

4·5·6 월

식품생활정보 식품공감

2024년 2분기

매년 5월 14일은 '식품안전의 날'



식품안전정보

나들이철
식중독 예방 요령

올바른 보관방법 준수하기

알아두면 좋은 속속정보

소독·행금관리 바로알기

최근 보도자료

수입식품 통관 제도개선
건강기능식품 개인 재판매
SNS 불법부당광고 적발

법령 등 제·개정정보

「식품등의 부당한 표시 또는
광고의 내용」
「식품등의 한시적 기준 및
규격 인정 기준」
「건강기능식품의 기준 및 규격」
「식품의 기준 및 규격」
「선량한 소상공인 보호」

나들이철 식중독 예방 요령



야외활동이 많은 나들이 철 식중독 주의

낮 기온이 급격히 상승하는 환절기
식재료 취급·조리·보관에 부주의할 경우 식중독 발생 우려가 있습니다!



* 계절별 식중독 발생 현황(최근 5년 '23년(잠정)~'19(누계))
여름(492건) > 봄(305건)·가을(305건)> 겨울(266건)

일교차가 큰 환절기, 기온이 높은 여름철 다음으로 식중독 많이 발생

나들이 철 식중독 예방 요령



세척

조리 전 깨끗이 손 씻기

* 비누 등 세정제를 이용하여 흐르는 물에 30초 이상 씻기

생으로 섭취하는 채소·과일 등은 세척·소독하기

* 200ppm 염소살균제에 5분간 담근 후 흐르는 물에 3회 세척

기타 식재료는 흐르는 물에 세척하기

* 채소-육류-어류순으로 세척하여 교차오염 방지



가열

중심온도 75℃ 이상, 1분 이상 가열하여 충분히 익히기
(어패류는 85℃ 이상)

* 대량 조리 시 충분히 저어 골고루 가열하기



구분

가열조리가 끝난 식재료(달걀지단, 햄 등)와
조리 없이 그대로 섭취하는 식재료(단무지, 맛살 등)는
맨손으로 취급하지 않기

* 조리도구 등 구분하여 교차오염 방지



보관

가열한 식재료는 충분히 식힌 후 용기에 담기

외출 시 아이스박스 사용하여 10℃ 이하 냉장보관하기

가급적 2시간 이내 빨리 섭취하기

* 특히 햇볕이 드는 차량내부 등에 방치하지 않기

올바른 보관방법 준수하기



확인해요 소비기한! 잘 지켜요 보관방법!

소비기한 표시제 본격 시행에 따라 식품의 올바른 보관방법을 안내합니다.
실온 1 ~ 35℃ / 상온 15 ~ 25℃ / 냉장 0 ~ 10℃ / 냉동 -18℃ 이하 / 온장 60℃이상

영업자편

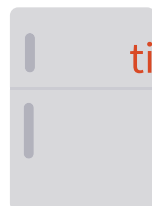


- 냉장·냉동온도를 이탈하지 않도록 주기적으로 점검하기
- 배송 시 보냉제 등 포장상태 확인하고 차량온도 철저히 유지하기
- 상·하차 시 외기노출을 최소화하고 즉시 냉장·냉동보관하기

소비자편



- 구매 전 소비기한과 보관방법 확인하기
- 구매 후 신속하게 냉장·냉동보관하기
- 소비기한 전 빠르게 섭취하기



tip

온도변화가 큰 문쪽은 단기간 섭취할 제품 보관하기
바로 섭취하는 제품 등은 위에 육류, 어류, 달걀 등은 아래 보관하기

소독행굼관리 바로알기



염소계 소독수를 이용하여 소독·행굼공정을 운영하는 HACCP업체를 위한 소독·행굼가이드라인이 배포되었습니다.

한국식품안전관리인증원 > 종합자료실 > HACCP자료

염소계 소독수란?



식품첨가물로 허가된 식품용 염소계 살균 소독제로 차아염소산나트륨, 차아염소산수, 차아염소산칼슘 등이 있으며 산화력으로 세포막을 파괴하여 살균하는 원리

* 살균제의 **사용 용도**, 사용 방법을 반드시 확인하고 사용하기
과일류·채소류 등 식품의 **살균용**인지 확인

염소계 소독수 바로 이해하기

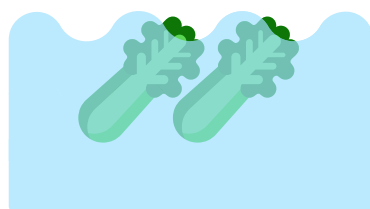
- 수중에 잔류해 있는 염소를 잔류염소라고 하며 유리잔류염소와 결합잔류염소로 구분
- 유리잔류염소와 결합잔류염소는 살균력 차이가 큼 (유리잔류염소 >> 결합잔류염소)

결합잔류염소는 유리잔류염소에 비해 약 25배 많은 양 또는 약 100배 이상의 접촉시간이 필요

잔류염소 = 유리잔류염소 + 결합잔류염소

염소계 소독제

+
수도수



소독수

유리잔류염소 농도
200ppm

소독대상투입

유리잔류염소 농도
200ppm보다 매우 낮음

수조를 세척하지 않은 상태로 보충

자동투입기 사용 등

유리잔류염소 농도
200ppm보다 낮음

소독대상 투입 시 유기물(미생물 등)과 결합하여
유리잔류염소 농도가 빠르게 감소

* 따라서, 유효한 살균효과를 내는 유리잔류염소를 기준으로 한계기준을 설정하고
유리잔류염소용 측정도구를 사용하여 모니터링 실시 필요

제품 또는 제품설명서에 Free chlorine 단어가 포함되어있는지 확인

소독행굼관리 바로알기



소독(CCP-B) 관리

소독수 제조

농도 1% = 10,000mg/L = 10,000ppm

$$\text{농도계산식} = \frac{\text{희망농도}}{\text{소독제의 농도}} : \frac{\text{투입 소독제 양}}{\text{희망 소독수량}}$$

ex) 4% 차아염소산나트륨으로 용수 20L를 200ppm 소독수로 제조하는 방법은?



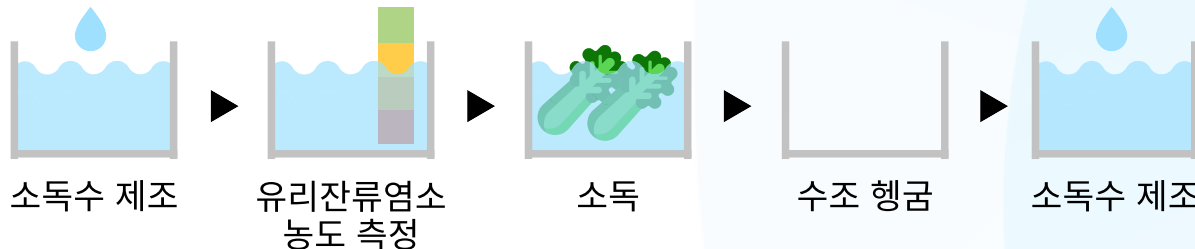
$$\frac{200\text{ppm}}{4\%} : \frac{x}{20\text{L}} = \frac{200\text{ppm}}{40,000\text{ppm}} : \frac{x}{20,000\text{mL}}$$

$$x = (200\text{ppm} \times 20,000\text{mL}) / 40,000\text{ppm} = 100\text{mL}$$

∴ 4% 차아염소산나트륨 **100mL**를 용수 19,900mL(20L-100mL)에 투입하면
유리잔류염소 농도 200ppm의 소독수 20L 제조 가능

소독수 교체

유리잔류염소는 소독 시 유기물과 반응하여 빠르게 감소하므로
소독수는 **1회 소독 후 다시 제조하여 사용**하는 것이 바람직

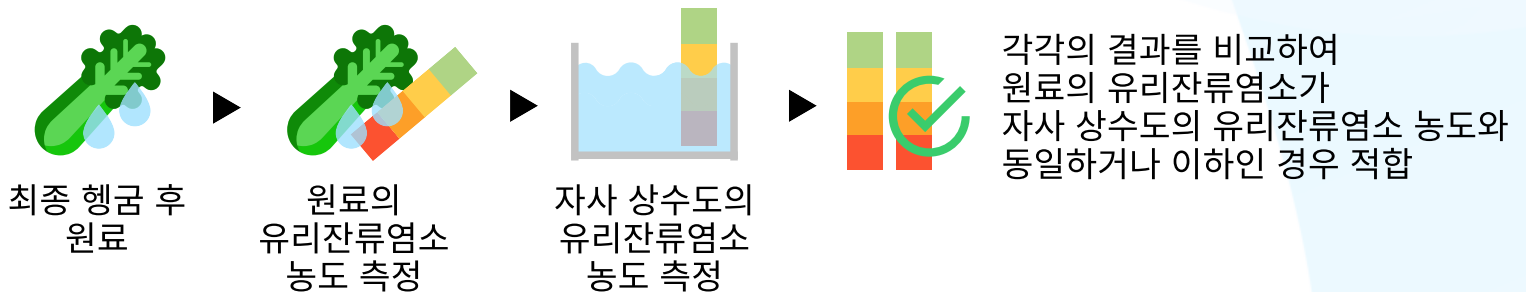


부득이하게 반복 사용하는 경우 1회 소독 후 매번 유리잔류염소 농도를 측정하여
한계기준 농도로 맞춘 후 소독해야 함

단, **트리할로메탄** 발생 가능성이 높아지므로 주의하고 일정 횟수 사용 후 교체해야 함
염소와 유기물에 반응해서 생성되는 유기할로겐화물

행굼(CCP-C) 관리

염소계 소독수는 식품첨가물의 기준 및 규격에 따라 소독 대상에 소독수가 잔류하지 않아야 함
따라서 행굼공정을 CCP-C로 관리하여 잔류염소가 없도록 관리해야 함



원료에 남아있는(부착되어 있는) 행굼수에 접촉하여 측정
(측정이 어려운 경우는 최종 행굼수의 농도로 확인)



수입식품 통관검사 강화와 함께 신속한 통관 지원 위한 제도개선 추진

식품의약품안전처는 ‘2024년 수입식품 통관검사 계획’을 수립해 안전관리를 강화하는 동시에, 효율적인 검사체계 운영과 신속한 통관을 지원하기 위해 수입식품 통관검사 제도 개선 추진

2024년 수입식품 통관검사 계획 수립·운영

▶ 기획검사 대상 확대

계기별	설, 가정의 달, 추석, 김장철
계절별 다소비	복날 식재료, 참돔·민어류, 틸라피아 등
소비자 관심	다기류·커피용품
위해 우려	농산가공품, 수산가공품, 다빈도 부적합 농산물, 식육, 양식어류
취약 계층	완구 포함 어린이 호기심 유발 식품, 영유아 사용 기구류



▶ 축·수산물의동물용의약품 검사항목 확대

동물용의약품 허용물질목록 관리제도(PLS*)가 우선 시행됨에 따라 동시분석이 가능한 동물용의약품의 항목을 약 150종까지 확대

* 잔류허용기준이 없는 동물용의약품에 대하여 일률기준(0.01 mg/kg 이하)을 적용하여 사용을 제한하는 제도

▶ 현장검사 강화

- 선별보완 조치 또는 부적합 이력이 있거나 허위신고 우려가 있는 농·임산물
- 관세차익 등을 목적으로 가공식품이나 농산물로 허위 신고할 우려가 있는 품목
- 여러 제품을 한 번에 수입신고하여 정밀검사를 회피하고자 하는 식품용 기구류
- 과도한 얼음막을 이용한 불법 증량, 어종별 가격차이를 이용한 품명 허위 신고, 관능검사를 회피할 우려가 있는 품목 등의 수입 수산물

수입식품 통관검사 제도개선 추진

▶ 축산물 정밀검사 기간 단축

축산물 수입신고 처리기간 기존 18일(정밀검사·무작위표본검사)에서 14일로 단축

▶ 계획수입 신속통관 대상 확대

우수수입업소가 수입하는 제품, 자사제조용 용도의 정제·가공용 원료, 식용향료에서

- 수출식품을 제조하기 위해 사용하는 원료,
- 제조용 원료 중 안전성이 확보되었다고 식약처장이 인정하는 식품,
- 식약처 공인 검사기관의 시험·검사를 받은 후 수입하는 제품까지 확대



홍삼, 비타민 등 건강기능식품 개인간 재판매 길 열려



현행 건강기능식품법령은 건강기능식품 판매업을 하려는 경우
영업 신고를 하도록 규정, 영업 신고 없는 일체의 개인간 재판매 금지

그러나 해당 규제에 대한 지적이 계속 제기됨에 따라
규제심판부는 1.16(화) 회의를 개최하여, 소규모 개인간 재판매를 허용하도록 권고



✓ 식약처는 올해 1분기 내 합리적 대안을 마련할 것

- (허용 기준) 유사·해외사례 및 특성 등을 고려하여
거래횟수, 금액 등 세부 허용 기준을 결정할 것
- (관리 방안) 개인간 재판매 허용 기준을 체계적으로 관리하고
일탈 행위를 감시·차단하는 방안을 마련할 것
- (시범 사업) 1년간 시범사업을 실시한 후
시행결과를 분석하고 추가적으로 국민 의견을 수렴하여
제도화할 것

✓ 불법 행위 엄중히 대응하고 단속·제재를 지속 추진해 나갈 것



누리소통망(SNS)을 이용한 불법·부당광고 운영자 적발, 검찰 송치



누리 소통망(SNS)에서 수입 건강기능식품을 광고·판매하는 게시물을 집중 점검한 결과,
「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」을 위반한 145건 적발

- 심의받지 않은 내용 광고 72건
- 신체조직의 기능·작용·효능 등에 대해 표현한 거짓·과장광고 45건
- 질병 예방·치료에 대한 효능·효과가 있는 것으로 오인·혼동시키는광고 24건
- 건강기능식품을 의약품으로 오인·혼동시키는광고 4건

주요사례

♡ 999

#독소배출쥬스 #다이어트쥬스

‘독소배출’, ‘혈관청소’,
‘다이어트’, ‘장건강’, ‘해독’ 등
인정하지 않은
기능성을 나타내는 표시·광고



골다공증
방지

‘불면증’, ‘변비’, ‘두통’, ‘아토피’,
‘당뇨’, ‘생리통’, ‘골다공증 방지’ 등
질병의 예방·치료에 효능이 있는
것으로 인식할 우려가 있는 광고

관심이 많은 키워드를 활용하여 인정받지 않은 기능성 내용 등을 광고하는 게시글 다수
따라서 식약처가 인정한 건강기능식품 기능성 내용을 반드시 확인할 것

▶ 식품안전나라 누리집 > 식품·안전 > 건강기능식품 > 건강기능식품 검색

법령등제·개정 정보 ①



식품등의 부당한 표시 또는 광고의 내용 기준 일부개정고시 (2023.12.27)

사용하지 않은 원재료·성분에 대한 표시·광고 허용

소비자의 판단에 도움을 주기 위해 표시·광고할 필요성이 있다고 고시하는 원재료 또는 성분에 대한 표시·광고는 부당 표시·광고의 범위에서 제외하도록 규정 마련

신설 제2조(부당한 표시 또는 광고의 내용)

5. 사용하지 않은 원재료 또는 성분을 강조함으로써 다른 업소의 제품을 간접적으로 다르게 인식하게 하는 내용의 표시·광고. 다만, 「식품등의 표시·광고에 관한 법률 시행령」 [별표 1] 제7호나목단서에 따른 소비자의 판단에 도움을 주기 위해 표시·광고할 필요성이 있는 다음 각 목의 표시·광고는 제외하며, 이 경우에도 「식품등의 표시·광고에 관한 법률 시행령」 [별표 1] 제6호에 해당하는 표시·광고는 그에 따라 금지된다.

가. 「식품위생법」 제7조에 따라 사용이 가능한 식품첨가물을 사용하지 않고 해당 제품에 함유되어 있지 않은 경우로서, 해당 식품첨가물이 없거나 사용하지 않았다는 내용 등의 표시·광고

나. 해당 제품에 사용하지 않았거나 함유되어 있지 않은 원재료(식품첨가물은 제외한다) 또는 성분이 없거나 사용되지 않았다는 내용 등의 다음에 해당하는 표시·광고

- 1) 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 2] 1. 1. 가. 에서 규정하는 알레르기 유발물질
- 2) 대체식품의 특성을 표현하는 원재료 : 식육(Meat), 우유(Milk), 알(Egg) 등
- 3) 카페인, 이 경우 다류에 한하며, 다류 제품 고유의 공통적 특성으로 카페인이 없고, 최종 제품에도 카페인이 전혀 함유되지 않은 경우
“천연적으로 카페인 미함유” 등의 표시를 할 수 있음

시험·검사성적서를 전문 그대로 게시하는 표시·광고 허용

유해물질의 기준 및 규격에 적합하다는 사실을 강조하여 다른 제품을 상대적으로 규정에 적합하지 않다고 인식하게 하는 표시·광고 중 해당 제품에 대한 시험·검사성적서를 전문 그대로 게시하는 표시·광고는 ‘강조’ 표현으로 보기 어렵고, 소비자 정보제공의 목적도 있으므로 허용

기존 제2조(부당한 표시 또는 광고의 내용)

3. 소비자를 기만하는 표시 또는 광고

아. 식품의약품안전처장이 고시한 「식품의 기준 및 규격」, 「식품첨가물의 기준 및 규격」, 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」, 「건강기능식품의 기준 및 규격」에 따른 유해물질(농약, 중금속, 곰팡이독소, 동물용의약품, 의약품 성분과 그 유사물질 등) 기준 및 규격에 적합하다는 사실을 강조하여 다른 제품을 상대적으로 규정에 적합하지 않다고 인식하게 하는 표시·광고

추가 다만, 「식품·의약품분야시험·검사등에 관한 법률」 제6조제2항에 따라 식품의약품안전처장이 지정한 시험·검사기관에서 최근 발행한 해당 제품의 시험·검사성적서전문을 그대로 게시(검사날짜, 항목 및 결과 등의 내용을 명확히 확인할 수 있어야 하며, 발행일로부터 2년이 경과되어서는 아니된다)하는 경우는 제외한다.

법령등제·개정 정보 ②



「식품등의 한시적 기준 및 규격 인정 기준」 일부개정고시 (2024.2.21.)

식품원료 인정대상 범위 확대

인정대상 식품원료에 세포·미생물 배양 등 새로운 기술을 이용하여 얻은 것으로서 식품으로 사용하려는 원료를 포함하도록 규정 개선

제2조(인정대상)

- 신설** 다. 세포·미생물 배양 등 새로운 기술을 이용하여 얻은 것으로서 식품으로 사용하려는 원료
- 1) 세포배양 기술을 이용한 식품원료(이하 “세포배양식품원료”라 한다)
 - 2) 유전자변형 미생물을 이용하여 제조·가공되었으나 유전자변형 미생물을 포함하지 않는 식품원료(이하 “유전자변형 미생물 유래 식품원료”라 한다)로서 최초로 수입하거나 개발 또는 생산하는 것
 - 3) 1)과 2) 외의 식품원료

식품원료의 한시적 기준·규격심사 처리기간 현실화

식품원료의 심사에 소요되는 현실적인 기간을 반영하여 처리기간 조정

기존 식품원료 : 30일(다만, 유전자변형 미생물 유래 식품원료의 경우 180일)

변경 가. 제2조제1호가목 및 나목 : 120일
나. 제2조제1호다목2) : 180일
다. 제2조제1호다목1) 및 3) : 270일

가. 농산물·축산물·수산물 및 미생물 등
나. 농산물·축산물·수산물·미생물 등으로부터 추출·농축·분리·배양 등의 방법으로 얻은 것
다. 세포·미생물 배양 등 새로운 기술을 이용하여 얻은 것
1) 세포배양 기술을 이용한 식품원료
2) 유전자변형 미생물을 이용하여 제조·가공되었으나 유전자변형 미생물을 포함하지 않는 식품원료로서 최초로 수입하거나 개발 또는 생산하는 것
3) 1)과 2) 외의 식품원료

「건강기능식품의 기준 및 규격」 일부개정고시 (2024.3.20.)

비타민 K의 원료로 비타민 K2 추가

인정대상 식품원료에 세포·미생물 배양 등 새로운 기술을 이용하여 얻은 것으로서 식품으로 사용하려는 원료를 포함하도록 규정 개선

제 3. 개별 기준 및 규격

1-5 비타민 K

1) 제조기준

(1) 원료

(가) 비타민 K1(Phylloquinone, Phytonadione)

신설 (나) 비타민 K2(Menaquinone-7, MK-7)

(다) 식품원료를 사용하여 비타민 K를 보충할 수 있도록 제조·가공한것

법령 등 제 개정 정보 ③



식품의 기준 및 규격 일부개정고시 (2024.4.9.)

생식용 식용란의 살모넬라 기준 개정

현행 살모넬라균 1종(Salmonella Enteritidis) 외에 2종을 추가

라. 가공·가열처리하지 아니하고 그대로 사람이 섭취하는 용도의 식용란에서는 살모넬라균 (Salmonella Enteritidis, Salmonella Typhimurium, Salmonella Thompson)이 검출되어서는 아니 된다.

식품원료의 삭제 및 사용제한

날개쥐치, 알로에 아보레센스를 식품원료 목록에서 삭제

개똥쑥(잎, 줄기), 브레비폴리아유카(뿌리), 아프리카망고(씨앗), 옐로우스위트클로버(잎, 꽃), Black mustard(씨앗), Ceylon cinnamon(줄기껍질, 가지), 히비스커스(꽃받침)을 제한적 사용원료로 전환

식품 중 농약 잔류허용기준 개정

(145) 시마진(Simazine)
기존 아몬드 0.25T
옥수수 0.25T

(145) 시마진(Simazine)
변경 아몬드 0.01†
옥수수 0.05†

「선량한 소비자 보호」 개정 법령

행정처분 (영업정지) 면제 사유 확대

식품위생법 시행령 제52조(허가취소 등)

식품접객영업자가 청소년에게 주류를 제공한 경우 24.3.29
수사·사법기관의 불기소·불송치·선고유예시에만 행정처분을 면제할 수 있었으나
행정조사 단계에서 영업자가 신분증 확인 의무를 이행한 사실이 확인된 경우에도 가능

기존 청소년의 신분증 위·변조등으로 영업자가 속은 사실이 인정되어 불기소·불송치·선고유예시
추가 청소년의 신분증 위·변조등으로 청소년인 사실을 알지 못한 사정이
영상정보처리기기에 촬영된 영상정보, 진술 또는 그 밖의 방법으로 확인된 경우

행정처분 기준 완화

식품위생법 시행규칙 별표23(3.식품접객업)

식품접객영업자의 청소년 주류 제공행위에 대한 행정처분 기준 완화 및 24.4.19
영업정지의 처분을 받은 경우 영업정지의 행정처분을 과징금으로 전환 가능

기존 1차 영업정지 2개월, 2차 영업정지 3개월, 3차 영업취소 또는 영업폐쇄
개정 1차 영업정지 7일, 2차 영업정지 1개월, 3차 영업정지 2개월

식품생활정보 식품공감 2024년 2분기

출처 및 참고자료

● 식품안전정보

1. 나들이철 식중독 예방 요령

- 식품의약품안전처>알림>언론홍보자료>보도자료>야외활동 많은 나들이 철...식중독 주의하세요!
- 식품의약품안전처>알림>언론홍보자료>보도자료>일교차 큰 가을철 나들이, 식중독 주의하세요!

2. 올바른 보관방법 준수하기

- 식품안전나라>식품·안전>식품표시광고>소비기한

● 알아두면 좋은 쏙쏙정보

1. 소독·행금관리 바로알기

- 한국식품안전관리인증원>종합자료실>HACCP자료>올바른 소독·행금(염소계소독) 공정 관리를 위한 가이드라인(Q&A, 게시형)

● 최근 보도자료

1. 수입식품 통관검사 강화와 함께 신속한 통관 지원 위한 제도개선 추진
2. 홍삼, 비타민 등 건강기능식품 개인간 재판매 길 열려
3. 누리소통망(SNS)을 이용한 불법·부당광고 운영자 적발, 검찰 송치

- 식품의약품안전처>알림>언론홍보자료>보도자료

● 최근법령 등 제개정 정보

1. 식품등의 부당한 표시 또는 광고의 내용 기준 일부개정고시 (2023.12.27.)
2. 「식품등의 한시적 기준 및 규격 인정 기준」 일부개정고시 (2024.2.21.)
3. 「건강기능식품의 기준 및 규격」 일부개정고시 (2024.3.20.)
4. 식품의 기준 및 규격 일부개정고시 (2024.4.9.)

- 식품의약품안전처>법령/자료>법령정보>법령정보>제개정고시등

5. 「선량한 소상공인 보호」

- 식품의약품안전처>알림>언론홍보자료>보도자료>나이숙인 청소년에 술·담배판매한 소상공인, 3월말부터 법으로 보호 받는다
- 식품의약품안전처>알림>언론홍보자료>보도자료>[보도참고] 청소년 주류 제공 행정처분 완화 시행규칙 개정.공포

발행처

- 광주지방식품의약품안전청 식품안전관리과 광주광역시 북구 첨단과기로 176번길 39
- www.mfds.go.kr/gwangju/index.do > 소통알림 > 공지사항



[공직자 부조리 및 공익신고안내]

※신고자 및 신고내용은 보호됩니다.

- ▶ 부조리 신고 : 식약처 홈페이지 "국민신문고 > 공직자 부조리 신고" 코너
- ▶ 공익 신고 : 식약처 홈페이지 "국민소통 > 신고센터 > 부패·공익신고상담" 코너