

5) 지정서 재교부

위생등급 지정업소 중 업소명 변경, 대표자 변경, 지정서 분실 또는 훼손된 경우 지정서 재교부 신청서를 발급기관에 신청할 수 있습니다. 단, 지정서 재교부에 따른 표지판 제작비용은 신청인에게 부담하도록 하고 있습니다.

다. 기술지원

음식점 위생등급제의 안정적인 제도 정착과 업체의 위생관리 수준 향상을 위해 맞춤형 기술지원을 실시하고 있습니다.

1) 기술지원 대상 선정 및 신청 방법

일반음식점, 휴게음식점, 제과점영업 중 시·도(시군구) 및 관련 협회 추천, 홈페이지 공모, 전략 요충지 선정 등을 통하여 실제 음식점 위생등급 평가를 준비하는 업체를 대상으로 선정합니다.

2) 업체 맞춤형 기술지원 수행

위생등급 지정 희망 영업자를 대상으로 집합교육

및 맞춤형 현장 기술지원 프로그램을 운영하고 있습니다.

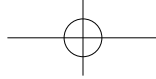
현장 지도 전 집합교육을 통해 위생등급 평가에 대한 사항, 평가절차 및 방법, 평가항목 및 기준, 지정평가 시 발생빈도가 높은 감점항목 등에 대한 교육을 실시합니다.

또한, 전문 교육을 받은 직원이 직접 현장을 방문하여 위생 수준 진단 후, 보완점에 대해 개선할 수 있도록 업체 특성에 맞게 1:1로 현장 컨설팅을 실시하고 영업자가 자체적으로 위생관리를 할 수 있도록 한국식품안전관리인증원에서 개발, 제작한 양식 및 계시물(15종)을 무료로 배포하고 있습니다.

2018년에는 위생등급을 지정신청 하고자 하는 영업장 면적 200㎡ 이하의 소규모 음식점과 지자체 추천 음식점을 대상으로 총 1,656개소 업소에 현장 맞춤형 기술지원을 시행 하였습니다.

3) 기술지원 관련 데이터 구축

영업자 대상 지역별 설명회 및 업소별 현장방문 기술지원 결과를 종합적으로 수집하여 지역/등급/업태별 데이터를 분석하여 지정평가 신청률 및 지정률 향상을 위해 활용하고 있습니다. 아울러 참여 업체 대상 지정평가 참여 의향, 만족도 등 조사 등 제도 개선을 위한 환류시스템을 운영하고 있습니다.



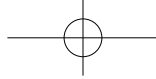
평가 시 확인 서류

- 영업신고증(원본)
- [기본분야] 종사자 건강진단결과서(보건증)
- [기본분야] 건강진단(검진일 등) 목록화
- [기본분야/일반분야] 지하수 관리 서류(검사 성적서 · 소독일지 등, 해당 업소에 한함)
- [기본분야] 법정 위생교육 수료증
- [일반분야] 자체 위생교육 일지(월1회)
- [일반분야] 화장실 관리 일지
- [공통분야] 식품관련 및 국가기관 자격증(있는 경우 확인)
- [공통분야] 자체위생관리기준(관리기준, 업무분장, 일지 등)
 - 개인위생, 객석/객실 · 조리장 위생
- [공통분야] 식품위생법에 따른 의무교육 외 식품관련 교육 이수 증빙(수료증 등 있는 경우 확인)

그림 3. 평가 시 준비해야할 서류 목록



그림 4. 음식점 위생등급제 기술지원 프로그램 운영 절차



건강진단 확인대장

연번	성명	검진일	자기 검진일	결과 이상 유무	비고

교육일지

교육일자	강사
교육수재 및 내용	
참석자	
비고(불참자 등)	

교육일자	강사
교육수재 및 내용	
참석자	
비고(불참자 등)	



[객석/객실 소스, 양념통]

제품명	제품명
소분일자	소분일자

제품명	제품명
소분일자	소분일자

해동 시작 후 72시간 이내 사용

	해동 중
제품명	
해동 시작일	월 일
해동 시작 시간	시 분

해동 시작 후 72시간 이내 사용

	해동 중
제품명	
해동 시작일	월 일
해동 시작 시간	시 분

조리·반조리 식품 관리표

품명	조리일자	사용기한

그림 5. 음식점 위생등급제 기술지원 양식

3. 음식점 위생등급제 지정 현황

음식점 위생등급제 시행 후 2019년 10월 31일 현재 신청건수는 11,421건이고 평가가 완료된 업소 중 3,707개 업소가 등급을 지정 받았습니다.

2017년 3,439건, 2018년 5,390건, 2019년 10월 기준 4,806건이 신청하여 매년 증가하는 추세에 있습니다.

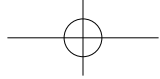


표 5. 음식점 위생 등급제 평가지정 현황(2019. 10. 31. 기준, 단위: 개소)

구분	평가결과						
	합계*	지정	소계	매우우수	우수	좋음	보류
누계	9,090	3,707	9,090	1,241	806	1,660	5,383
2019	3,245	1,638	3,245	661	304	673	1,607
2018	3,450	1,359	3,450	318	297	744	2,091
2017	2,395	710	2,395	262	205	243	1,685

* 자진취하 제외

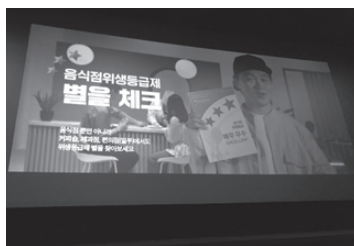
** 2018년 평가이월 : 769개소 평가완료, 738개소 자진취하

4. 음식점 등급제 홍보

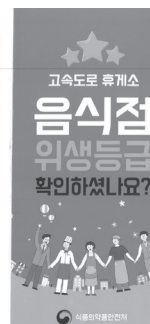
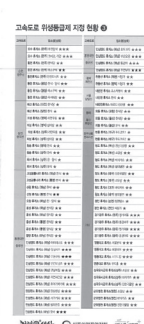
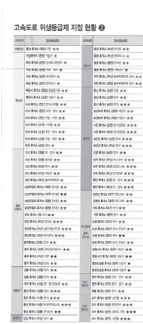
지난해 말 식품안전관리인증원이 발표한 ‘음식점 위생등급제 지정업체 만족도 조사 보고서’에 따르면, 70.4%의 위생등급 지정업체가 만족하는 것으로 나타났으나, 소비자-영업자 양측의 인지도가 아직 높지 않아 매출에 대한 만족도가 51.2점으로 음식점 등급제의

종합만족도 점수 72.6점에 비해 낮았습니다.

식약처에서는 소비자와 영업자의 인지도 향상을 위해 다양한 홍보를 하고 있습니다. 우선, 소비자가 음식점을 선택하실 때, 위생등급 지정업소를 선택하실 수 있도록 쉽게 따라하고 친근감을 주는 CM송을 포함한 영상광고와 음원을 제작하여 TV, 라디오, 영화관, 옥외

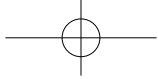


위생등급제 광고 제작 및 송출



위생등급제 홍보물(포스터, 홍보 책자, 리플릿 등)

그림 6. 음식점 위생등급제 관련 광고 및 홍보물



광고, 유튜브 등 다양한 매체를 통한 홍보를 하고 있습니다.

위생등급제를 알리기 위한 포스터와 음식점 위생등급 업소를 소개하는 책자를 발간하여 관광안내소에 비치하고, 고속도로 휴게소에 입점한 위생등급 지정업소 현황을 리플릿으로 제작하여 명절 귀성객 분들께서 이용하실 수 있도록 안내하였습니다. 그리고 한국관광공사와 MOU체결을 통해 관광지 주변 등의 내·외국인의 안전한 음식관광 환경개선과 연계하여 음식점 위생등급 지정업소를 소개하는 등 공동으로 홍보를 하고 있습니다.

Ⅲ. 향후 추진계획

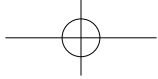
음식점 위생등급제는 음식의 위생 상태에 민감한 소비자를 두고 자율적인 경쟁을 유도할 수 있고 이 과정에서 음식점의 위생수준 향상을 기대하는 한편, 소비

자에게는 안전하고 위생적인 음식점을 선택할 수 있는 기회를 보장하는 것이 본 제도의 주요 목적입니다.

음식점 위생등급제가 활성화될 수 있도록 제도를 개선하고 홍보를 강화해 나갈 계획입니다.

우선, 모범음식점을 위생등급제와 통합하고, 위생등급 지정업무를 지자체로 일원하는 등 지자체가 중심이 되어 운영할 수 있도록 함으로써 효율성을 높일 것입니다.

또한, 위생등급 지정이 매출 상승으로 이어지도록 배달앱, 인터넷 포털 검색 시 위생등급 지정 음식점 우선 검색 및 등급마크를 표출할 수 있도록 추진하는 등 홍보를 강화하고, 다중이용시설 내 음식점 및 프랜차이즈 음식점 등 이용객이 많은 음식점을 우선 지정함으로써 전국적으로 참여하는 분위기를 조성할 할 계획입니다. 음식점의 위생 수준을 향상시키고 국민의 신뢰를 받는 음식점 위생등급제가 빠르게 정착될 수 있도록 식약처는 지속적으로 노력해 나갈 것입니다.



어린이급식관리지원센터의 현재와 미래

(재)중앙급식관리지원센터
센터장 박혜경

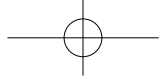
어린이급식관리지원센터 탄생 배경은?

최근 우리나라도 여성경제활동 참가율이 2000년대 이후 지속 증가하여 2018년 59.4%로 절반을 넘어서고 있고, 정부의 무상보육 정책이 시행됨에 따라 어린이집이나 유치원은 선택이 아닌 필수가 되고 있다. 0~2세 영아의 보육시설 이용률을 보더라도 '15년 말 기준 OECD 평균인 32.6%의 두 배 이상인 66.1%로 보고되고 있으며, 보육시설에서 지내는 시간도 하루 약 7~10시간으로 점심과 저녁식사 뿐만 아니라 간식도 2회 제공하는 등 어린이 단체급식에 대한 중요성이 더욱 커지고 있다 하겠다. 영유아기는 급속한 신체성장과 두뇌발달로 평생 건강의 토대가 마련되는 중요한 시기이므로 하루 중 대다수의 시간을 보내는 어린이보육 시설에서 안전하고 질 좋은 급식제공과 더불어 어린이의 성장단계별 맞춤 영양관리와 올바른 식습관 형성은 미래 건강을 위해 특히 중요하다 하겠다.

우리나라는 학교급식관리시스템은 선진화되어 있으나 취학전 어린이 대상 급식관리 시스템은 어린이급식관리지원센터 설치 이전에는 전무한 상태로서 체계

적인 관리가 어려운 상황이었다. 이에 식약처에서는 어린이집 '꿀꿀이죽' 사건 등 어린이 급식 관련 사고가 빈번해짐에 따라 2007년 '어린이먹거리안전관리종합대책'을 마련하면서 급식분야 정책으로 제도의 사각지대에 있던 100인 미만의 어린이집 등 어린이급식소 대상 급식안전관리를 위하여 '어린이급식관리지원센터 운영'을 제안하였다. 당시 비위생적이고 부실한 급식이 사회문제로 대두되어 어린이 급식에 대한 부모의 불안감이 높은 상황이었기에 종합대책의 내용은 곧바로 법 제정에 반영되어 2008년 「어린이식생활안전관리특별법」 제정 당시 어린이급식관리지원센터 설치 추진 근거를 확보하였다.

법 시행에 앞서 식약처는 급식 전문가들과 함께 새로운 제도 운영에 필요한 제반 세부기준 등을 마련하고 2010년 시범사업(3개 센터) 실시를 기반으로 센터사업을 단계적으로 확대하였다. 어린이 급식 관련 새로운 제도 마련을 반기는 급식전문가들은 적은 예산임에도 센터사업에 대한 깊은 애정과 사명감으로 센터사업에 열정적으로 참여하고 추진하여 정책수혜자들의 높은



평가를 받는 성과를 이루어내었다.

법 시행 이전에 연구사업을 통해 세부운영기준을 마련하고 시범사업을 통해 현장 적용성 평가를 반영하여 본격적인 사업을 착수한 것, 그리고 센터사업 참여자들의 전문성과 사명감 등이 밀거름되어 현재 전국 규모의 어린이급식관리지원센터 사업으로 자리매김하였다고 본다.

어린이급식관리지원센터 어떻게 운영되나?

어린이급식관리지원센터는 영양사가 고용의무가 없는 소규모 급식소 등의 위생안전, 어린이 편식과 식중독 예방 등을 위하여 현장의 전문 관리를 지원해 주기 위해 「어린이식생활안전관리특별법」에 근거를 둔 식생활서비스 정책이다. 대다수 규제 위주의 관리정책과는 패러다임이 다른 지원방식의 복지정책이라 하겠다.

지자체에서 센터설치를 식약처에 신청하면 국고지원(50%, 서울은 30%)을 해주고 나머지는 지방비로 운영되는 매칭 사업이다. 센터사업 관리의 주체는 식약처와 지자체이며, 센터 운영에 필요한 기본규칙과 공동 가이드라인 등은 식약처가 마련하여 제공하며, 기타 센터설치 및 예산·인력 등 실제적인 관리·운영의 주체는 각 지자체라고 하겠다. 매칭사업인 만큼 중앙정부와 지자체간의 긴밀한 협조체계가 무엇보다도 중요하다고 본다.

각 지역에 설치된 지역어린이급식관리지원센터(이하 지역센터)는 영양사 고용의무가 없는 어린이 100명 미만의 어린이집, 유치원, 지역아동센터, 기타 어린이급식소를 대상으로 등록 신청을 받아 어린이급식의 위생·안전 및 영양관리를 위한 순회방문지도, 대상별 방문 및 집합교육, 식단 및 레시피 개발·제공, 기타 급

식안전과 관련한 정보제공 및 현장 컨설팅 등을 지원한다.

지역센터의 수가 증가함에 따라 2016년 중앙급식관리지원센터(이하 중앙센터)가 설치되어 지역센터가 현장중심 업무에 집중할 수 있도록 센터별로 수행하는 공통업무를 일괄 지원하며, 지역센터 지원서비스의 질적 향상과 직무역량강화를 위한 교육을 수행하는 등 전국 지역센터 통합 운영·관리하고 있다. 2019년부터는 중앙센터직무의 법적 근거를 확보하고 법인체를 구성하여 지역센터의 컨트롤타워 역할을 강화하는 방향으로 운영체계를 개선하고 있다.

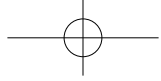
어린이급식관리지원센터 서비스 평가는?

“센터에서 해주는 위생영양관리 등 현장 교육을 실천에 옮긴 것이 어린이집 평가에서도 좋은 결과로 보답되었습니다. 학부모로부터 먹거리에 대하여 신경써주어서 고마운 어린이집이라며 칭찬받고 있습니다.”

“센터지원을 받은 이후 급식소에 많은 변화가 있었습니다. 급식소관리부터 매일 습관적으로 놓치기 쉬운 부분들도 알려주시니 어린이 안전급식 실천에 큰 도움이 됩니다.”

“센터 관리받는지 2년 되었는데 영양식단 작성업무가 수월해지고 방문지도가 아주 많은 도움이 됩니다. 관할청에서 위생점검 받을 때도 모범적이라고 칭찬도 들었습니다. 어린이 눈높이에 맞춘 영양위생교육은 아이들에게 효과가 무척 좋았고, 매달 보내주시는 영양위생 가정통신문은 학부모님 인식 전환에도 많은 도움이 되고 학부모들이 유치원을 신뢰하는 계기가 되었습니다.”

“센터의 영양교육이후 아이가 집에 와서 “골고루 먹어야 해, 당근도 안먹으면 안되지?” 하면서 안먹던



당근도 먹게 되어 편식이 줄어들었습니다.”

이상은 어린이급식관리 지원받은 이후 어린이집과 학부모들의 인터뷰 결과이다.

요약하면 첫째, 센터지원을 받은 어린이집 급식소 환경이 바뀌고, 둘째, 조리원의 인식이 바뀌고, 셋째, 아이들의 식행동이 바뀌고, 넷째, 부모들의 어린이집에 대한 신뢰가 높아지고 있으며, 다섯째, 어린이집 평가나 위생점검에서도 우수한 점수를 받고 있다는 것이다.

어린이급식관리지원센터에서는 센터에 등록된 급식소에 계절별 단가에 맞춘 영양식단과 식생활 안전정보를 제공해 줄 뿐만 아니라, 영양사 등 전문가들이 급식소로 직접 방문하여 냉장고 정리부터 쓰레기 처리에 이르기까지 자칫 놓치기 쉬운 부분을 세심하게 알려주어 사소한 부주의로 발생할 수 있는 식중독 등 안전사고를 예방하는데 크게 기여하고 있다. 또한, 어린이 눈높이에 맞춘 식생활 교육을 통해 편식, 식사전 손씻기, 음식남김 등의 어린이 식행동 분야에서 긍정적 변화를 유도하여 매우 좋은 평가를 받고 있다. 2015년 5년간 센터서비스 결과를 기반으로 한 사회경제적 비용편익 분석결과를 보더라도 투입비용 대비 경제편익은 11~16배에 달하는 것으로 조사된 바 있다.

당면과제, 그리고 우리의 역할과 비전

이렇듯 어린이급식관리지원센터의 활동이 좋은 평가를 받으면서 지자체들도 적극적으로 나서서 전국에 225개 지역센터가 설치되어 현재 센터 설치율은 96%에 달하고 있다. 그러나 센터가 설치된 지역이라도 어린이집에서 센터에 등록을 하지 않으면 이 모든 혜택을 받을 수 없다. 어린이집 급식소 센터등록이 자율로 되어있기 때문이다. 일부 어린이집에서는 어린이급식관리지원센터의 방문으로 혹시나 취약한 환경이 지적되

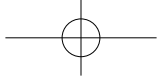
어 규제나 불이익 받을 것을 두려워하여 아예 등록조차 하지 않는 경우가 있다. 어린이급식관리지원센터에 대한 잘못된 편견으로 식생활 복지정책을 스스로 거부한 사례라 하겠다.

2018년 어린이집, 유치원 부실급식이 언론 보도됨에 따라 사회적 문제로 대두되어 정부에서도 부처간 협의를 통해 2022년까지 어린이급식관리지원센터 등록을 의무화하는 방향으로 의견이 모아지고 있다. 그러나 아직까지 법이 통과된 것은 아니다. 이에 식약처에서는 센터에 등록되지 않은 모든 어린이 급식소를 대상으로 센터등록을 독려하고 있으며, 센터가 설치되지 않은 지역의 어린이급식소 대상으로는 준회원 등록신청을 받아 방문컨설팅을 제외한 나머지 서비스를 무상 지원하고 있다. 준회원으로 등록되면 지역별 수행되는 집합교육 등에 참여할 수 있도록 기회를 부여하고 각종 필요한 정보를 제공하므로 급식안전관리에 도움이 될 것으로 기대하고 있다. 그럼에도 일부 지자체나 어린이급식소에서는 이러한 무상서비스에도 관심을 두지 않는 실정이나 매우 안타까운 일이다.

어린이급식관리지원센터 서비스의 진정한 의미나 그 효과를 모두가 공감하고 필요성을 체감할 수 있도록 우리 모두가 열정과 사명감을 갖고 실행으로 보여주고 주변에 널리 알리는 역할을 해야 할 것이다.

또한, 그간의 성과를 객관적으로 평가할 수 있도록 산재된 자료를 체계적으로 정리하여 빅데이터 생산 기반을 마련하고 주관적인 만족도 뿐만 아니라 객관적인 데이터로 성과를 보여주는 것이 필요하다.

어린이급식관리지원센터는 지난 10년간의 노력으로 전국 구석구석까지 설치되어 운영되는 지역사회 현장에 기반한 소중한 운영 시스템이다. 의무적 설치제도가 아님에도 전국 96% 설치율을 확보하고 있으며 전

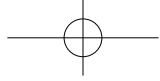


국 어린이급식소의 70%이상이 직간접적으로 센터서비스를 받고 있다. 센터등록을 의무화 하여도 무리가 없을 만큼 정착하고 있다고 본다.

앞으로 어린이급식관리지원센터의 역할과 비전은 1700여명에 달하는 센터직원 한사람 한사람의 사명감과 서비스마인드, 발전하고자 하는 의지가 매우 중요한 요소라고 생각한다. 이러한 인프라를 안정적으로 확보할 수 있도록 센터운영 시스템도 보다 체계적이고 견고

하게 할 필요가 있다.

아울러 지난 10년간 실행기반을 갖춘 어린이급식관리지원센터 서비스 모델을 활용하여 향후 노인 등 더 많은 영양취약계층의 급식 및 식생활 지원체계로 발전시켜 나간다면 지역사회의 건강하고 안전한 급식환경 조성 및 식생활의 실질적 개선에 크게 기여할 것이며 지역사회에서의 우리의 역할과 가치는 더욱 중요하게 자리매김하면서 발전해 나갈 수 있을 것이다.



강릉시어린이급식관리지원센터 노인급식팀

강릉원주대학교 식품영양학과 교수
센터장 장미라

1. 공공급식지원 및 관리 강화 사업

식품의약품안전처는 2019년도 7월부터 12월까지 공공급식 지원 및 관리 강화 사업을 시범운영하는 센터

로 전국의 7개 어린이급식관리 지원센터를 선정하였습니다. 이 사업을 운영하는 센터를 사회복지시설급식관리지원센터라고 합니다. 50인 미만의 소규모 노인 복지시설을 대상으로 어르신 건강 및 식생활 특성 등을 고려한 식단 보급, 영양상담, 급식 위생·영양관리 등의 지원서비스를 제공하는 급식관리 기관입니다.

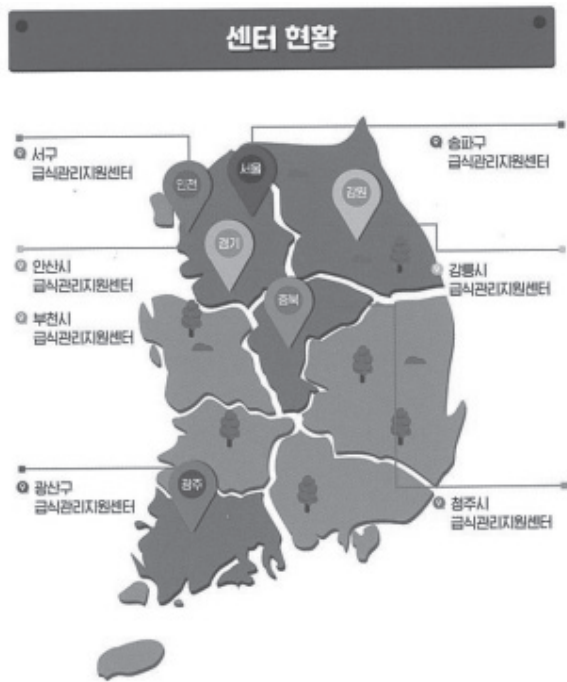


그림1. 사회복지시설급식관리지원센터 현황
출처: 식품의약품 안전처)

2. 강릉시어린이급식관리지원센터 노인급식팀 사업

1) 예산

강릉원주대학교의 부속시설인 강릉시어린이급식관리지원센터에서는 공공급식 지원 및 관리 강화 사업비 5,000만원을 배정 받았으며, 국비 2,500만원, 강릉시비 1,500만원, 강원 도비 1,000만원으로 구성되어 있습니다. 그리고 2020년에도 1년에 1억 원의 예산으로 시범 운영 예정입니다.

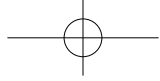


그림2. 사업 예산 구성비

2) 조직도

강릉원주대학교의 부속시설로 센터가 운영되어야 하므로 사회복지시설급식관리지원센터라는 별도의 행정조직을 만들기보다는, 강릉시어린이급식관리지원센터에 노인급식팀을 조직하여 운영하고 있습니다.

에 강릉시 노인의료복지시설 연합회의 회원들을 대상으로 급식소 지원계획을 홍보하였습니다. 이때부터 센터 지원을 받기를 희망하는 노인급식소들의 명단을 전화로 접수받았으며, 7월 사업 시작이전에 가입 희망시설이 40개를 초과하였습니다. 5월에는 노인급식 지원 사업에 대한 사전 준비회의를 강릉시 보건소 위생과장님과 계장님과 하였습니다.

3) 사업추진 준비

노인급식팀의 사업을 추진하기 위하여 2019년 4월

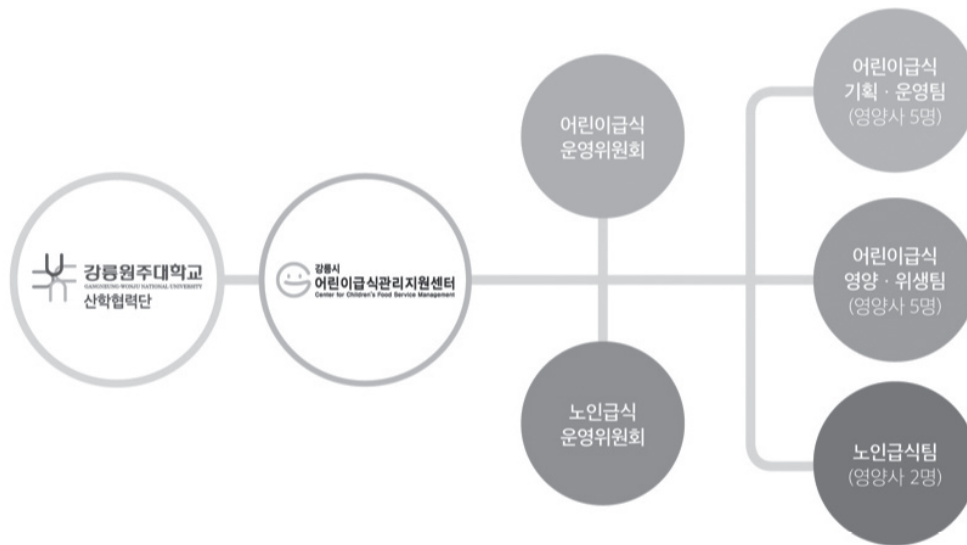
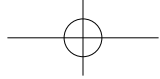


그림3. 강릉시어린이급식관리지원센터 조직도



사업 홍보

일시: 2019. 4. 11.
장소: 강릉녹색도시체험센터
내용: 노인복지시설 급식소 지원 계획 안내



사전 준비 회의

일시: 2019. 5. 2.
장소: 강릉센터 회의실
내용: 지자체와 설치 전 사전 준비 회의

4) 노인급식팀 사업 내용

(1) 회원등록과 사업 설명회

7월의 사업 시작부터 노인급식소의 구체적인 회원 등록 서류 처리와 실태조사를 시작하였고 그 결과 노인의료복지시설 총 41개소 (노인공동생활가정 17개소,

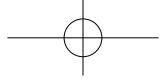
노인요양시설 24개소)가 등록회원이 되었습니다. 8월에는 등록회원 시설장과 관계자들을 강릉원주대학교로 초청하여 위생, 영양 순회방문의 필요성, 식단 감수 방법 등 구체적 지원방법을 설명하였습니다.

노인급식팀 시범운영사업 설명회 개최



일시: 2019. 8. 8.
대상: 등록회원시설장 및 시설관계자
참여: 44명 [노인공동생활가정 14개소, 노인요양시설 22개소, 기타 시설 9개소]
장소: 강릉원주대학교 산학협력관 506호
내용: 노인급식 지원 사업 발표 및 질의 응답





(2) 위생·안전 및 영양관리 순회방문 서비스



염도측정



염도측정



도마 ATP측정

(3) 식단

7월과 8월 식단은 광주광역시 광산구 사회복지시설 급식관리지원센터의 식단을 제공하였으며, 8월부터 강릉센터 노인급식팀 식단 4찬 형을 제공하기 시작하였습니다.

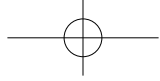
9월부터는 광주 센터의 식단을 제공하지 않고, 강릉센터 노인급식팀 식단 3찬, 4찬 형의 두 가지 식단을 제공하고 있습니다. 죽식이 포함된 표준형식단으로서 메뉴별 조리지시서를 함께 제공하고 있습니다.

	메뉴 작성 센터	메뉴 작성 센터
7월 식단	광주광역시 광산구 사회복지 급식관리지원센터	-
8월 식단	광주광역시 광산구 사회복지 급식관리지원센터	강릉센터 노인급식팀 (4찬 형)
9월 식단	-	강릉센터 노인급식팀 (3찬 형, 4찬 형)

(4) 강릉센터 노인급식팀 식단의 1일 영양평균목표량은 아래와 같습니다.

열량 (kcal)	단백질 (g)	비타민A (µg RAE)	비타민C (mg)	티아민 (mg)	리보플라빈 (mg)	칼슘 (mg)	철 (mg)	나트륨 (mg)
1620~1980	45~55	625	100	1.1	1.3	750	9	1300

* 영양평균목표비율은 탄수화물(55~70%), 단백질(7~20%), 지방(15~25%)입니다.



(5) 대상별 방문교육

- 시설장(사회복지사), 요양보호사, 조리원 방문교육을 실시하였습니다.

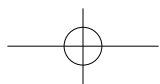


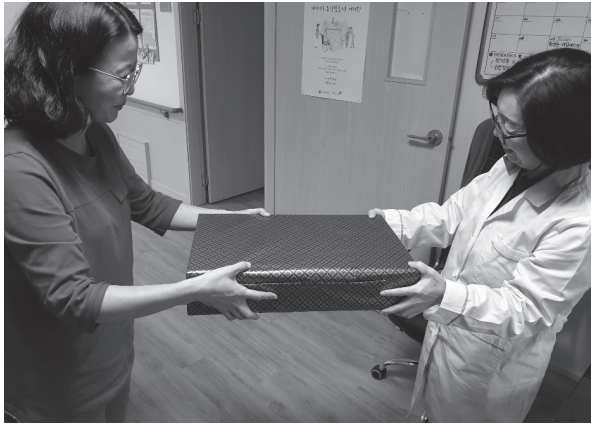
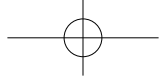
(6) 조리원 대상 집합교육은 2019년 10월에 전통 한과 만들기 및 위생교육을 실시하였고 16명이 참여하였습니다.



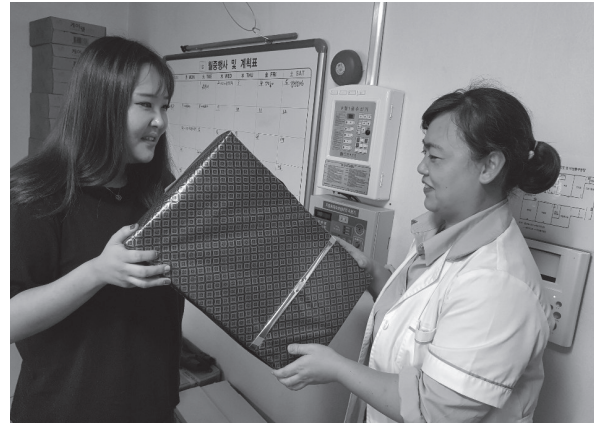
(7) 문자 알림 이벤트는 위생 관련 퀴즈를 통해 소정의 상품을 증정하여 위생 지식에 관심을 높이는 이벤트입니다. 노인급식소 시설장 및 사회복지사를 대상으로

실시한 결과 41개소가 참여하였고 10명을 선정하였습니다.





행복한동지



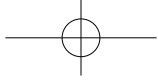
나래요양원

(8) 급식소 소독을 8월에 총 40개소(노인공동생활 가정 17개소, 노인요양시설 24개소)에 지원하였고, 전

문 방역 업체의 살균 및 살충 분무 소독을 통한 회원 노인 급식소의 청결한 위생 환경을 조성하였습니다.



전문방역업체 살균



리테일의 변화와 도시락의 발전방향

GS리테일 식품연구소

소장 김미영

GS리테일은 유통업계 최초로 2013년 식품연구소를 설립하였다. 이를 통해 GS25 (편의점), GS THE FRESH (수퍼마켓)와 같은 오프라인 채널과 GS fresh (인터넷 식품 쇼핑몰)라는 온라인 채널에서 신석하고 안전한 먹거리를 개발하여, 공급하고 있다. GS리테일은 식품연구소를 통해 도시락, 삼각김밥 등 즉석섭취식품과 다양한 즉석조리식품의 품질을 끌어올려, 업계를 선두하고 있다. 이를 위해 특급 호텔 출신의 셰프, 조리학, 식품가공, 감각과학 등 다양한 경력의 연구원들이 다각화된 고객의 요구와 시대의 흐름에 맞게 제품을 개발해 나가고 있다. 그 결과 배우 김혜자씨와 협업한 “김혜자 도시락”이 지금까지도 편의점 도시락의 품질 기준으로 회자되고 있다.

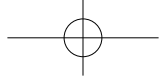
GS리테일은 활발한 R&D를 기반으로 지속적인 유통채널 확대를 모색해나가고 있고, 업계 최초로 ‘나만의 냉장고’라는 모바일 어플리케이션을 선보이며, 차별화된 상품과 서비스로 고객의 라이프 이노베이션을 선도하고자 노력해나가고 있다. 이러한 노력은 편의점 도시락의 전성시대를 열었고, 1~2인 가구의 증가와 함께 가볍게 식사를 하고자 하는 ‘편도족 (편의점 도시락족)’이라는 신조어를 생성하며 시장 확대가 지속되고

있는 상황이다.

그러나 최근 미국, 영국 등의 국가와 우리나라 최대 유통 채널에서부터 시작된, ‘오프라인 리테일의 몰락 또는 종말’이 지금까지와는 다른 시대적 요구를 대변하고 있다. 이는 GS리테일뿐만 아니라 대부분의 유통업계에서 감지하고 있는 큰 흐름이며, 각 기업은 지속생존을 위한 변화의 방향을 도모해나가고 있다. 유통업계에서의 변화는 각각의 제조업으로 이어질 것이며, 이는 지금까지와는 다른 업의 방식을 요구할 것이다. 고객, 세대의 변화에서 시작된 이러한 흐름을 누가 먼저 읽고 선도해나가느냐는 각 기업의 명운을 가를 것이며, 미래의 플레이어로서 생존할 수 있을지, 없을지가 판가름될 것이다.

I. 리테일의 변화

최근 리테일 업계에서 가장 주목하고 있는 것은 “Z세대”이다. Z세대는 2000년 전후에 태어난 세대로, 세계 인구의 32%를 차지하며, 그들보다 앞선 세대인 밀레니얼세대의 비중 (31.5%)보다 커 향후 주소비계층으로 부각될 것이라 전망하고 있다. 2016년 통계청에



서 발표한 바에 따르면, 우리나라 역시, 2019년 세대별 인구분포에서 밀레니얼 세대는 22.2%, Z세대는 21.7%의 비중을 차지할 것이라 예상하며, 이들의 부모세대인 베이비부머 (13.8%), X세대 (17.7%)를 상회한다. 현재의 Z세대는 직접적인 구매력이 크다고는 할 수 없지만, ‘디지털 네이티브’라 정의될 만큼 우수한 정보력을 확보하고 있고 이를 바탕으로 가정 내 소비 전반에 상당한 영향을 미치는 것으로 보고 있다. 이들은 비주일 위주의 소셜 미디어를 선호하며, TV와 같은 전통적인 매체보다는 SNS를 중심으로 커뮤니케이션을 하며, 인플루언서로부터 영향을 크게 받는다. 경제 발전기에 성장한 밀레니얼 세대에 비해 실용적인 경제성향을 갖고 있어, 일에 대한 근면성, 노후 대비 등에도 관심이 많으며, 디지털 기기를 통해 정보의 진위를 파악하여 기업의 윤리성 등 사회적 책임에도 관심이 많다. 이들이 이끌어 나갈 식문화는 가정간편식 (HMR)의 지속 성장과 ‘떡방’, ‘쿡방’등을 통한 다양한 식품 소비 성향, 구매 대행화 등으로 정의될 것이라 예측된다.

이러한 흐름과 더불어 나타나는 현상이 급격한 모바일의 부상이다. 통계청에 따르면, 2019년 8월 온라인 쇼핑 거래액은 지난해 같은 달 대비 21.4% 증가한 11조 2535억이며, 이 중 모바일쇼핑은 27.2% 증가한 7조 3257억원에 달한다. 지난달과 대비하여도 온라인쇼핑 거래액은 0.7%, 모바일쇼핑 거래액은 1.5% 각각 증가했다. 온라인쇼핑 거래액 중 모바일쇼핑 거래액 비중은 65.1%로 지난해 같은 달의 62.1%에 비해 3% 상승하였고, 상품군별로 가장 크게 증가한 분야는 음식서비스로 83.9% 증가하였다. 8월 거래액 기준 상위 6개 상품군인 음식서비스, 음·식료품, 가전·전자·통신기기, 화장품 등의 비중이 61.2%인 것을 감안하면, 이들 분야는 상당부분 오프라인에서 온라인, 특히 모바일로 급격

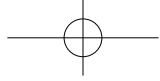
히 전환되고 있음을 예측할 수 있으며, 음식서비스의 다양화, 가정간편식 선호 등 변화된 소비트렌드를 그대로 반영하는 것이고 이러한 변화는 가속할 것이라 예상된다.

II. 도시락의 발전방향

현재 편의점 도시락은 간편하게 이용할 수 있다는 장점과 언제, 어디서든 쉽게 구매가 가능한 접근성으로 빠르게 성장했다. 더불어 위생측면에 있어서도 소비자에게 신뢰를 얻으며 가정간편식의 하나로 자리매김하였다. 그러나 2016년부터 급성장한 도시락은 나트륨과다, 고열량 등으로 영양학적인 측면에서는 일부 한계를 갖고 있어, 이는 반드시 개선되어야 할 과제 중에 하나라 생각한다.

일본 로손의 경우, 이러한 도시락의 한계를 극복하기 위해, 1일 야채섭취량 권장, 당분함량 조정, 단백질섭취량 증가, 염분 감소, 저칼로리, 유산균, 오메가 3 등의 기능성성분 제공 등 11가지 상품 개발 테마를 설정하고, 그에 맞는 간편식 제품을 개발·공급하고 있다. 이렇게 개발된 제품은 현재 전체 상품의 30% 수준이며 지속 확대 중이다. 일본 로손은 아침 결식 방지, 생활습관병 예방 등 추가적인 캠페인과 함께 건강을 이유로 맛을 포기하지 않겠다는 정책으로 지속적인 구매를 유도하고 있다. 이러한 사례는 국내에서도 다양하게 시도되고 있다. 일례로 우리나라의 모 유전자분석업체와 소규모 도시락업체가 공동 출자하여, 개인맞춤형 도시락을 제공하고 있고, 이는 과학적인 기반을 통해 다양한 업체에서 점차 확대될 것이라 예상된다.

더불어 현재의 간편식에서는 친환경이 필 (必)환경으로 전환되고 있는 상황이다. 일반적으로 편의점에서



는 2000~2500개의 상품이 판매되고 있다. 도시락을 비롯한 다양한 상품은 플라스틱이나 종이, 비닐 등으로 포장되고 있고 이것들은 소비 후 바로 폐기물이 된다. GS리테일은 “그린세이브 (Green Save)” 캠페인을 펼치며, 친환경 상품과 포장재 개발을 선도해나가고 있다. 이를 위해 재활용이 가능한 간편식 용기 적용, 비닐쇼핑백을 포함한 일회용품 사용 제한 등을 전개해나감으로써 기업의 사회적 책임과 지속가능성을 도모해나가고 있는 중이다.

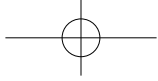
Ⅲ. 결론

세대의 변화에 따른 전반적인 산업의 변화는 그 어느 때보다 빠르게 전개되고 있다. 이에 가장 민감하게 반응하고 그 영향을 받는 업계는 고객의 반응을 즉각적으로 확인할 수 있는 유통업계일 것이라 생각한다. 위에서 언급한 건강중심, 친환경 등의 변화 방향은 비단 간편식에만 한정되지는 않을 것이다. 그러나 이러한 변화를 구현해나가는 방식이나 속도는 기업이 R&D에 얼마를 투자하는지에 따라 나타날 것이라 생각한다.

GS리테일은 경쟁사와는 비교가 되지 않을 정도로 R&D에 투자하고 있으며, GS리테일 식품연구소는 고객이 체감할 수 있는 변화를 지속하며, 회사의 지속가능성과 미래가치 연구를 통해 식문화를 선도해 나가는 노력을 지속 중이다.

Ⅳ. Reference

1. Z세대의 부상 및 은행업계에 주는 시사점, 국제금융센터 Issue Analysis, 2019. 3. 14
2. ‘밀레니얼 · Z세대’ 부상...기업, 새 소비자층 이해해야 생존, 한국경제, 2019. 5. 17
3. 2019년 8월 온라인쇼핑 동향, 통계청, 2019. 10. 2
4. [환경이 미래다]〈5〉 GS리테일 ‘그린세이브’캠페인, 동아일보, 2019. 4. 19



푸드서비스업계 위생관리를 위한 살균수제조장치 “SSD-840” 개발

에프에프엔이 연구개발부
대리 최준환

에프에프엔이는 2010년 설립된 식품·조리·식음시설 분야 신기술 전문기업입니다. 식생활의 안전과 식음시설의 기술발전을 위하여 최신 기술을 식품 및 식음시설에 적용 보급하여 “보다 안전하게”, “보다 뛰어나게”, “보다 경제적인 가치”를 지닌 상품을 소비자에게 제공할 수 있도록 도와드리는 기업입니다.

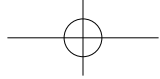
“세크린살균수제조장치 SSG-1600”은 전해기술을 적용한 차아염소산나트륨수 생성장치입니다. 학교 등의 단체급식소와 식품공장, 육가공 및 농수산분야, 병

원, 요양소 등에 판매, 공급 제공하여 세균 및 바이러스로 인한 식중독 예방에 사용되는 제품입니다.

살균수제조장치의 원리는 미량의 식용정제염을 전기분해하여 차아염소산나트륨 성분의 살균수를 제조하는 것으로 식품조리 및 생산현장의 위생관리에 필수적인 장비입니다. 최근에 출시된 “세크린살균수제조장치 SSG-1600”은 소형경량화 제품으로서 현장에 설치하기 쉽고 조리현장의 특성에 맞춰 연속 조리작업이 가능한 대용량의 살균수제조장치입니다. 꾸준한 연구개발을



그림 소형 경량화된 전기분해식 대용량 살균수제조장치 SSG-1600



통해 기존의 고농도 전해질 공급방식을 탈피한 저농도 전해질 공급방식의 고효율 전해질 전기분해 방식과 멀티 인버터 콘트롤 시스템을 구축하여 조작성이 쉽고 전해질 소모량과 전력사용량이 최소화를 실현하였습니다.

아울러 전기분해방식이 아닌 차아염소산나트륨 원액제품을 적정농도로 희석하여 조리현장의 살균수로 사용하도록 한 희석식 살균수제조장치도 개발하였습니다. “세크린살균수제조장치 SSD-840”은 다중보정(Multi calibration function) 콘트롤 시스템을 적용해 소독원액을 정확한 농도로 희석 공급하는 다농도 일체형 희석식 살균수제조장치라는 특징을 가지고 있습니다. 지금까지 소독원액으로 이용하던 5%농도가 아닌 12% 차아염소산나트륨 용액을 활용하여 야채류의 침지 살균과 기구류 및 환경 소독 뿐만 아니라 긴급상황 발생 시 필요한 멸균용 고농도 살균수의 공급이 가능하며 특히 국내 최초로 5000ppm의 고농도 차아염소산나트륨 용액을 공급할 수 있으므로 노로바이러스 등 긴급상황의

발생 시에도 대처가 가능합니다.

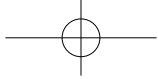
일부 조리현장에서 사용하고 있는 단순 오리피스식 희석장치는 현장의 수압상황에 따라 원액공급량이 바뀌어 정확한 농도관리가 어려운 실정이나 이번에 개발된 에프에프엔이의 제품은 현장의 살균수 생산량에 따라 농도가 자동으로 조정되는 다중보정기능을 적용하여 언제나 선택농도%의 정확한 농도의 살균수를 공급합니다. 아울러 원액부족 시 경보 발령 기능을 내장하여 소독액의 관리유지를 쉽도록 하고 원액공급 중단에 따른 위생관리 부재 상황을 미연에 방지할 뿐 아니라 급수 중단 시 자동정지 기능 등의 다양한 운전지원 기능이 내장되어 더욱 편리하게 사용할 수 있습니다. 또한 전력사용량도 30W 미만으로 전기분해 방식의 제품과 비교 시 전기사용량을 획기적으로 절감할 수 있고 100ppm 살균수 1톤 제조비용이 958원으로 일반 희석장치에 비해 약 1/5 정도의 제조비용만 발생하므로 경제적입니다.



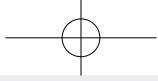
그림 다농도 일체형 희석식 살균수제조장치 SSD-840

또한 차아염소산나트륨 살균수를 분당 14l 생산하므로 조리작업 시 원활한 소독작업이 가능하고 특히 기구소독용 살균수 생산능력은 국내 최대이므로 칼도마

등의 기구와 작업장 환경소독에 걸리는 작업시간을 줄여 줍니다.



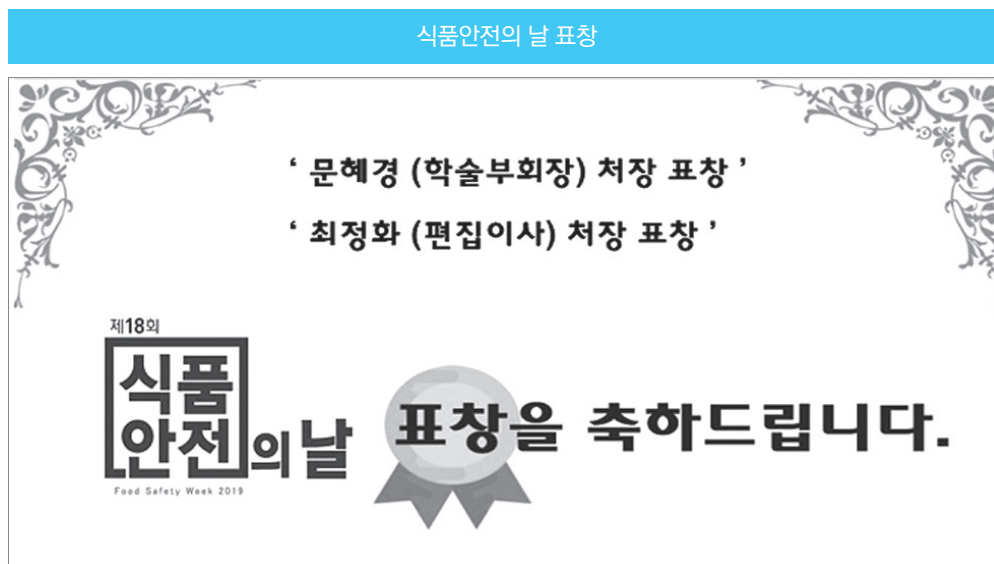
고객의 성공과 발전을 최우선 가치로 생각하는 에프에프엔이는 제품의 신뢰성 향상을 위해 지역대리점과 본사에서 정기적인 점검과 업그레이드를 실시하고 있으며 업계 최초로 품질보증 5년 보장제를 도입하고 있습니다. 이런 노력을 통해 식품조리 및 생산현장의 완벽한 위생안전 달성, 유지관리비용 최소화에 보탬이 되고자 합니다. 국민건강을 책임지는 기업으로 발전하기 위해 항상 노력하고 최선을 다하고 있습니다.



학회 소식

1. 회원 수상

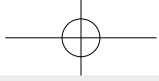
- 이번 2019년도 ‘제 18회 식품안전의 날’기념식에서 급식외식 식품위생수준 향상을 위한 교육과 학술연구에 이바지한 공을 인정받아 문혜경 학술부회장님, 최정화 편집이사님 두분은 식품의약품안전처장상을 수상하였다.



2. 2019년 춘계 학술대회 실시

이번 2019년 4월 5일에는 서울대학교 의과대학 학생관 106호에서 2019년 춘계 학술대회를 진행하였다. 이번 학술대회는 (사)대한보건협회와 공동으로 2019년 보건학종합학술대회를 4차 산업혁명에 대비한 푸드서비스 영역별 식생활 안전관리 전략이라는 주제로 개최되었다. 세션 1에서는 “데이터 기반 푸드서비스 안전관리주제”로 리스크 평가에 기반한 식중독 저감화 전략과 외식프랜차이즈 업계에서의 저염식사 제공, 식자재 공급체인에서 데이터 및 기술 기반 품질관리에 관한 이슈를 공유하였다. 세션 2에서는 지속가능한 급식을 실천하기 위한 지역 사회 공공급식분야에서 관리 활동과 그 사례를 살펴보는 것으로 진행되었다.





"4차 산업혁명에 대비한 푸드서비스 영역별 식생활 안전관리 전략"		학생관 106호
13:00~13:30	등록	
13:30~13:40	개회식	사회 : 이경은 (서울여자대학교 교수)
	개회사	장혜자 (한국급식외식위생학회 회장)
13:30~13:40	축사	박병주 (대한보건협회 회장)
Session I : 데이터 기반 푸드서비스 안전관리 좌장: 김건희 (덕성여자대학교 교수)		
13:40~14:10	리스크 평가에 근거한 급식업계의 식중독 발생 예측과 저감화 전략 윤요한 (숙명여자대학교 교수)	
14:10~14:40	외식프랜차이즈 업계의 저염 식생활 실천 전략 남상명 (송의여자대학교 교수) 이희열 (세종사이버대학교 교수)	
14:40~15:00	급식외식 식자재 SCM분야에서의 데이터 및 기술기반 품질관리 현황 이강권 ((주)삼성웰스토리 상무)	
15:00~15:10	Coffee Break	
Session II : 지역사회 내 지속가능한 푸드서비스 관리 및 사례 좌장: 서선희 (이화여자대학교 교수)		
15:10~15:25	어린이급식관리지원센터의 급식안전 확보를 위한 실천 사례 이경아 (대구가톨릭대학교 교수)	
15:25~15:40	학교급식 동아리 활동을 통한 음식물쓰레기 제로 실천 최윤정 (포항효자초등학교 영양사)	
15:40~16:00	노인급식지원센터의 식생활 안전 관리 전략 양은주 (광주광역시 공공급식관리지원센터장)	
종 합 토 론		
16:00~16:40	김미경 (식품의약품안전처 연구관) 장재남 (프랜차이즈산업연구원장) 이수미 ((주)아워홈 식품연구원 부장) 윤지현 (서울대학교 교수)	

3. 2019년 춘계 어린이급식관리 지원센터 직원 교육 프로그램 실시

이번 2019년 5월 24일에는 더 플라자 호텔 22층 다이아몬드 홀에서 2019년 춘계 어린이급식관리 지원센터 직원교육 프로그램을 진행하였다. 이번 교육에서는 현장 식품안전 점검 및 지도 역량 강화라는 주제로 오전에는 현장지도시 식품표시 주요 점검요령, 현장 오디팅 프로세스와 오디팅 주의사항에 대한 이론수업을 오후에는 실제로 어린이 급식소에서 실시할 수 있는 현장 오디팅시 요구되는 의사소통 스킬, 어린이 조리실 위생 환경 평가를 위한 ATP 장비 활용법, 효과적인 위생교육안 작성 기법에 대한 수업으로 진행되었다.



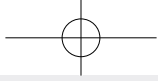
오전 교육		
시간	교육내용	강사
09:30~10:00	등록	
10:00~11:00	현장지도시 식품표시 주요 점검요령	이미영 (푸드유타킴 팀장)
11:00~12:00	현장 오디팅 프로세스와 오디팅 주의사항	김현규 ((주)엔스타알앤씨 적합성평가연구원 원장)
12:00~13:10	중식	
오후 교육		
13:10~14:20	현장 오디팅 시 요구되는 의사소통 스킬	김인영 (위덕대학교 교수)
14:20~14:40	Coffee break	
14:40~15:20	현장 ATP 테스트 포인트 및 표준 사용방법	최승호 (한국쓰리엠 식품안전사업팀 과장)
15:20~16:30	효과적인 위생교육안 작성 기법	정다정 (어린이급식관리지원센터 시흥 센터 팀장)
16:30~17:00	수료증 수여	

4. 2017년 교육 및 추계학술대회 포스터상 수상 내역

	제목	저자 소개
장려상	냉동식품의 냉장 및 해동과정 중의 미생물학적 안정성 평가	구옥경*, 호문사*, 남다민* *경상대학교 식품영양학과
	중국 학교급식소의 측정장비에 의한 위생관리 실태 조사	정효하, 문혜경 창원대학교 식품영양학과
우수상	기능성 물질을 첨가한 단호박 닭고기퓨레의 점도증진제 첨가에 따른 품질 비교	이나래*, 이창근, 박혜연, 장혜자 *단국대학교 자연과학대학 식품영양학과
최우수상	대구시 나트륨 줄이기 사업 참여 음식점의 업주와 조리종사자 및 고객의 나트륨 저감화에 대한 인식도 및 실천 정도	이수진*, 김길례**, 왕리난**, 이연경** *경북대학교 교육대학원, **경북대학교 식품영양학과

2019년도 임원 명단

직위	이름(소속)
고문	곽동경(연세대), 임국환(고려대), 엄애선 (한양대), 정순석(한국식품안전관리인증원), 이원묘(연성대)
회장	장혜자(단국대)
학술부회장	홍완수(상명대), 문혜경(창원대)
교육부회장	오원택(푸드원텍), 김은미(한국식품연구원)
사업부회장	조상우((주)풀무원), 박혜경(중앙급식관리지원센터)
감사	윤기선(경희대), 류경(영남대)
총무이사	이경은(서울여대)
학술이사	서선희(이화여대), 이인숙(위덕대), 구옥경(경상대)
교육이사	어금희(한양여대), 이선영(중앙대), 민경진(장안대)
편집이사	최정화(송의여대), 이나영(대전대), 황조혜(경희대)
홍보섭외이사	이경아(대구가톨릭대), 원선임(청운대)
사업이사	윤지현(서울대), 이종경(한양여대), 이수미((주)아워홈)
재무이사	배현주(대구대)
법률자문	김태민(스카이특허법률사무소)
평이사	고성희(성신여대), 김미정(신라대), 김승민(방송통신대), 김영인(토다이코리아), 김정순(삼성웰스토리), 김현정(한국식품연구원), 김회경(원광대), 박경숙(장안대), 박재일(제일기술(주)), 백병혁((사)한국식품기술사협회), 신동호 (씨제이(주)), 윤은주(동아대), 이연경(경북대), 이혜상(안동대), 정윤경(한경대), 정현영(목포대), 차욱진(연성대), 채인숙(제주대), 최미경(계명대), 최은영(경북전문대), 조선경(현대그린푸드), 김현아(경남대), 최일숙(원광대), 정현정(인하대), 김성조(한국보건산업진흥원), 장성호(아워홈), 박경진(군산대), 최미란(서울대), 정민재(송의여대), 이주은(서원대)
단체회원	풀무원 FNC 한국 3M (주) 해썬코리아 제일기술 (주) 세니젠 FF&E



회원가입 안내

한국급식외식위생학회 가입을 환영합니다.

가입회원에게는 본학회에서 발간하는 Foodservice Safety 정보지(1회/년)를 송부해 드립니다.

또한 본 학회에서 개최하는 학술행사에 발표·참석하실 수 있는 기회를 드리며,

필요시 교육 및 자문을 제공해 드리고 있습니다.

가입절차는 본 학회 홈페이지(www.fssanitation.com)에 접속하여

입회원서를 작성, 본 학회(safesreve1@naver.com)로 제출하신 후 해당연도 연회비를 납부하시면 됩니다.

1. 회비

일반회원 연회비 : 30,000원

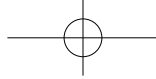
단체회원 연회비 : 500,000원

2. 회비납부계좌

신한은행 100-025-911247 예금주 : 사)한국급식외식위생학회

3. 단체회원에 대한 혜택

Foodservice Safety 연 1회 광고 지원 및 식품위생/안전 기술적 자문 제공



입회원서

일반회원

성 명 (한글)		한 자	
		영 문	
생 년 월 일		성 별	
주 소 (자택)		자 택 전 화	
		휴 대 전 화	
소 속 기 관 (소속학교)		Tel	
		(Fax)	
소속기관 주소			
직 위		우 편 번 호	
최종출신교		학 위	
E -mail			

본인은 귀 학회의 목적에 찬동하여 회원이 되고자 입회원서를 제출합니다.

20 년 월 일
 신청인 (인)

(사)한국급식외식위생학회 회장 귀하
 (2019년도 일반회원 연회비 30,000원)

