불량식품과 식품안전!

2016.

(사)소비자교육중앙회 식품의약품안전처

목차

- 1. 서론
- 2. 불량식품에 대하여
- 3. 4대 불량식품 뿌리뽑기
- 4. 식중독
- 5. 식품의 표시기준
- 6. 식품첨가물 & HACCP
- 7. 건강기능식품

1. 서론

불량식품의 연대별 주요 사건사고



- ·(롱가리트) 과자에 표백제로 사용된'롱가리트'사건(1966년)
- ·(석회두부) 삼천리식품의 석회(횟가루) 두부 사건(중금속 기준초과,1971년)
- ·(수입우지) 공업용 우지 라면 사건(2~3등급 우지사용, 1989년)
- ·(톨루엔) 과자류 제품에 톨루엔 검출(포장지 인쇄용매,1994년)
- ·(납꽃게) 중국산 꽃게에서 납조각 검출(2000년, X-RAY 검사실시)

2.1 불량식품 이란?

식품의 생산·제조·유통·판매 등 전(全) 단계에서 발생할 수 있는 모든 법* 위반 제품

- ☞ 위해식품 등 법 위반 제품을 국민들이 알기 쉽게 "불량식품"으로 정의
- *「식품위생법」、「건강기능식품에 관한 법률」、「어린이 식생활안전관리 특별법」、 「축산물위생관리법」、「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」등

불량식품의 유형을 17개로 분류

2.2 불량식품 유형

● 부패·변질된 위해 우려 식품

- 상하거나 색이 변한 식품, 부패로 인해 이상한 맛이나 냄새가 나는 식품



♥ 유독·유해한 물질이 함유된 위해 우려 식품

- 미승인 농약, 첨가제 및 곰팡이 독소 등 비의도적으로 발생되는 위해 물질을 함유한 식품



♥ 사용이 금지된 물질 함유 식품

- 의약품 성분이나 사료용 원료 등 식품에 사용이 금지된 물질을 함유한 식품



♥ 불법 도축, 병든 고기나 그 원료로 만든 식품

- 허가를 받지 않은 작업장에서 도살, 처리한 가축 및 집유한 원료, 그 원료로 가공·포장 및 보관한 식품



2.2 불량식품 유형

♥ 유독·유해 물질이 함유된 식품용기·포장

- 식품 또는 식품첨가물에 직접 닿아 사용되는 기구 및 용기·포장에서 식품으로 이행될 수 있는 위해 우려 물질



♥ 유해물질 기준·규격 부적합 식품

- 농약, 동물용의약품 등 유해물질이 식품 기준 및 규격에서 정하고 있는 기준을 초과하여 부적합된 식품



♥ 비위생적으로 제조·조리, 재사용한 식품

- 식품접객업소 등에서 음식 조리 시 위생적 취급기준을 준수하지 않거나 재사용이 금지된 잔반을 재사용



♥ 수입 신고를 하지 않고 반입된 식품

- 정상적인 수입 식품 신고 절차를 거치지 않았거나 수입 금지된 식품을 불법적으로 반입하여 판매하는 식품

2.2 불량식품 유형

♥ 제품의 성분, 품질, 가격 등을 속인 식품

- 제품의 필수 성분 함량 부족, 저가·저품질 원료를 사용, 원래 가치보다 높게 산정하여 고가로 판매하는 식품



🏓 성분, 영양가, 신고사항 등 허위 표시 식품

- 중량, 크기, 회사명, 신고사항 등을 허위로 표시하는 등 식품의 표시사항을 위반한 제품



🛡 병원성 미생물 등에 오염된 위해 우려 식품

- 인체에 유해한 바이러스, 병원성미생물 또는 그 독소에 의해 식중독을 유발할 수 있는 식품



♥ 성분규격에 맞지 않은 식품

- 제품의 필수성분 함량 부족 등 식품 기준규격에서 정하고 있는 성분 규격 검사 부적합 식품





♥ 무허가·무신고 식품

- 허가 또는 등록 없이 식품 영업을 하는 행위 또는 그러한 영업자가 판매한 식품



14

♥ 원산지를 속인 식품

- 원산지 표시 제도에 따른 원산지 표시 의무를 지키지 않거나 원산지를 허위 표시하여 판매하는 식품



15

♥ 유통기한 위·변조 식품

- 식품위생법에서 정하고 있는 유통기한을 재고·반품 처리 등을 위해 위조 또는 변조하여 판매하는 식품



16

♥ 질병치료나 의약품으로 오인·혼동되게 광고하는 식품

- 마치 질병 치료에 효과가 있는 의약품인 것처럼 허위 ·과대 광고하거나 혼동되게 광고하여 판매하는 식품



17

♥ 어린이 현혹 저가·저품질 정서 저해 식품

- 사행심을 조장하거나 성적인 호기심을 유발하는 등 어린이의 건전한 정서를 저해할 우려가 있는 식품



학교주변에서 판매되고 있는 저가식품은 불량식품인가?

- ◆ 학교 앞 문구점에서 판매하던 일명 '추억의 불량식품'
- 왜 불량식품으로 불렸나요?
- 과거에는 불량식품의 정의가 모호했고, 가격이 저렴하고 포장이 허술하면 불량식품으로 취급하는 경향이 있었음.
- 지금은 어떻게 변했나요?
- 문구점에서 판매하는 저가식품 중에는 현재 관할 관청에 합법적으로 보고되어 정상 제조·판매중인 제품이 많이 있음[예)월드컵 어포 : HACCP 업체에서 생산, 정기적인 위생점검 및 수거검사를 통해 관리 중]
- 위생적으로 깨끗하게 제조·판매되는 제품은 불량식품이 아니므로 **학교 앞**

저가식품 전체를 불량식품으로 오해해서는안 됨





학교주변 판매 어린이 기호 식품 관리

○ 전국 초.중.고등학교의 90%, 학교로부터 200M이내를 '어린이식품안전보호구역(Green Food Zone)'으로 지정하고, 학교별로 전담관리원을 배치하여 관리



- 학교주변 분식점, 문방구 등 어린이 식품 조리.판매업소 월 1회 상시 점검 및 개학 맞이, 어린이날 등 특정일 대비 위생취약분야 집중 점검 실시
- 어린이의 건강한 구매 환경 조성을 위해 어린이 기호식품 우수판매업소 지정.운영

○ 학교주변 유통.판매 어린이 기호식품 안전관리

- 제조.수입단계 어린이 기호식품 사전 안전관리
- .어린이 기호식품 제조업소 지도.점검(분기 1회) 및 수입식품 무작위 정밀검사를 30%이상 실시하는 등 제조.수입단계 사전관리 강화
- 안전하고 영양을 고루 갖춘 식품 제공을 위해 **어린이 기호식품 품질인증** 실시 안전(haccp인증).영양(무기질, 비타민 등 풍부).식품첨가물(타르색소, 보존료 사용금지)에 관한 기준을 두고 적합한 식품에 한해 품질인증

학교주변 판매 어린이 기호 식품 관리

- 어린이 비만 또는 영양불균형 초래 우려가 있는 고영량·저영양 식품 등 관리 .고열량·저영양 식품 및 고카페인 함유 식품의 학교 및 우수판매업소 판매금지와 텔레비전 방송, 인터넷 등을 이용한 광고 제한·금지 .돈, 화투, 담배 또는 술병의 형태로 만들어 어린이의 건전한 정서를 저해할 우려가 있는 정서저해 식품 판매금지

- 어린이의 건강한 식품 선택권 보장을 위한 정보제공 및 홍보.교육 강화
- 햄버거, 피자, 아이스크림류 등 조리.판매식품에 대한 **영양성분 표시 의무화**
- 어린이의 올바른 식생활 습관 형성을 위한 어린이 식품안전. 영양교육 실시
- 학교주변 불량식품 근절 및 어린이 기호식품의 불안 Zero화 캠페인 추진
- . '어린이의 건강한 식생활 실천 주간' 지정.운영(기념식 및 실천체험관 운영 등)
- . 학부모, 어린이가 함께하는 '어린이 식생활 안전 보안관(1,424명)' 구성.운영
- * 학교주변 불량식품 근절과 식품안전 캠페인 실시 및 올바른 식생활 실천 등

2-3 불량식품 판별 요령

1. 허가된 식품인지 살피기

- 제조원, 공장, 소재지 등 확인
 - 상품에 아무런 표시가 없는 경우 불량식품
 의심

2. 변질 또는 부패 여부 확인하기

- O 포장이 심하게 부풀었는지
- O 개봉 시 악취가 나는지
- O 포장이 개봉된 곳 없이 잘 되어있는지
- O 이물질이 들어가 있는지 꼼꼼히 확인

3. 보관기준 준수여부 확인하기

○ 제품에 표시된대로 냉장식품이면 냉장고에, 냉 동식품이면 냉동고에 제대로 진열되어있는지 확인하기







2-3 불량식품 판별 요령

4. 수입식품은 한글표시 확인하기

- 수입식품의 경우 한글표시스티커 부착여부 반 드시 확인
 - 한글 표시가 없는 경우 정상 수입 신고된 제품
 이 아니므로 발견 즉시 불량식품으로 신고

한글표시가 전혀 없는 일본산 과자

5. 유통기한, 제조일자 확인하기

- 유통기한이 없거나, 지난 제품을 판매하였는지
 확인
 - 원래의 유통기한에 스티커를 덧붙이거나, 지
 우고 다시 쓴 흔적이 있으면 불량식품 의심



2005, 05, 07(유통기한) 1151V6A1 이영자 (봉 산라인 및 생산자)

- ▷ 소비기한(expiration date or use by date) : 식품을 소비할 수 있는 최종일
- ▷ 품질유지기한(best before date): 식품이 최상의 품질을 유지할 수 있는 최종일
- ▷ 유통기한(sell by date) : 식품을 판매할 수 있는 최종일

6. 허위·과대광고 여부 확인하기

식품이 질병, 예방 및 치료에 효능이 있다는 내용이 있는지 확인



2-3 불량식품 판별 요령

7. 스스로 안전한 식품 선택하기

O HACCP 마크 확인하고, 스스로 안전한 식품 구 입하기



〈식품 보관시 체크 포인트〉

- 식품은 가져오자마자 냉장, 냉동실 보관
- 육류나 생선 등은 한번에 쓸 만큼씩 비닐봉지나 용기에 보관.
- O 육류나 생선 보관 시, 보관날짜 기록 후 보관기간 체크
- 먼저 구입한 식품은 냉장고 앞쪽에, 나중에 구입한 식품은 뒤쪽에 보관,
- 냉장, 냉동기간 지킬 것(냉장실 적정온도는 5℃이하, 냉동실은 -15℃ 이하)

	육류	닭고기	해산물
냉장	3~5일	1~2일	1~2일
냉동	6~12개월	9~12개월	2~3개월

2.4 부정·불량식품 신고처리 일원화

- 식품의약품안전청 출범 시 부정불량식품 신고번호 1399 개통('98.8)
- '13.7.1부터 불량식품 통합신고센터를 개소하여, 현재 각 시도 및
 시군구로 접수되는 부정·불량식품 신고전화 민원을 통합 접수·운영
- 소비자 신고에 대한 민원만족도 제고 및 신고정보에 대한 사후관리 강화

불량식품 통합신고센터 개소('13.7)

2.4 부정 불량식품 신고센터(1399) 일원화 운영

【기존 신고처리(복잡)】





2.4 부정·불량식품 신고처리 일원화

◆ 불량식품 신고는 온라인으로도 가능합니다.

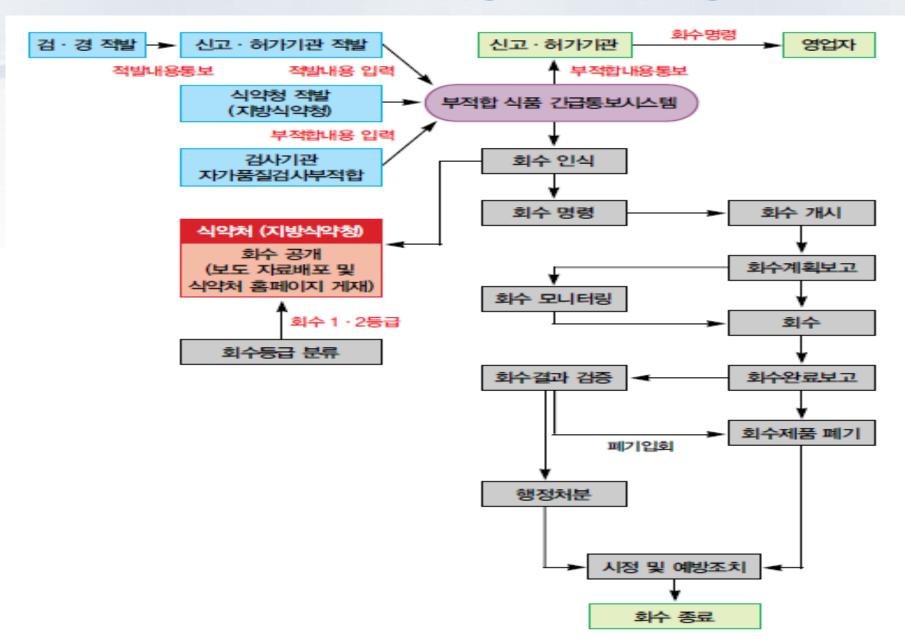
식품안전정보포털의 부정불량식품 소비자신고센터를 이용하시면 됩니다.

식당안전략보모달 和自由的银行和平 꾸리회사 안건관리테네스 과 기원범위기점 a 가전복위기업 & 로그인 志 40年間 ₽ 전자만원 중합상당센터 ♂ 건강가능식품 이상사례신고 g 이웃인네 📞 부정불량식품 소비자신고. 부경북량식동소비자신고 중 /부팅설광보증 소비자신고 : 신고센티소개 신고센터소개 선고준터소개 **스테자리코** 업체이물보고 내부자제보 부정불중식중산교는 전국 어디서나 결합선화 국변업에 13kg한 누르면 식용한건경로필요로 연결된니다. (상당시간 : 정말 09:06~18:06) 부경·불량식품 신고는 일반전화 국변없여 1309 신고자에저는 선고나용에 따라 최고 1,000만원래지 보랑금을 지급합니다. 신고되게 대한 배물은 어떠한 경우에도 보급되오나 연설되고 신고하십시오) - 우현 본너 FAX등 방법으로 샌교가 가능합니다.

◆ 부정 · 불량식품 신고는

- 신고인의 성명, 주소, 주민등록번호, 연락처 기재
- 피신고인(업소)의 업소명칭(성명), 소재지, 제품정보, 위반행위 등 신고 내용 반드시 기재
- ※ 상기 신고내용을 명백히 할 수 있는 증거(사진, 이물, 광고자료 등)와 함께 신고하여야 접수·처리됨 을 알려드립니다.

2.5 부적합식품 긴급통보시스템 운영체계



3. 4대 불량식품 뿌리뽑기 추진배경

불량식품 주요 적발 사례

- "깨진 계란 사용 알가공업체 및 생산농가 검거(광주 남부, '15.9))
- 불량계란 7만개 유통(양계장.유통업자.제과점영업자)(전남 순천, '15.9)
- ■김장철 곰팡이 낀 쓰레기 고춧가루 유통(채널A, '15.12)
- 폐기대상 깨진 계란을 정상제품과 섞어 전란액등을 만들어 유통·판매(평택, '15.2)
- '밥도둑 젓갈의 배신-젓갈에 수입산 및 타 어종 혼입' (불만제로, '11.11)
- '구더가 멸치액젖' 제조 유통 적발(YTN, '15.10)
- 대부분의 국민이 매일 섭취하는 다소비 식품의 비위생적 생산·판매 및 저질 원료의 혼합 등 부정유통 지속 발생
- 국민의 건강과 식품안전 신뢰도에 악영향을 미쳐

3. 4대 불량식품 뿌리뽑기 추진배경

- 01 계란, 고추, 젓갈 등 국민들이 매일 먹는 식품에서 불량식품 제조·유통행위 근절 시급
- 02 | 곰팡이 독소, 식중독 균 등의 오염우려가 있어 식품사고 발생 가능성 상존
 - **03** 국민건강 보호 및 식품에 대한 소비자 불안감 해소를 위해 - 불법행위 근절을 위한 4대 국민 다소비 식품* 선정 및 개선 대책 마련











떴다방



3. 4대 불량식품 뿌리뽑기





계란 등 즐겨먹는 음식으로 장난치는 불법행위의 완전 근절을 위해 <mark>범정부적인</mark> 단속과 함께 사전 예방적 교육·홍보를 병행 추진하는 캠페인

- 1. 병들거나 썩은 불량고추
- 2. 유충 혼입 등 위생 불량 젓갈
- 3. 깨지거나 부패한 불량 계란
- 4. 어르신과 부녀자를 기만하는 떴다방

불량 계란의 유형

불량 계란의 사례

난각에 손상되어 내용물이 누출



부화에 이용된 알(혈액 덩어리 보임)



곰팡이가 핀 계란



오염된 계란



불량 계란의 유형

전처리(살균공정, 혈반·육반 제거) 후 사용가능

실금란

난각은 깨어지거나 금이 갔지만 난각막은 손상되지 않아 내용물 누출이 없는 계란



오염란

난각의 손상은 없으나 표면에 혈액·알내용물 ·깃털 등 이물질이나 현저한 얼룩이 묻어 있는 계란



연 각 란

난각막은 파손되지 않았지만 난각이 얇게 축적되어 형태가 견고하게 유지될 수 없는 계란



혈반

난황이 방출될 때 파열된 난소의 작은 혈관에 의해 발생된 혈액 반점이 함유한 계란



불량 고추 불법 유통 단속 대상

"폐기용"으로 선별된 불량고추 사례

- 썩거나 곰팡이가 핀 고추
- 병충해를 입거나 상한 채로 말라서 희끗희끗하게 얼룩이 진 고추













불량 젓갈의 현황과 문제점

불량 젓갈 제조ㆍ유통 사례

● 비위생적 젓갈 생산 · 관리 (어민 단계)



불량 젓갈의 현황과 문제점

불량 젓갈 제조ㆍ유통 사례

● 비위생적 젓갈 생산 · 관리 (제조 단계)











떳다방의 현황과 문제점

떳다방 사례

▶ 노인 부녀자 등 취약계층을 대상으로 식품을 만병통치약인 것처럼 허위 • 과대광고하여 판매하는 행위





〈떴다방 건강식품 판매 현장〉

3. 4대 품목 뿌리뽑아 국민먹거리 안전 제고

불량식품 '못 만들게', '못 들어오게', '못 돌아다니게', '먹지 않게' 프로젝트를 통하여 국민 식탁에서 원천 차단

못 만들게(생산·제조)

생산제조단계 위해요인 사전예방 강화

먹지 않게(소비)

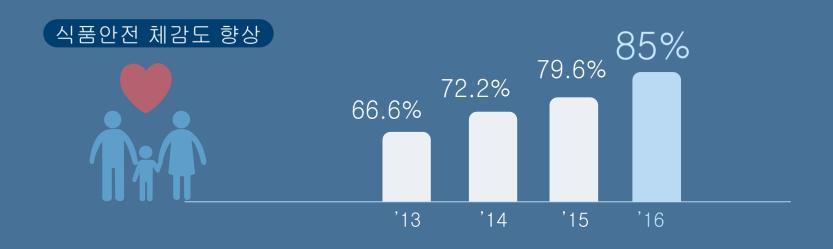
안전한 먹을거리 소비문화 확산

못 들어오게(수입)

위해식품 국내유입 원천차단

못 돌아다니게(유통)

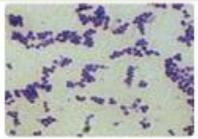
체계적이고 끊김없는 유통관리시스템 정착



4.1 식중독이란?

식품의 섭취로 인하여 인체에 유해한 미생물(살모넬라,장염비브리오, 노로바이러스 등) 또는 유독물질에 의해 발생한 감염성 질환 또는 독소형 질환(식품위생법 제2조 제14항)







- 화학적 식중독(농약 등)
- 자연독 식중독(복어 독, 버섯 독 등)

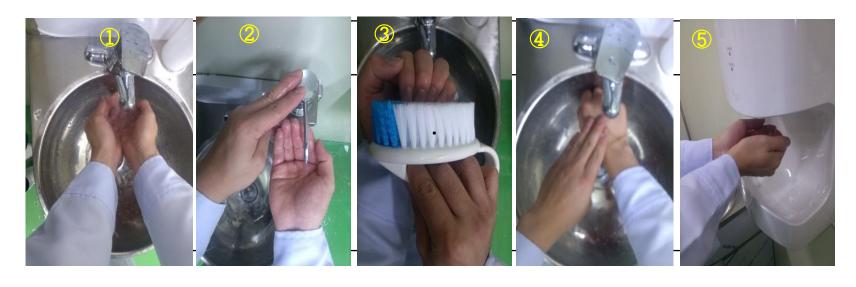


4.2 식중독 예방하기

- ☞ 식품은 냉장고에 보관하더라도 상할 수 있기 때문에 주의.
- ☞ 상한 음식은 아깝더라도 과감하게 버리세요!
- ☞ 교차오염 방지를 위하여 육류용, 채소용 등 도마와 칼을 구별 사용.
 - (가열용과 비가열용 구분)
- ☞ 채소 과일 등 가열하지 않고 섭취하는식품은 깨끗이 씻어서 섭취



올바른 손씻기: 흐르는 물에 20초 이상



구분	위생물수건	위생물티슈	물세척	비누세척	손소독제
감소율(%)	81	50	93	99	98

4.3 식중독 발생 시 대응 요령

- ★ 식중독 증상이 나타나면 즉시 의료기관을 방문하여 의사의 지시를 따르세요!
- ★ 집단 설사환자가 발생하면 가까운 보건소에 신고하세요!

보건소 → 시·군·구, 시·도 (50인 이하, 음식점) → 식약처, 지방식약청 (50인이상 또는 학교) ※ 식약처 식중독 보고관리시스템(http://minwon.mfds.go.kr)

★ 조리자가 식중독 증상이 있는 경우 즉시 음식물 조리를 중단하세요!

5. 식품 등의 표시기준

❖ 표시목적: 소비자에게 올바른 정보제공, 위생적인 취급 및 안전성 확보, 건전한 상거래 유통질서 확립 등

❖ 표시내용:

- -주표시면: 제품명, 내용량(내용량에 해당하는 열량),
- -정보표시면: 식품의 유형, 업소명 및 소재지, 유통기한(제조연월일 또는 품질유지기한), 원재료명, 주의사항 표시
- ❖ 소비자 안전을 위한 표시 사항
 - 육류 등 냉동식품: 재 냉동 금지 표시
 - 숙취해소 음료 등: 과다한 음주는 건강을 해칩니다
 - 아스파탐을 첨가 사용한 제품: '페닐알라닌 함유'
 - 알레르기 유발성분 함유 및 혼입가능성 표시(우유, 메밀, 땅콩, 대두 등 24개 품목)
- ❖ 소비자가 오인 혼동하는 표시 금지
 - 해당식품에 사용할 수 없는 식품첨가물 사용하지 않았다는 표시
 - * 면류, 김치 및 두부류: "무보존료", "합성보존료 무첨가 " 표시금지
 - 합성향료 사용 제품에 해당제품의 그림, 사진 등 이미지 사용금지

6.1 식품첨가물이란?

- 📩 식품 제조 시 보존, 착색, 영양 부여 등 다양한 기술적 효과를 위해 사용
- ★ 아주 오래 전부터 사용

식물의 열매, 나뭇잎, 꽃을 사용하여 음식에 색과 향을 넣음





6.2 식품첨가물 왜 필요한가?

- ★ 식품이 변하거나 상하는 것을 막아줍니다.
- ★ 식품의 맛과 모양, 냄새 등을 좋게 해줍니다.
- ★ 식품에 비타민 등 영양소를보충 · 강화해줍니다.



6.3 식품첨가물 허가요건

식품검가물로 사용 가능해요~

- 국제적으로 안전성평가가 완료되어 안전성에 문제가 없는 것이 확인된 것
- 국제적으로 널리 사용되고 있는 것
- 과학적으로 검토 가능한 자료를 구비하고 있는 것
- 그 사용이 소비자에게 이점이 되는 것
 - 식품의 제조 · 가공에 필수적인 것
 - 식품의 영양기를 유지시킬 수 있는 것
 - 부패 · 변질 · 기타 화학 변화 등을 방지할 수 있는 것
- 이미 지정되어있는 것과 비교하여 동등하거나 다른 효과를 나타낼 수 있는 것

★ 현행 「식품등의 표시기준」에서 식품첨가물의 명칭, 용도 등을 표시토록 규정하고 있습니다.

식품의 유형:과·채음료·내용량:180ml ·원재료명:매실농축액 (매실과즙으로 5.5%,국산),사과농축액(사과과즙으로4.5%, 칠레산)정제수,액상과당,말토덱스트리,구연산,합성착향료(매실향), 구연산삼나트륨,비타민C,색소혼합제제(락색소,홍황황색소,치자청색소)

★ 천식 질환자나 아황산염에 민감한 사람은 아황산 함유 식품 섭취 시 과민반응이 나타날 수 있음!



* 과일주스, 건조과실류, 포도주 등에 사용

★ 아스파탐 함유제품은 아스파탐이 분해되어 생성된 페닐알라닌이 페닐케톤뇨증(PKU) 환자에게 부작용을 일으킬 수 있음!



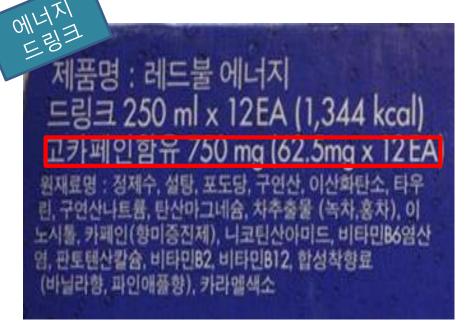
* 과자, 발효유류, 탄산음료 등에 사용

★ 카페인 함량이 mL당 0.15mg 이상 함유한 액체식품에는 주의문구 및 "고카페인 함유" 와 "총카페인 함량 000mg" 을 표시하고 있으므로 확인!

어린이, 임산부, 카페인 민감자는 섭취에 주의하세요!

고카페인 함유 문구

대중·커피 ●내용량: 275 ml(48kcal) ●엔료명및 함당: 맥심 에스프레소 커피추출액
[고형분 5.0%이상) 12.6%, 정재수, 백설탕, 탄산길류, 합성형리커피형, 비타인다. 재당지방산에스테르 ●유통기한:
용기 상단 표기 일자까지 ●제조원: 동서식품주) 충청북도 전천군 광혀원면 광혀원 산단2길 78-11 ●이 제품은
스페자기본법에 따른 소비자분쟁해결기준에 따라 피해를 보상해 드립니다. ●부정, 불량식품 신고는 국번없이 1399
●반품 및 교환장소: 구입처 재팅및 대리점 ●고객상담실: 080 - 023 - 9114
●보관상 주의: 서늘한 곳에 얼지 않게 보관하시고 개봉 후에는 냉장
보관 하거나 빨리 드시기 바랍니다. ●온장상태(50~60 c)에서는 2주
이상을 보관하지 마시고, 60°C 이상의 온장 보관 장치에는 절대 보관하지
마십시오 ●용기가 팽창. 삼성및 내용물이 변질 되었을 경우에는 음용하지 마십시오
●왕기 파손의 우려가 있으므로 전자테인지 또는 직접 불에 데우지 마십시오
●왕기 파손의 우려가 있으므로 전자테인지 또는 직접 불에 데우지 마십시오
●캠 가봉 시 다칠 위험이 있으니 주의하여 주시기 바랍니다. ●장소충전
● 개봉 후 뚜껑이 완전히 말레되지 않은 경우 내용물이 세어 나를 수 있습니다.
● 건 가봉 시 다칠 위험이 있으니 주의하여 주시기 바랍니다. ●장소충전
● 개봉 후 뚜껑이 완전히 말레되지 않은 경우 내용물이 세어 나를 수 있습니다.
● 건 가봉 시 다칠 위험이 있으니 주의하여 주시기 바랍니다. ●장소충전



6.5. HACCP인증 마크를 확인하세요!

- O HACCP는 위해요소분석(Hazard Analysis)과 중요관리점(Critical Control Point)의 영 문 약자로서 "해썹" 또는 "위해요소중점관리기준"
- 식품의 원재료부터 제조, 가공, 보존, 유통, 조리 단계를 거쳐 최종소비자가 섭취하기 전 까지의 각 단계에서 발생할 우려가 있는 위해요소를 규명
- 중요관리점을 결정하여 자율적이며 체계적이고 효율적인 관리로 식품의 안전성을 확보 하기 위한 과학적인 위생관리체계

6.5. HACCP인증 마크를 확인하세요!



원료와 공정에서 발생가능한 병원성 미생물 등 생물학적, 화학적, 물리적 위해요소 분석



위해요소를 예방, 제거 또는 허용수준으로 감소시킬 수 있는 공정이나 단계를 중점관리



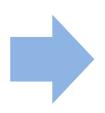


7.1 건강기능식품이란?

영양소나 유용한 기능을 가진 원료(성분)을 사용하여 제조한 식품

질병을 치료 · 예방하는 의약품이 아니에요!









7.2 건강기능식품 올바른 구매

이들은 지난해 8월 13일부터 지난 4월 20일까지 전국 부녀회와 노인정 등을 돌며 공짜 관광을 미끼로 자기들이 만든 건강식품 홍보관으로 노인들을 유인, 3천700명을 상대로 11억원 상당의 가짜 만병통치약을 판매한 혐의를 받고 있다.



피의자들이 피해자들에게 보낸 공공기관 견학 초대장

이들은 전국의 노인을 범행 대상으로 삼아, 공공기관이 우수단체에 대해 무료 견학을 시켜주는 것처럼 속여 관광객을 유치했다.

출처: 연합뉴스 2016.5.31

실제로 노인들을 견학시켜주기도 했으나, 이는 건강식품 홍보관으로 데려가 사기를 치 기 위한 물밑 작업에 불과했다.

7.3 일반식품과 건강기능식품 차이

일반식품

식품위생법에 의한 한글표시시항

- *제품명:살포구이채 ·식품유형:조미 건어포류
- *소분업체명 및 소재지:몽땅건어물(세종시조치원읍침산리279-4 501호)

T:010.7713.1426

- *제조원:세명식품(서울시 중구 오장동 127-1 T.02-2278-8235)
- *내용량:500g
- ◆원재료명 및 합량: 양태89%, 설탕8%, 정제소금1%, L-글루타민산나트륨(향미증진제)1%,D-솔비톨1%
- ·원산지: 베트남
- *유통기한:제조년월일부터 1년까지
- *제조년월일:
- *포장재질:Pet
- *사용또는 보관방법:냉동보관
- *반품및교환:구입처 또는 수입원
- •본제품은 공정거래위원회 고시 소비자 분쟁해결 기준에 의거 교환 또는 보상 받을 수 있습니다.
- *부정, 불량 식품 신고는 국번없이 1399

건강기능식품

ㅇ 상품설명

제품명: 바이오EFA (BioEFA)

유형: 건강가능식품

사용대상: 비만, 정신건강, 성장기 어린이, 수혈생, 노인 등

필수 지방산의 섭취가 필요한 분

내용량: 710mg X 60정(1일 2회, 1회 1정씩 섭취)

원산지: 4Life Research(미국) 수입처: 4라이프 리서치 코리아

유통사: 철메서뗏립

유통기한: 제품 하단 별도 표시(월/년)

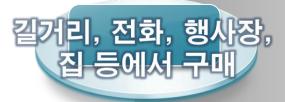
유의사항: 제품 개봉 후에는 뚜껑을 꼭 닫아서 서늘한 곳에 보관

본 제품은 질병의 예방 및 치료를 위한 의약품이 아닌 건강 중진에 도움을 주는 안전한 건강기능식품입니다.

7.4 건강기능식품 반품요령

상점구매

반품가능 기간을 알아두었다가 반품



미개봉 상태에서 구입한지 14일 이내에 청약철회요청서를 작성하여 내용증명을 우편으로 통보하면 해약 가능



건강기능식품관련 사건

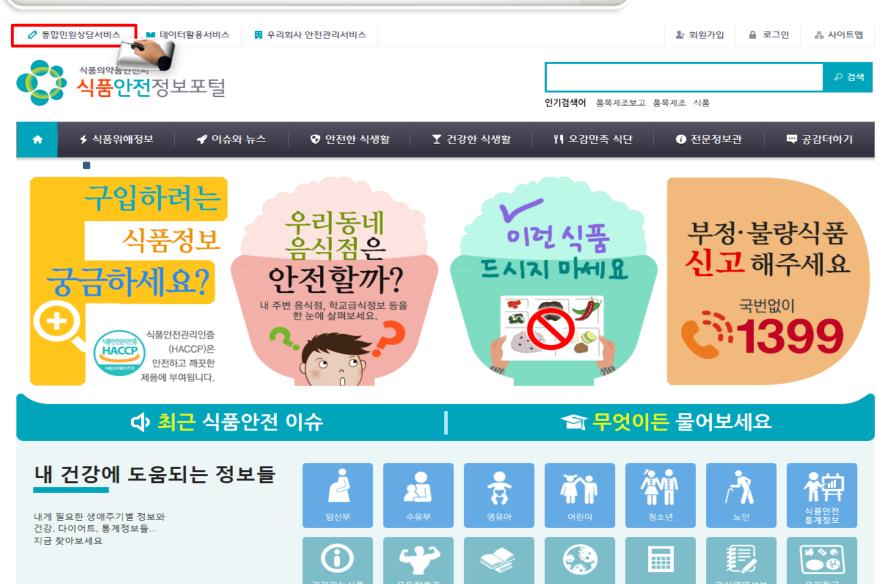
백수오 파동 (2015년 4월)

구분	상세 내용
개요	- 갱년기장애 개선, 면역력 강화, 항산화 효과 등이 있다고 알려지면서
	중장년 여성층을 중심으로 소비가 급증했던 백수오 제품의 대부분이
	식품에 사용이 금지된 이엽우피소가 사용되었다는 것이 밝혀짐



식품관련 정보 확인

(http://www.foodsafetykorea.go.kr)



감사합니다!!

https://www.youtube.com/watch?v=ae6RQEaEXIY