[인천광역시 식품산업육성지원센터]

FOOD* NEWS

제26-11호 (2026년 11월 5일)

인천광역시 식품산업육성지원센터
Incheon Metropolitan City Food Industry Development Support Center

all ways INCHEON

새로운 기준
이제는 인천시대

CONTENTS

- 이달의 이슈 - - - - - - - - - - - - - - - 3
- 글로벌 동향 - - - - - - - - - - - - - - - 5
- 식품안전정보 - - - - - - - - - - - - - - - 7
- 식품산업육성지원센터 지원사업 - - - 8
- 유관기관 지원사업 - - - - - - - - - - - 10

인천광역시 식품산업육성지원센터
Incheon Metropolitan City Food Industry Development Support Center

all ways INCHEON

김장철 식재료 안전관리 강화

- 국내 생산업체 위생점검과 수입 김장재료 통관검사 실시

식품의약품안전처는 김장철 소비가 늘어나는 식재료의 안전관리를 위해 국내 단순처리 농·수산물 생산업체의 위생관리 실태를 점검하고, 수입 김장재료에 대한 통관검사를 강화한다.

국내 생산업체 위생점검은 지방정부와 함께 11월 2일부터 30일까지 실시한다. 대상은 절임배추·깐마늘·세척 양파 등 농산물 생산업체 162개소와 마른멸치·생식용 굴 등 수산물 생산업체 138개소로, 총 300개소다.

주요 점검사항은 원재료와 최종제품의 보관상태, 작업장 및 기계·기구류의 위생관리, 작업자의 위생복·위생모 착용 여부, 감미료·보존료 등 식품첨가물 사용 여부다. 위반사항이 확인된 업체에는 관련 법령에 따른 조치가 이뤄질 예정이다.

수입 김장재료는 접수일 기준 11월 9일부터 20일까지 통관검사를 강화한다. 배추·무·마늘 등 농산물, 민물새우·염장 새우류 등 수산물과 식염절임배추·액젓·고춧가루·천일염 등 가공식품이 대상이다. 품목별로 잔류농약, 중금속, 미생물, 보존료 등 검사항목을 적용한다.

김장재료를 생산·취급하는 기업은 원재료 보관과 작업장 위생관리 상태를 점검하고, 수입 원재료를 사용하는 경우 해당 품목의 검사항목과 통관 일정을 고려해 입고·생산계획을 관리할 필요가 있다.

*출처 : 식품의약품안전처 > 알림 > 언론홍보자료 > 보도자료 (2026. 10. 29.)
수입식품정보마루 > 안전정보 > 수입검사관련정보 > 통관단계 검사지시 (2026. 10. 28.)

과일 찹쌀떡·샌드위치 배달음식점과 무인카페 집중점검

- 비가열 식품의 원재료 관리와 무인 조리기기 위생 확인

식품의약품안전처는 대학수학능력시험을 앞두고 간식이나 선물로 소비되는 과일 찹쌀떡·샌드위치 등을 조리·판매하는 배달음식점과 무인카페를 대상으로 11월 13일까지 위생점검을 실시한다.

배달음식점에서는 식품과 조리장의 위생관리, 방충망·폐기물 용기 덮개 등 시설기준 준수, 종사자의 건강진단 실시 여부 등을 확인한다. 특히 가열하지 않고 섭취하는 식품은 원재료의 위생적인 취급·보관과 냉장 보관온도 준수 여부를 중점적으로 살핀다.

무인카페에서는 커피머신과 제빙기의 위생관리 상태, 소비기한이 지난 원재료의 보관·사용 여부, 냉장·냉동 보관온도 준수 여부 등을 점검한다. 이와 함께 과일 찹쌀떡 등 조리식품 약 100건을 수거해 식중독균 검사도 실시할 예정이다.

관련 업소는 조리공간뿐 아니라 원재료 보관시설과 자동 조리기기의 세척·관리 상태를 함께 점검하고, 비가열 식품이 취급 과정에서 오염되지 않도록 관리할 필요가 있다.

*출처 : 식품안전나라 > 알림교육 > 식품안전 뉴스 > 보도자료 (2026. 10. 30.)

일본 동결건조식품 맛과 편의성으로 시장 확대

- 국·탕류부터 간편식까지…한식 메뉴의 상품화 가능성 주목

일본 동결건조식품 시장이 된장국과 수프 등 주력 제품을 중심으로 성장하고 있다. KATI가 소개한 일본동결건조식품공업회 자료에 따르면, 회원사 기준 2025년도 동결건조식품 생산량은 전년 대비 14.8% 증가한 8,560.5톤으로 집계됐다.

해당 기간은 2025년 4월부터 2026년 3월까지이며, 일본 국내 및 해외 생산량을 합산한 수치다.시장에서는 조리시간을 줄이면서도 원재료의 풍미와 식감을 살린 제품이 주목받고 있다. 기존 국·수프류에 더해 밥류와 반찬 등으로 제품군이 다양해지고 있으며, 일본에서 한국식 국물 요리를 활용한 동결건조 제품도 판매되고 있다.

다만 모든 품목이 성장한 것은 아니다. 동결건조 채소류와 과일류 생산량은 감소해 품목별 수요를 구분해 살펴볼 필요가 있다.국내 식품기업은 국·탕류 등 한식 메뉴의 간편식 상품화를 검토하되, 현지 소비자의 입맛과 가격 수준에 맞춘 제품 구성이 중요하다. 간편한 조리법과 함께 물을 부었을 때 재현되는 맛·식감 등 소비자가 체감할 수 있는 품질을 확보하는 것이 차별화 요소가 될 수 있다.



*출처 : Kati 농식품수출정보 > 뉴스 > 수출뉴스 > 해외시장동향 (2026. 10. 29.)

베트남 음료시장 성장 한국산 원료 공급 기회 주목

- 과일청·시럽·음료 베이스 등 현지 신메뉴와 연계 가능

베트남의 커피·차 전문점 시장이 성장하면서 음료 메뉴의 다양화가 진행되고 있다. KATI가 인용한 시장조사기관 Momentum Works의 2026년 발표자료에 따르면, 베트남 커피·차 전문점 시장 규모는 약 13억 4,200만 달러로 인도네시아와 태국에 이어 동남아시아에서 세 번째로 큰 수준이다.

현지에서는 커피 전문점이 말차와 차 음료를 확대하고, 차 전문점도 우유·과일 등을 활용한 메뉴를 선보이면서 업종 간 경계가 약해지고 있다. 저가형부터 프리미엄 브랜드까지 경쟁이 확대돼 가격뿐 아니라 원료 품질과 메뉴 차별화의 중요성도 커지고 있다.

이러한 변화는 한국산 과일 가공품, 과일청, 시럽, 농축액·퓨레, 유제품 및 음료 베이스의 공급 기회로 연결될 수 있다. 특히 현지 프랜차이즈의 시즌 메뉴나 프리미엄 음료에 적용할 수 있는 제품을 제안하는 방식이 검토할 만하다.

국내 기업은 원료의 특성뿐 아니라 실제 음료에 적용한 조합과 사용방법을 함께 제시하고, 현지 가격 경쟁력과 안정적인 공급 가능성을 고려해 거래처를 발굴할 필요가 있다.

*출처 : Kati 농식품수출정보 > 뉴스 > 수출뉴스 > 해외시장동향 (2026. 10. 29.)

3 식품안전정보_10월 식중독 주의 정보



*출처 : 식품안전나라 > 위해·예방 > 식중독 정보 > 식중독 예방 홍보자료 (2026. 10. 27.)

4 식품산업육성지원센터 지원사업(1)

2026년도 HACCP 의무 과정 인천 교육장 연간 일정 안내

1. 신청방법 : 온라인 또는 유선 신청 ※신분증 필수 지참
   - 온라인 신청 (https://haccpma.co.kr/)
   - 팩스 신청 (032-724-9899)
   - 현장 접수 (사전 전화 필수)
2. 교육장소 : (사)해썹경영교육원 교육장
   (주소 : 미추홀구 염전로 330, 제이타워 1차 817~819호)

2026년도 식품 HACCP 교육 연간 일정표

(단위 : 일)

과정명		10월	11월	12월
영업자과정 (2h/9회)		13	18	9
팀장과정 (16h/18회)		7~8	19~20	10~11
		29~30	7,14 (주말반)	
정기과정 (4h)	대면 (16회)	13	18	9
		28		
	비대면 (18회)	12	25	16
		26		
	식품.축산물 통합 (12회)	27	23	15

2026년도 축산물 HACCP 교육 연간 일정표

(단위 : 일)

과정명		10월	11월	12월
영업자과정 (4h/17회)		20	10	1
				29
종업원과정 (24h/19회)		21~23	11~13	2~4
		10,17,24 (주말반)		22~24
정기과정 (4h)	대면 (18회)	14	3	17
			26	
	비대면 (38회)	6	4	7
		19	16	21
			24	
	식품.축산물 통합 (12회)	27	23	15

※ 상기 일정은 사정에 따라 변경될 수 있습니다.

☎문의 : (사)해썹경영교육원 032-724-9799

4 식품산업육성지원센터 지원사업(2)

인천광역시 식품산업육성지원센터

상설 교육장 대관 안내

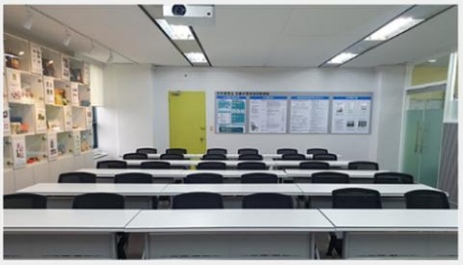
내부 공간

- 전체 규모 76.5㎡ (약 23평)
- 냉난방시설, 주차장 보유
- 최대 30명 수용 가능

보유 장비

- 노트북
- 무선마이크
- 빔프로젝터
- 스피커
- 테이블, 의자
- 강연대





대관 안내

대관시간 평일 10:00 ~ 17:00

대 관 료 무료

대관 절차

STEP 1	→	STEP 2	→	STEP 3	→	STEP 4
대관 문의		관련 서류 제출		대관 확정		교육장 이용

구비 서류는 문의하신 메일로 별도 안내해 드립니다.

위치 안내



인천시 남동구 은봉로60번길 46
(논현동, 인천상공회의소 4층)

https://ifdsc.or.kr/

대관문의 032-822-8792 또는 카카오채널(QR)

사전 답사는 연락 및 시간 조율 후 방문 해 주세요!

5 유관기관 지원사업 (1)

2026년 해외전시회 개별참가 지원사업 추가모집

인천광역시와 인천테크노파크에서는 관내 중소 제조기업의 해외 수출 판로개척 지원을 위하여 「2026 해외전시회 개별참가」지원사업 참여기업을 추가모집 하오니 많은 신청 바랍니다.

- 사 업 명 : 2026 인천시 해외전시회 개별참가 지원사업(시·구 통합)
- 신청기간 : 2026. 10. 28.~11. 10.
- 지원대상
  - 본사 또는 공장이 인천에 소재
  - 2025년도 수출실적이 2천만 달러 이하인 중소 제조기업
  - 무역 및 수출대행업 제외
- 지원내용 : 참가 실소요비
  - 부스 임차료·장치비
  - 샘플 운송비
  - 전시 통역비
- 지원한도 : 기업당 연 1회, 최대 600만 원
- 대상 전시회 : 2026년 12월 13일까지 종료되는 해외 오프라인 전시회
- 문 의 : 인천테크노파크 수출지원센터 (032-260-0632)

*지원접수 : 온라인 접수 > 비즈오케이

새로운 기준
이제는 인천시대

- 「인천광역시 식품산업육성지원센터 FOOD NEWS」는 식품 제조 · 가공업체 및 식품 관련 기관을 대상으로 제공됩니다.
- 번역과정이나 표현상의 오류가 있을 수 있으므로, 반드시 원문(출처)을 참조하여 주시기 바랍니다.
- 발송정보를 무단으로 복제하거나 타 홈페이지 등으로 임의 유출 할 수 없습니다.
  (단, 내부 위생교육 등의 자료로 활용은 가능)
- FOOD NEWS 문의 또는 제안은 info@ifdsc.com로 연락주시기 바랍니다.

인천광역시 식품산업육성지원센터

21632 인천광역시 남동구 은봉로60번길 46(논현동, 인천상공회의소 4층)
T. 032-822-7890~5 F. 032-822-7896 E. ifdsc@naver.com

all ways INCHEON