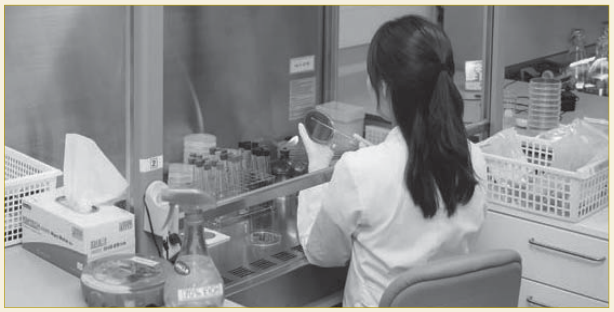
씨제이제일제당 품질안전센터 소개

Global 최고 수준의 선제적 식품안전관리를 통한 Risk Zero化 실현

CJ제일제당 품질안전센터는 CJ제일제당 및 CJ그룹 계열사의 선제적 식품안전 대응 및 식품안전 리스크 관리를 목적으로 1997년에 업계 최초로 설립되었다. 이후 꾸준한 성장을 바탕으로 중국 식품안전센터를 별도로 설립하여 운영하고 있으며, 금년도 베트남 식품사업 투자 확대로 베트남 현지에도 식품안전센터를 구축해 철저한 식품안전 시스템을 갖출 예정으로 식품안전관리 영역 확대와 더불어 국내외 CJ그룹의 공고한 식품안전 Control



Tower로 자리매김하고 있다.

품질안전센터에서는 국내외 법규 관리 및 지원을 비롯하여 OEM과 supplier의 Audit 및 식품안전인증 지원, 위해요소 분석/관리 등 식품안전의 모든 요소를 관리하고 있다.

국내 법규관리는 식품관련 법령을 준수할 수 있도록 지원하고 자율적이고 엄격한 제품의 표시사항과 광고를 모니터링하고 있다. 글로벌 법규관리는 해외 46개 국가의 법규 DB를 운영하며 수출제품의 검증을 지원하며, 해외 생산기지 신설시 현지 식품안전 관리수준을 당사 요구수준에 맞게 향상시키고 해당국가 내에서 식품안전 법규 위반이 발생하지 않도록 초기단계 관리에 집중 하고 있다.

Audit 관리는 국내외 사업장의 품질안전을 정기적으로 진단하고 OEM 및 Supplier의 선정오디트와 리스크 발생 시 기획점검 등 년간 300회가 넘는 오디트를 수행하여 생산현장의 식품안전을 목표로 한다. 또한 매출 100억 이상의 사업장 보유에 따른 HACCP 취득 및

FSSC22000, Halal 등 각종 인증을 지원하여 수출 경쟁력 확보를 위한 발판을 마련하고 있다.

위해요소검증 및 관리는 모든 생산 및 수출입 제품과 원료의 화학 및 미생물학적 위해요소를 법적 규격과 더불어 잠재위해요소까지 검증하고, 생산 이후에는 기획 모니터링을 통해 안전한 제품이 유통될 수 있도록 사후관리에도 노력하고 있다. 2015년에는 분석실이 수원 광교(CJ Blossom Park)로 확장 이전하면서 Q-TOF GC/

MS/MS 등 첨단 분석기기 도입으로 기존 분석역량을 확대하여 잠재위해요소 분석에 집중하고 있으며 이슈에 대한 사전 검증이 가능하도록 하였다. 그리고 국내 15개 사업장의 분석인력에 대한 정도관리 및 분석역량 향상을 위한 튜터 역할도 하고 있다.

현재의 식품산업은 나날이 높아지는 소비자의 식품안전 가치추구 및 안심을 위해 기존의 식품안전관리 답습을 떠나 선제적인 대응과 잠재적으로 우려되는 위해요소까지 관리하는 수준까지 필요한 시점에 이르렀다. 품질안전센터는 이에 맞추어 식품업계를 선도할 수 있는 식품안전관리를 지속적으로 개선하고 발전시키는 것과 함께, 고객에게 안심을 제공할 수 있도록 최선을 다 할 것이다.