

✓ SGS NOTICE

「식품등의 표시기준」일부 개정고시

고시번호 | 제 2018-58호

식품 영양성분 2개 이상 공인기관서 6개월마다 검사한 평균값 표시하면 허용오차 넘어도 ‘인정’

1. 개정 이유

가정간편식의 급속한 증가로 식품 중 영양성분 함량정보 제공에 대한 소비자 요구가 증가하고 있어 영양표시 대상 식품을 확대하고 있음. 그러나 식품 제조·가공에 사용되는 원재료의 재배지, 수확시기 등의 차이로 동일한 품목이라도 영양성분의 함유량 차이가 있을 수 있음.

또한 도시락과 같이 여러 가지 유형이 혼합되어 있는 제품이나, 트랜스지방, 포화지방, 콜레스테롤 등 특히 미량 성분은 영양성분 함량 편차가 크므로 현실적으로 영양표시 허용오차를 준수하기 어려운 부분이 있어 이를 개선하고자 함.

2. 주요 내용

1) 영양성분 표시값에 대한 허용오차 규정이 있으나, 원료의 재배지, 수확 시기 등의 차이로 동일한 품목이라도 영양성분의 함유량 차이가 있어 영양성분 허용오차 준수가 현실적으로 어려운 부분이 있음

2) 공인검사기관의 검사 결과를 근거로 영양 성분값을 표시한 경우 허용오차 적용을 예외로 함

- 「식품·의약품 분야 시험·검사 등에 관한 법률」 제6조 제2항 제1호에 따른 식품 등 시험·검사기관 및 제6조 제2항 제2호에 따른 축산물 시험·검사기관 중 2개 이상의 기관에서 6개월마다 검사한 평균값을 표시하는 경우

3) 공인검사기관을 통한 영양성분값을 사전에 확인하여 표시하는 경우 영양 표시값에 대한 소비자의 신뢰를 높일 수 있고, 산업체는 합리적으로 관리 가능

영양정보	
총 내용량당	총 내용량 00g 000kcal
1일 영양성분 기준치에 대한 비율	
나트륨 00mg	00%
탄수화물 00g	00%
당류 00g	00%
지방 00g	00%
트랜스지방 00g	
포화지방 00g	00%
콜레스테롤 00mg	00%
단백질 00g	00%
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준 이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.	

관련고시 보기

➤ SGS capabilities

SGS에서는 영양성분 검사 서비스를 제공합니다.

✓ Domestic and foreign issues

Agriculture, Food and Life
Food Sales & Marketing

Europe's Cucumber **Salmonella Outbreak** Reminds Manufacturers to Stay Current with Food Compliance News



최근 몇 년 동안 유럽에서는 Ready-to-eat (RTE) 제품에 사용되는 오이에서 살모넬라 중독 사례가 발생하였습니다. 간헐적임에도 불구하고, 당국은 그들이 예측하고있는 확대 추세가 계속 될 것으로 판단했습니다.

2014년 이래 유럽 식품 안전청 (EFSA)은 영국, 덴마크, 핀란드, 독일, 아일랜드 등 5 개 유럽 국가에서 147 건의 살모넬라 균을 발견, 보고했습니다. 초기에 보고 된 사례의 수는 제한적이었지만, 이 수치는 최근 몇 년 동안 증가 해 왔으며 2017 년과 2018 년 초에 최고치가 확인되었습니다.

Whole genome sequencing (WGS)을 사용하여 EFSA와 유럽 질병 통제 센터 (ECDC)는 *Salmonella enterica*의 단일 균주 인 *S. agona*에 원인이 있음을 확인했습니다. 또한 해당 미생물균과 RTE 제품의 오이와 발병이 연관 있음을 확인 할 수 있었지만 명확한 오염지점은 확인할 수 없었습니다.

오염의 명확한 지점이 밝혀지지 않은 상태에서 EFSA는 추세가 계속 될 것으로 예측하고 있으며, 2019 년 초 *Salmonella enterica* 중독의 확산을 예상하였습니다.

➤ **SGS capabilities**

SGS는 식품의 식중독균 검사 서비스를 제공합니다.

[관련 내용 보기](#)

식품 가공 및 RTE 식품 산업에 종사하는 사람들에게 이러한 내용은 우려할 만한 내용입니다. 확인 된 오염 지점이 없더라도, 품질 보증 관리 시스템을 사용하여 제품을 안전하게 보관할 수 있도록 관리해야 합니다. 기업을 보호하는 핵심은 규정 및 규정 변화에 대한 최신 정보입니다.

SGS는 최근 SGS Digicomply 온라인 규제 정보 플랫폼의 최신 버전을 출시했습니다. SGS Digicomply는 업계의 뉴스뿐만 아니라 식품 규제 및 준수에 대한 최신 변경 사항에 대한 정보를 제조업체가 지속적으로 제공할 수 있도록 포괄적 인 단일 온라인 데이터 소스를 제공합니다.

SGS DIGICOMPLY

The Regulatory Intelligence Network

✓ Domestic and foreign issues

Agriculture, Food and Life
Food Sales & Marketing

농관원, 추석 앞두고 제수·선물용 농산물 잔류농약 특별조사

내달 14일까지...품목별 주산지·전통시장 등 대상

국립농산물품질관리원이 추석을 앞두고 햅쌀, 사과, 배, 복숭아, 포도, 밤, 대추, 단감 등 제수 및 선물용 농산물을 대상으로 잔류농약 특별조사를 실시한다.

명절 시즌 생산·유통량이 급증하는 제수·선물용 농산물을 조사해 소비자에게 안전한 농산물을 공급하기 위함이다.

기간은 오는 20일부터 내달 14일까지며 조사장소는 품목별 주산단지와 상대적으로 안전성 조사가 취약한 지역으로 분류되는 전통시장, 직거래 장터, 도로변 농가직판장 등이다.

조사유해물질은 잔류농약 320개 성분이며, 조사결과 부적합 농산물에 대해선 출하연기 또는 폐기 조치할 방침이다.

[관련 기사 보기](#)



➤ SGS capabilities

SGS는 식품의 잔류농약 검사 서비스를 제공합니다.

여름철 병원성대장균 식중독 주원인은 ‘채소’

병원성대장균 1마리 30~35℃서 2시간이면 백만 마리로



여름철 주로 발생하는 병원성대장균 식중독의 주요 원인식품은 채소류로, 낮 최고온도가 35℃를 넘는 폭염이 지속됨에 따라 채소류 세척·보관·관리에 주의가 요구된다.

식품의약품안전처는 “최근 5년간(‘13~’17년) 병원성대장균 식중독은 날씨가 무더운 여름철(6~8월)에 가장 많이 발생했으며, 주요 원인식품은 채소류, 육류, 김밥 등 복합조리식품이었다”며, “30~35℃에서는 병원성대장균 1마리가 100만 마리까지 증식하는데 2시간이면 충분하기 때문에, 30℃ 이상의 고온이 계속되는 시기에는 식품을 상온에 잠시만 방치하더라도 식중독 발생 위험이 높아지는 만큼 주의가 요구된다”고 당부했다.

➤ SGS capabilities

SGS는 식품의 대장균을 포함한 식중독균 검사 서비스를 제공합니다.

[관련 기사 보기](#)

SGS 제공 서비스 안내

- 식품 자가품질검사
- 건강기능식품 검사
- 영양성분 검사(일반 & 급행)
- 식품 유통기한 설정 검사
- 잔류농약 검사
- HACCP 유효성 검사
- 방사능 검사
- 식품위생관리 심사
- 제조사 공급자 심사
- 프탈레이트 6종 검사
- 진세노사이드 검사
- 곰팡이독소 검사
- 동물용의약품 검사

준비중인 서비스

- 계란/닭고기
살충제 27종 분석

SGS 식품팀 문의 번호 안내

<의왕사업소 식품 분석 관련 문의>

박두호 031-6898-611 (Baci.Park@sgs.com)
김경민 031-6898-612 (KyoungMin.Kim@sgs.com)
정지훈 031-6898-613 (Jihoon.Jeong@sgs.com)
김정환 031-6898-614 (Jay.Kim@sgs.com)
정태운 031-6898-615 (Taeyoon.Chung@sgs.com)
조희라 031-6898-616 (Heera.Cho@sgs.com)

<광주사업소 영업/ 마케팅>

박성은 062-953-1924 (SungEun.Park@sgs.com)

<부산사업소 영업/ 마케팅>

서영환 051-630-7046 (David.Seo@sgs.com)

<시험·접수 문의>

이지아 031-6898-621
김민주 031-6898-623
서유경 031-6898-625
박은미 031-6898-627

<성적서 발행 문의>

이미란 031-6898-622
서은지 031-6898-624

<계산서 발행 문의>

한은경 031-6898-626



SGS AGRICULTURE & FOOD

VISIT US ON LINKEDIN FOR UPDATES

www.sgs.com/linkedinagrifood

