

세스코 과학으로 관리합니다

CESCO Science. ON Life _____

식품안전 전문가의
과학적인 관리와 함께



외식업

CESCO FOOD SAFETY SOLUTION
2023 / Ver.2

CESCO Food
세스코식품안전

세스코 과학으로 관리합니다
CESCO Science. ON Life

식품안전 전문가의
과학적인 관리와 함께





우리 사업장의 위생수준을
업그레이드하려면?



우리 사업장에 딱 맞는
위생개선 방법을
찾고 싶다면?



직원들에게
위생관리 노하우를
전수하고 싶다면?



우리 사업장만의
특별한 홍보수단이
필요하다면?



외식업을 시작한 사장님,
무엇부터 해야 할지
막막하다면?



혼자서 사업장 전부를
관리하는 게 힘들다면?



오랫동안 운영한 사업장에
새로운 변화를
주고 싶다면?



여러 개의 사업장을
효과적으로 운영관리하고
싶다면?



식품 위생관리에
필요한 용품을
찾는다면?



사업장을 찾는
젊은 손님의 수를
늘리고 싶다면?



누구라도 믿고 먹을 수 있는
깨끗한 음식이라는 것을
고객에게 어필하고
싶다면?



음식점 위생등급제,
어떻게 준비해야 할지
모르겠다면?

**믿고 먹는 세상의 시작,
세스코 식품안전 전문가 의 과학적인 관리와 함께
차별화된 솔루션 을 시작해보세요.**



눈에 보이지 않는
위생수준을 고객에게
보여주고 싶다면?



사업장 SNS에
올릴 수 있는 홍보 콘텐츠가
필요하다면?



'골목식당'의 매장
위생관리 노하우를
우리 사업장에도
접목하고 싶다면?



화이트 세스코
멤버스마크를
사업장에 부착하고 싶다면?



잘 관리되고 있는 우리 사업장의
위생, 많은 고객에게
알리고 싶다면?



사업장의 위생상태를
객관적으로 점검해보고
싶다면?



인터넷 지도에서
검색될 때 다른 사업장들과
차별되고 싶다면?



식기 등 표면의
보이지 않는 오염까지도
염려된다면?



혹시 모를
식품 사고를 예방하고
싶다면?



유명 외식 프랜차이즈의
사업장 관리방법이
궁금하다면?



배달 앱에서
다른 사업장들과 차별된
노출을 원한다면?



교육장에 갈 수 없어
위생관련 교육을
온라인이나 모바일로
받기를 원한다면?

정부도 믿고 맡기는 식품안전 위생 국책사업 파트너, **화이트 세스코와 함께 하시면** **차별화된 사업장으로 거듭납니다.**

화이트 세스코는 지역 골목상권의 위생을 관리하는 것은 물론,
 믿고 먹을 수 있는 세상을 만들기 위해
 다양한 지역 자치단체, 공적기관과의 업무 협약을 진행하고 있습니다.

세스코, 식약처 지정 '위생용품 위생교육기관' 선정

스 강준혁 기자 | 2018.07.13 21:29 | 댓글 0



세스코, 한국공항공사와 전국공항대상 화이트 세스코 식 품 안전 컨설팅 진행

7월 6일~10일 5일간 식품안전컨설팅 40명 투입
 [서울=뉴스1] 김수원 기자 | 2018-07-12 20:50 송고



세스코, 휴가철 맞아 제주 음식점에 위생 컨설팅 진행

사흘보따리 60개 모객업체, 여름 관광객 맞이 깨끗한 환경 조성
 [제주=뉴스1] 김수원 기자 | 2018-06-22 17:00

세스코-강릉시, 식품위생안전 지원 협약 체결

강릉 2017.12.26 14:02:18 | 송영 2017.12.26 14:02:18 | 강릉주 기자



농협, 설 앞두고 식품위생 안전점검 강화

2018.01.10 14:02:18 | 2018.01.10 17:25



뉴스 > 뉴스 > 사회

세스코 식품안전연구소, 경북 음식점 대상 위생관리 컨설팅 진행

지 제중 기자 | 2018.02.10 10:25 | 댓글 0

뉴스 > 뉴스 > 기업일반

세스코, 외식업중앙회 경남지회와 함께 식품안전 강화 추진

지 제중 기자 | 2018.02.10 10:25 | 댓글 0

SBS <백종원의 골목식당>도 인정한 식품안전 위생, **화이트 세스코 솔루션으로** **사업장 관리의 차별화가 시작됩니다.**

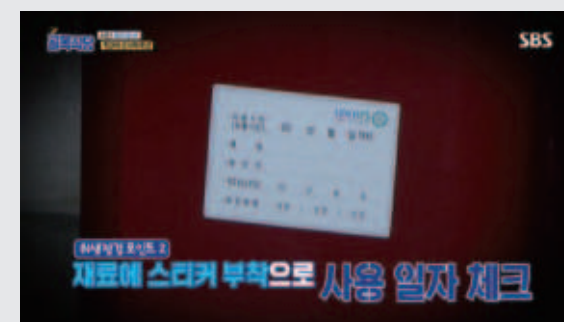
SBS <백종원의 골목식당>에서도 믿고 맡기는 화이트 세스코는
 방송을 통해 세스코만의 과학적이고 전문적인 식품안전 위생 솔루션을 제공하여,
 많은 시청자들이 위생과 안전관리의 필요성을 인지하고 공감하며
 세스코 멤버스 사업장을 믿고 신뢰합니다.



<백종원의 골목식당> 화이트 세스코 영상



&





성공하는 사업장은 화이트 세스코 과학으로 관리합니다.

음식이 만들어지는 곳 구석구석을 40여 년간 들여다보며 주방 위생과
음식의 안전성을 높일 수 있는 노하우를 축적해 온 세스코가 답을 찾았습니다.

세스코 식품안전 전문가의 관리는 사장님이 고민하는 사업장 운영전략까지 담고 있습니다.

방문 고객 수를 늘릴 수 있는 특별한 수단이 필요하신가요?
아니면, 첫 창업이신가요?
배달이 처음이라 홍보가 막막하신가요?

어떤 상황의 사업장이라도 '음식과 식품'을 다루는 곳이라면,
가장 필요한 것은 '믿고 먹는 곳'이라는 인식과 신뢰를 주는 것이며
이를 눈으로 직접 확인할 수 있는 검증된 전략이 필수입니다.

화이트 세스코만의 과학적인 전문관리

과학으로 관리하는 3,021가지의 토탈 식품위생 솔루션

- 체계적인 고객 유형별 맞춤 식품안전 진단
- 진단결과를 토대로 한 현장 맞춤형 컨설팅
- 세스코 자체 Food Safety Management System(식품안전 전문시스템)

신뢰할 수 있는 홍보마케팅 지원

- 네이버, O2O(Online to Offline) 플랫폼에 세스코 멤버스 노출 및 홍보물 제공
- SBS <백종원의 골목식당>에 '화이트 세스코' 노출

이제 고객은 너무 똑똑합니다.
광고성 리뷰에서도 믿을 수 있는 정보를 가려냅니다.
그래서 **철저한 관리를 보증하는 화이트 세스코**가 필요합니다.



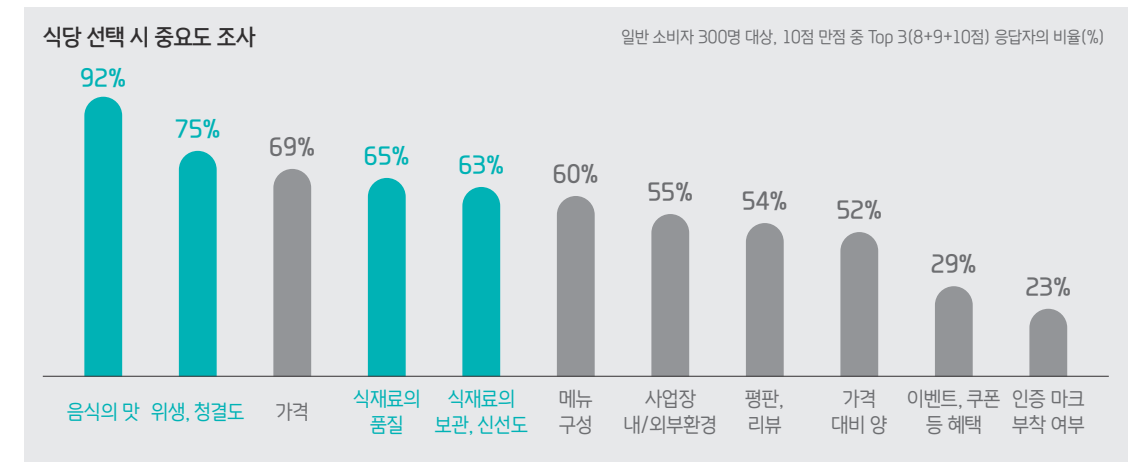
세스코 과학으로 관리하는 화이트 세스코,
화이트 세스코 멤버스마크는
'믿고 먹을 수 있는 곳'을 의미합니다.



1 손님들은 식당을 선택할 때, 음식의 맛뿐 아니라
식당의 위생관리 상태 또한 중요시합니다.

외식식당 방문 시 중요하게 생각하는 것은 무엇인가요?

- 1위 — 음식의 맛
2위 — 위생, 청결도



2 당연하지만 막상 확인하기 쉽지 않은 위생과 청결,
화이트 세스코 멤버스마크만으로 위생 사업장임을 증명합니다.



“ 화이트 세스코와 함께 주방을 관리하면서 달라진 점은,
신경 쓴 만큼 손님에게 보여드릴 수 없었던
'위생과 청결'을 화이트 세스코 멤버스마크를 통해
고객에게 눈으로 확인시켜드릴 수 있다는 점입니다. ”

- OO 식당 사장님 -



화이트 세스코 멤버스마크

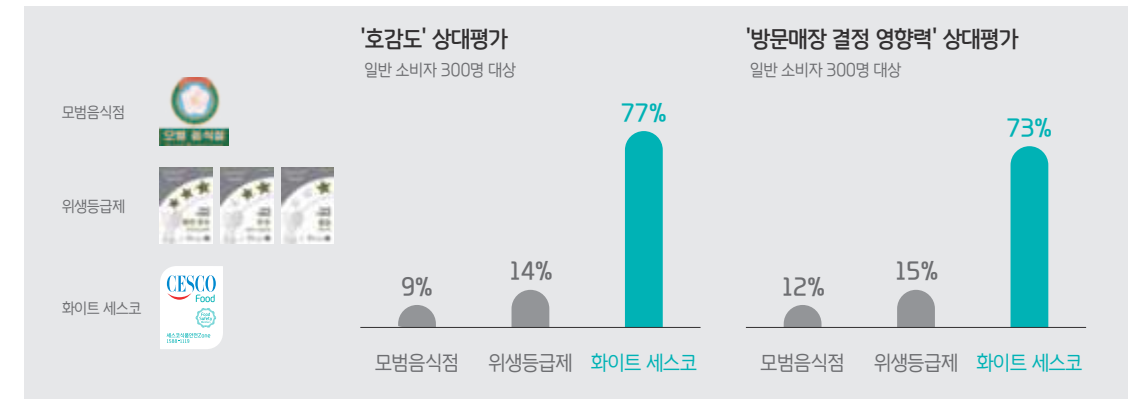
'화이트 세스코 멤버스마크'는 세스코만의 과학적이고 체계적인
식품안전 서비스 [CESCO FS(Food Safety)]를 통해
위생 안전관리를 받고 있는 사업장이라는 표시입니다.

화이트 세스코 멤버마크와 홍보물은
사장님의 식품안전에 대한 한결같은 노력을 상징합니다.
소비자들은 화이트 세스코 멤버마크 확인만으로
식당의 위생과 청결을 믿고 안심합니다.



1 고객에게 눈으로 확인시켜 드리는 내 사업장의 위생관리! 화이트 세스코 멤버마크는 신뢰의 상징이 되었습니다.

일반 소비자들에게 화이트 세스코 멤버마크는 '믿고 먹을 수 있는 곳'이라는 인식을 주며 방문매장을 결정하는 데 영향력을 끼치고 있습니다.



2 식자재 관리에서부터 직원 위생까지 '세스코의 까다로운 진단과 평가를 통과한 곳'이라는 신뢰를 보여줍니다.

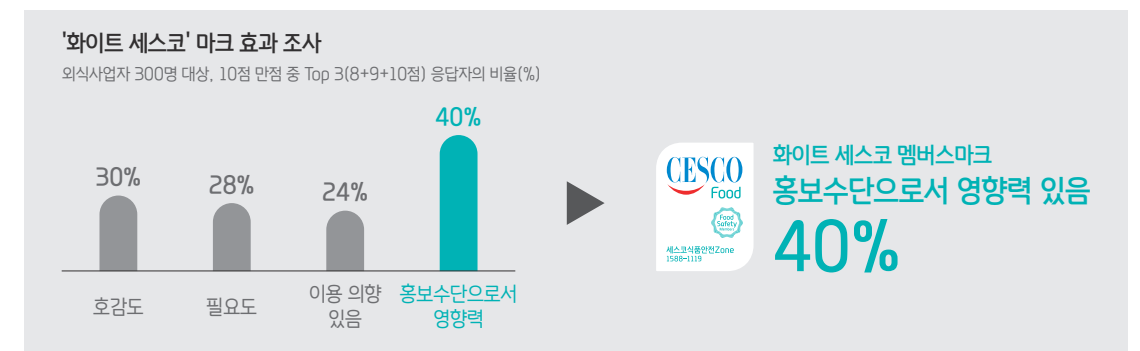


세스코 식품안전평가서

'세스코의 식품안전평가서'는 고객들이 가장 궁금해하지만 보여줄 수 없었던 식자재 관리부터 주방 내부 위생까지 엄격하게 평가한 증명으로 고객에게 위생관리에 대한 신뢰를 줍니다.

3 홍보수단으로서 화이트 세스코 멤버마크의 영향력을 확인할 수 있습니다.

'화이트 세스코' 마크 효과 조사리포트에 따르면, 사장님들은 화이트 세스코 멤버마크가 사업장을 홍보할 수 있는 수단으로서 가치를 느낀다고 약 40%가 응답하였습니다.



화이트 세스코 멤버스 가입만으로
포털사이트, 배달 어플 등 다양한 미디어에 노출되어
위생관리에 대한 자신감이 높아지고,
매출로 나타나는 홍보효과를 느끼실 수 있습니다.



1 세스코와 제휴된 온라인 매체를 활용해 사업장을 적극적으로 홍보하여,
깨끗한 사업장의 프리미엄과 신뢰를 높일 수 있습니다.

배달의민족

NAVER

요기요

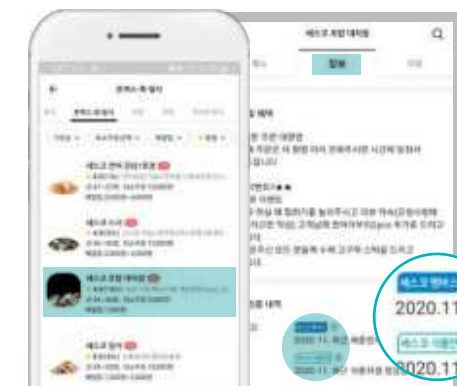
세스코 식품안전

화이트 세스코 온라인 멤버스마크

세스코 멤버스

화이트 세스코 온라인 멤버스마크는
소비자가 찾을 수 있는 위생맛집의 기준이 됩니다.

2 화이트 세스코 사업장임이 노출되자,
사장님과 고객의 만족도는 매출로 나타났습니다.



배달의민족
위생 정보 표시로
깨끗한 사업장 인증

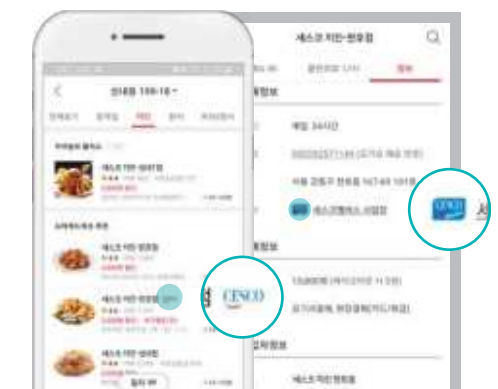
NAVER



멤버스 가입만으로
네이버 자동 노출 홍보효과
(일 방문객 3,400만 명)

*제3자 정보 제공에 대한 동의 고객에 한함

요기요



요기요 세스코 노출 후
주문량 70% 상승

*출처 : 세스코 내부 데이터

“맛이나 메뉴에 대한 호감도 등 주관적인 리뷰에 위생관리에 대한 신뢰가 객관적으로 보장되는 사업장이 '깨끗한 맛집'으로 오래 사랑 받을 수 있다고 믿습니다.”

- 00 식당 사장님 -



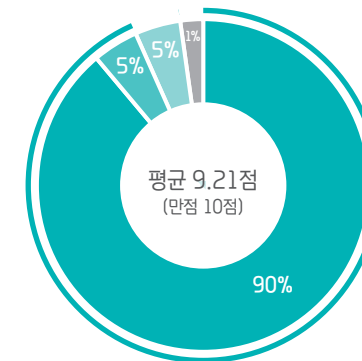
위생관리에 간간한 사장님들도 만족하고 있습니다.
체계적이고 과학적인 **화이트 세스코 솔루션**은
운동을 함께하는 사업 파트너로서
사업장의 위생관리를 책임지겠습니다.

대부분의 사장님들은 위생관리가 매우 중요하다고 인식하지만,
사업장의 위생관리에 어려움을 겪고 있습니다.

사업장을 운영하실 때 '위생관리'를 얼마나 중요하게 생각하십니까?

외식사업자 300명 대상

- 매우 중요하다(8~10점)
- 중요하다(6~7점)
- 보통(5점)
- 중요도가 낮다(0~4점)

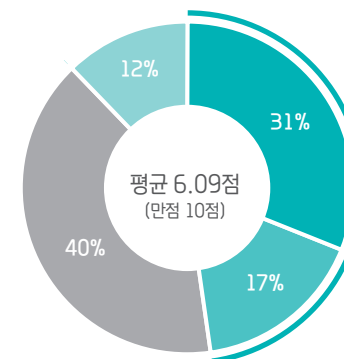


'위생관리' 중요하다
95%

사업장을 운영하시면서 '위생관리'에 얼마나 어려움을 겪으십니까?

외식사업자 300명 대상

- 매우 어렵다(8~10점)
- 어렵다(6~7점)
- 보통(5점)
- 어렵지 않다(0~4점)



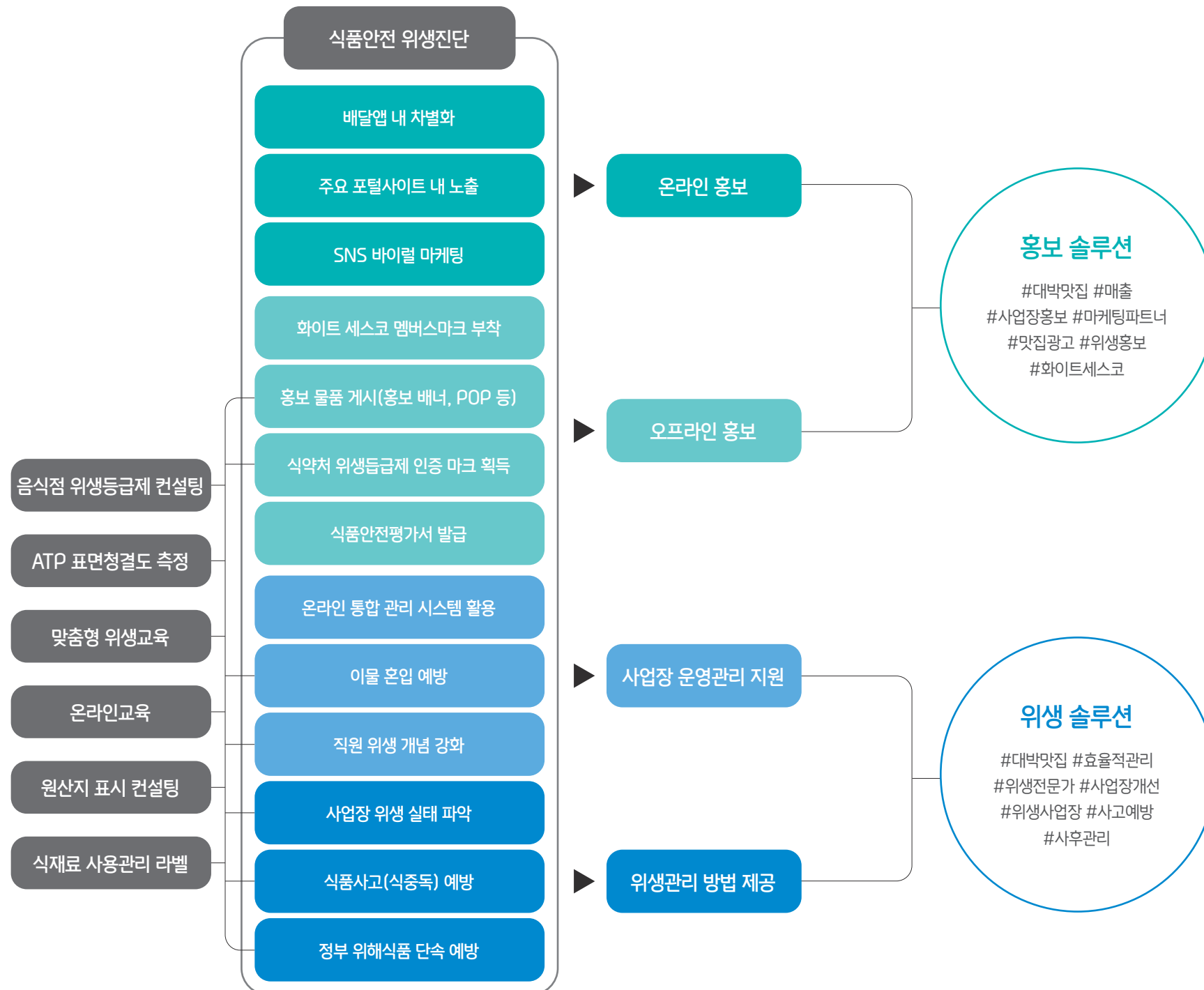
'위생관리' 어렵다
48%

세스코 과학으로 관리하는 화이트 세스코 상품 안내

화이트 세스코 식품안전 전문가의 과학적이고 체계적인
식품위생 올인원 솔루션을 통해 사장님들의 고민을 해결해드립니다.

소비자가 믿고 찾는 위생 사업장을 위해
화이트 세스코의 식품안전 전문가가
고객 맞춤형 솔루션을 제안해드립니다.

사업장을 적극적으로 홍보할 수 있는 '**홍보 솔루션**'과
더 깨끗하게 관리하기 위한 '**위생 솔루션**'으로
화이트 세스코가 사장님들의 고민을 해결해드립니다.



사장님들의 고민 해결

“ 우리 사업장의 부족한 점을 객관적으로 알려주며
개선점까지 명확히 짚어주니, 시간이 갈수록
'전문성'을 갖춰가는 것 같고 자신감이
더 높아집니다.
노력에 대한 보답은 매출로 받고 싶네요. ”

- 00 식당 사장님 -



식품안전 위생진단



식품안전 위생진단 프로세스



우리 사업장에 적합한 진단기준 설계부터 사업장 환경개선을 위한 현장 맞춤형 전문컨설팅과 교육을 제공하는 식품안전 위생진단 올인원 솔루션으로 보다 안전하고 위생적인 사업장으로 업그레이드 됩니다.

1 맞춤형 위생진단 기준 설계

식품안전 위생진단 프로그램은 글로벌 식품위생 법률과 위생관리 기준을 총 망라한 **세스코만의 3,021가지 점검 기준**을 토대로, 다양한 업종별 환경과 사업장의 주요관리 포인트를 반영한 최적의 관리기준을 설계해 드립니다.

2 식품안전 컨설턴트 정기방문 및 진단

세스코 식품안전 컨설턴트의 정기적인 방문과 과학적인 진단을 통해 식품위생 사고로 인한 영업손실을 예방합니다. 음식에 사용되는 식재료와 조리되는 과정, 조리대나 배수구와 같은 조리시설, 직원 위생 등 **7대 식품안전 관리항목**에 따라 사업장을 꼼꼼하고 철저하게 진단 및 관리합니다.

7대 식품안전 관리항목

1 시설 관리	2 설비 관리	3 교차 오염	4 원부재료
✓ 조리장 바닥은 청결하게 관리되고 있는가? ✓ 수세시설이 조리장 바닥에 접촉되어 보관되는가? ✓ 창고시설은 청결하게 관리되는가?	✓ 냉장고 내부 청결상태는 관리되는가? ✓ 싱크대 배수통 및 내부는 청결하게 관리되는가? ✓ 식기세척기의 세척수 온도는 71℃ 이상으로 정상 관리되는가?	✓ 세척 및 소독 관리는 적절하게 이루어지는가? ✓ 이물질 발생시키는 청소도구나 기구를 사용하는가? ✓ 칼 도마를 용도별, 구역별로 구분하여 사용하는가?	✓ 냉동보관 식재료는 보관 기준을 유지하고 있는가? (실측 온도, 보관방법) ✓ 식재료는 구분하여 보관관리하는가? ✓ 냉동 식재료 중 소비기한이 경과한 제품을 사용 또는 보관하고 있는가?
5 작업 공정	6 직원 위생	7 문서 관리	
✓ 해동 식재료 표시관리는 이뤄지고 있는가? (해동일, 사용기간) ✓ 조리장 바닥에서 식품을 조리하거나 보관하지 않는가? ✓ 튀김 오일의 산가기준을 준수하는가?	✓ 손 세척 시설 및 비품이 구비 운영되는가? ✓ 위생복의 청결관리가 이루어지는가? ✓ 작업원의 위생모는 착용 관리되는가?	✓ 원산지 관련 증빙서류는 관리되고 있는가? ✓ 원산지를 허위로 표시하고 있지 않은가? ✓ 작업원의 건강진단결과서는 관리가 되는가?	

3 차원이 다른 식품안전 종합컨설팅 및 교육

세스코 식품안전 컨설턴트의 진단결과를 토대로 사업장 위생관리에 있어 어떤 부분이 잘 되어있고 취약한 점은 무엇인지, 전월과 비교하여 개선된 사항과 미흡한 부분은 무엇인지, 각 시즌에 맞춰 이달에 특히 중점 관리해야 할 항목까지, 꼼꼼하고 **전문적인 컨설팅**을 제공합니다. 또한, 자가 진단능력 향상을 위한 식품안전 가이드와 현장위생 지도 프로그램을 제공합니다.



세스코 식품안전가이드 40여 종

식품안전에 있어 가장 중요한 위생관리 항목을 조리공간 곳곳에 배치하여 쉽게 안전을 점검하며 사업장을 위생적으로 관리할 수 있습니다.



*매월 정기고객에 한함

4 맞춤형 통합 업무지원 리포팅 시스템

사업장의 위생관리 현황을 한눈에 파악하고 관리할 수 있는 진단이력 정보를 맞춤형으로 제공합니다. **온라인 통합 리포트**를 통해 사업장 현황을 한 눈에 파악하고, 위생과 관련된 모든 이슈에 대해 언제 어디서든 쉽게 확인하고 관리할 수 있습니다.



식품안전 관리 - 종합현황

1 위생안전 종합지표

- 개별 사업장의 과거부터 현재까지의 위생관리 이력을 파악할 수 있습니다.
- 전체 사업장별 위생관리 수준을 상호비교 평가할 수 있습니다.
- 중점관리 사업장, 주요관리 포인트, 개선사항을 쉽게 파악할 수 있습니다.

2 법규위반 고객 개선정보 제공

- 진단 항목 중 행정기관 검열 시 적발되어 행정처분 (과태료, 영업정지) 발생이 가능한 주요 항목에 대해 준수여부를 확인하여 대비할 수 있습니다.

3 월별 FS 지수(위생안전 지표) 모니터링 정보 제공

- 종합 준수를 월별 모니터링을 통해 전반적인 위생 지수의 추이와 체계적인 관리가 가능합니다.
- 선택한 년/월부터 이전 12개의 월별 종합 준수율이 조회됩니다.

*매월 정기고객에 한함

4 전체 사업장의 주요 위반항목, 잠재적인 위험요소에 대한 정보 제공

- 과태료, 영업정지 등 행정처분에 해당될 수 있는 주요 위반항목 진단결과를 토대로 전체 사업장의 위반항목 및 잠재적인 위험요소를 파악하고 적절한 개선조치를 취할 수 있습니다.

5 위생 리스크 개선 솔루션 제안

정기서비스를 통해 진단, 수집, 분석된 데이터를 바탕으로 **사업장에 최적화된 위생 솔루션**을 제안 드립니다. 보강이 필요한 위생관리 항목은 추가 온라인교육과 맞춤형 반복 지도 교육을 통해, 직원들의 위생관리 습관을 기르고 사업장 곳곳이 청결하게 개선될 수 있도록 세스코의 맞춤형 위생 솔루션 제공 및 운영현황을 모니터링 관리해드립니다.

“생각도 못한 주방 구석구석을 세스코가 아니면 누가 알려 주겠어요? 위험 리스크들도 미리 알려주니까, 매장 관리하기에 정말 큰 힘이 되죠. 든든해요. 이걸 세스코를 '꼼꼼한 사업 파트너'로 둔 것과 같습니다.”

- 00 식당 사장님 -



요식업 위생케어

30평 이하 소형 요식업장을 주요 법적 항목관리와 해충방제 서비스를 동시에 관리 할 수 있는 상품입니다. 위생진단과 해충방제 서비스를 통해 합리적인 가격으로 통합적인 관리와 솔루션을 제공 받는 위생적인 요식업장으로 업그레이드 됩니다.

1 방충, 방서와 식품위생관리 일거양득의 서비스를 제공합니다.

식품위생법과 방충, 방서 관리를 병행할 수 있는 전문가가 방문하여 위생법에서 이물온입 예방까지 전방위적인 Risk 관리를 병행합니다.

2 멤버스마크를 통한 온/오프라인 홍보를 도와드립니다.

블루멤버스와 화이트멤버스 마크를 동시에 획득하여 매장 신뢰도를 확보하며 결과보고서, 식품안전 POP등을 홍보도구로 활용 가능합니다.

3 IPM과 FS 보고서를 통한 개선을 유도합니다.

진단결과를 바탕으로 식품위생과 더불어 방제관리에서의 문제점을 파악하고 이에 대한 솔루션을 바탕으로 요식업장 위생수준을 향상합니다.



음식점 위생등급제 컨설팅

식당의 시설, 위생수준을 평가한 후 등급을 지정하여 공개하는 제도입니다. 식품의약품안전처가 인증하는 음식점 위생등급제 획득에 필요한 종합솔루션을 제공하며, 단기에 인증을 취득할 수 있도록 지원합니다.

1 국내 최대 규모의 전문가 그룹이 컨설팅합니다.

음식점 위생등급제 컨설팅 전문교육을 수료한 전문가들이 방문하여 시설과 법적항목을 진단, 컨설팅합니다.

2 고객에게 보여줄 수 있는 마케팅 표시물을 제공합니다.

인증을 위해 필수적으로 구비되어야 하는 서류는 물론, 온/오프라인 결과보고서 등 다양한 홍보도구를 제공합니다.



*식품의약품안전처의 '음식점 위생등급제'

3 음식점 위생등급제 취득점수 확인은 물론, 개선항목에 대한 맞춤형 컨설팅을 제공합니다.

진단결과를 바탕으로 개선방안을 도출하고, 이에 맞는 맞춤형 솔루션과 리포트를 제공합니다.

4 컨설팅 효과가 오래 지속되도록 LMS 교육 동영상을 제공합니다.

컨설팅이 완료된 이후에도 종사자 교육, 리마인드를 진행하실 수 있도록 온라인으로 언제든지 시청가능한 교육 동영상을 제공합니다.



원산지 표시 컨설팅

소비자의 알 권리와 선택권 보장을 위하여 식품접객업소에서 판매(진열 판매 포함)되는 상품에 대하여 "농수산물의 원산지 표시에 관한 법률"에 의거 원산지 표시 컨설팅을 통해 고객이 올바른 원산지 표시를 할 수 있도록 도와주는 상품입니다.

1 원산지 표시로 인한 Risk를 예방합니다.

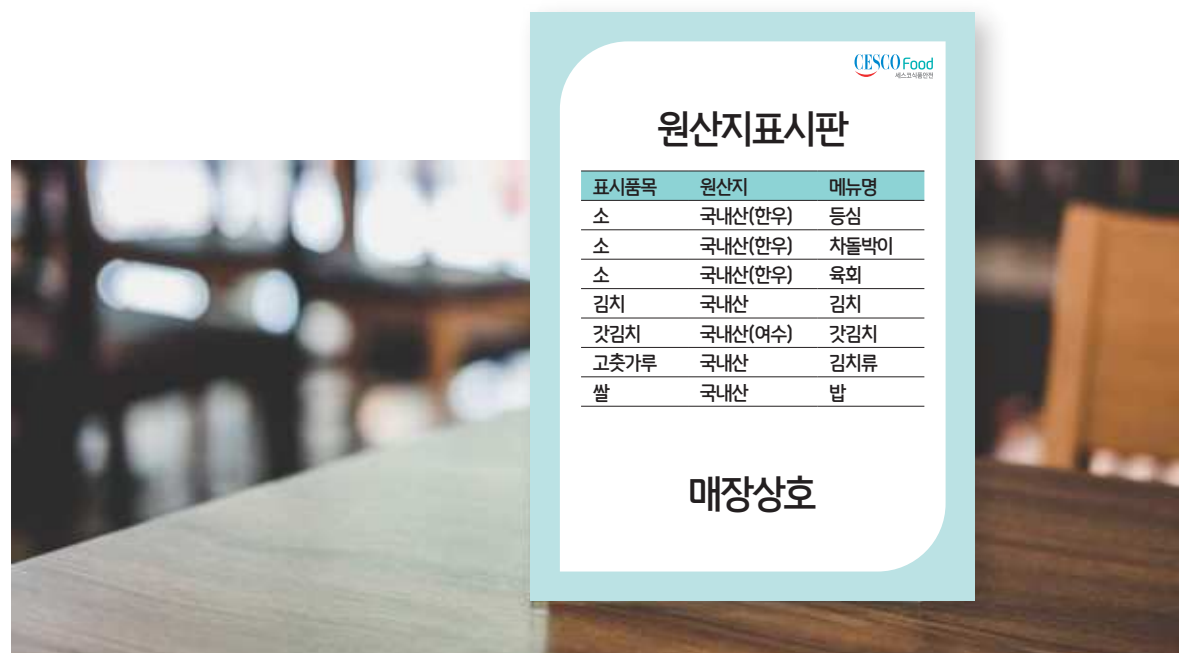
원산지 허위표시는 7년 이하의 징역 또는 1억원 이하의 벌금의 행정처분이 발생할 수 있으며, 원산지 미표시는 1,000만원 이하의 과태료가 발생 할 수 있습니다. 무거운 행정처분을 사전에 예방 관리해 드립니다.

2 접객업 진열상품(Bakery&Cafe) 원산지 표시를 지원합니다.

접객업소 진열판매하는 모든 제품은 가공식품의 원산지 표시 규정에 따라 표시 준수해야 합니다. 진열하는 모든 상품에 대해 명확한 원산지 표시는 사용되는 재료에 따라 천차만별로 달라지지만 원산지 표시 컨설팅을 통해 명확한 표시가 가능합니다.

3 원산지 표시(네임택, 표시판) 작성 예시를 제공합니다.

컨설팅 결과를 바탕으로 진열제품 네임택 원산지 표시 작성 예시를 제공하여 디자인에 알맞는 해당제품의 원산지 표시를 진행하면 초보 사장님도 완벽한 원산지 표시가 가능합니다.



ATP 표면청결도 측정

ATP 측정기를 사용하여, 우리 사업장의 눈에 보이지 않는 청결상태를 과학적으로 수치화하여 보여주는 서비스입니다. 청결 및 위생에 관한 고객의 신뢰도를 높일 수 있습니다.

1 육안으로 확인 불가능한 위험을 객관적인 수치를 통해 눈으로 확인하게 합니다.

객관적으로 확인하기 어려운 청결, 위생을 수치화하여 사업장을 이용하는 고객님께 확인시켜줍니다.

2 측정결과에 대한 빠른 피드백이 가능합니다.

쉽고, 빠르고, 정확한 검사결과를 도출하는 우수한 장비로, 우리 사업장 위생에 대한 결과수치를 30초 만에 확인할 수 있습니다.

3 진단결과를 토대로, 개선항목에 대한 맞춤형 컨설팅을 제공합니다.

우리 사업장의 청결상태에 관한 진단결과를 토대로 예상되는 리스크, 개선방안을 컨설팅합니다.



*표면청결도 결과 서비스 리포트' 별도 제공



맞춤형 위생교육 & 온라인교육

사업장의 여러 데이터를 종합 분석하여 최적화된 교육 프로그램을 제공합니다.
더불어 온라인 위생교육 프로그램을 통해 외식업 매장의
'식품 안전관리'와 '음식점 위생등급제' 인증획득을 위한 교육을 실시합니다.

1 우리 사업장에 딱 맞는 맞춤형 교육을 제공합니다.

사업장의 유형, 규모, 위생 진단결과에 따른 주요 리스크를 분석하여
교육에 반영합니다. 우리 사업장에 맞는 교육으로 효과를 높입니다.

2 참여형 실습으로 교육하고, 실제 위생수준의 향상을 검증합니다.

현장에 즉시 적용할 수 있는 참여형 식품안전 교육을 통해,
사업장의 위생수준이 향상됩니다.

3 외식업 종사자를 위한 음식점 위생관리에 대해 온라인 교육과정을 제공합니다.

현재 법령 내용이 반영된 외식업장의 법적 위생기준, 일반 위생관리를
주제로 식품접객업 종사자, 음식점 창업준비 중인 사장님 등
모두의 눈높이에 맞춘 교육입니다.

4 음식점 위생등급제 지정 및 운영관리를 교육합니다.

식품의약품안전처에서 지정하는 '음식점 위생등급제' 인증획득을 준비하고 있는
식품접객업자를 위해 위생등급제 소개에서 취득 방법과 절차, 관리까지의 교육을 제공합니다.



*국내 유일의 체험형 교육 시설, 세스코 시뮬레이션 센터



*세스코아카데미 홈페이지(www.cescoacademy.co.kr)



식품안전 라벨 스티커

식재료의 보관 및 사용 관리에 있어 잠재적 식품 위생 리스크 사전 관리가 가능하며,
식재료의 입고에서 보관 및 사용까지 목적에 따라 기능적 라벨표시스티커 사용으로 요식업장에서
식재료 관리를 철저히 할 수 있도록 도와주는 솔루션 상품입니다.

1 식품안전 통합 라벨 스티커

안전한 식재료 사용 관리에 꼭 필요한 식품안전통합 라벨 스티커를 통해
식재료의 입고부터 보관, 전처리 등 사용 목적별 철저히 관리 하는
필수 아이템입니다.

2 사용&판매 금지 라벨 스티커

식품안전 위해 요인으로 사용이 부적합한 식재료 및 상품에 대한
표시 관리를 통해 식품 위생 사고 발생 방지를 목적으로 활용 가능합니다.

3 알레르기 표시 라벨 스티커

알레르기 표시 의무 대상 업종의 식품사고 방지를 위한 알람 표시 라벨로
즉석판매 제도가공업이나 식품접객업 알레르기 표시 의무 대상 업종의
알람 표시 솔루션 상품입니다.

※ 접객업 표시대상 : 어린이 기호식품 조리 · 판매 업소 중 가맹사업 점포수 50개 이상



세스코는 사업장의 식품안전 위생을 넘어 모든 환경위생 관리를 생각합니다.

세스코 솔루션은 40여 년 축적해 온 'Science'를 바탕으로 정확한 진단과 과학적인 처방, 사후관리까지 책임집니다.

세스코 과학으로 관리합니다
CESCO Science. ON Life

종합환경 위생관리 연계 솔루션

쥐, 바퀴 및 사업장 내로 날아든 비래 해충 등
사업장 내로 유입한 해충 위생문제로
이미지 하락과 영업 피해를 막고 싶으신가요?



추천

해충 없는 위생적인 환경을 원하는 사업장



전문가의 진단 & 컨설팅으로 문제해충 박멸
실내용 포충등 피닉스 등

CESCO

세스코 통합 해충방제 &
비래해충 솔루션

혹시 모를 영업 중단의 불안!
코로나19 등 감염병 바이러스 및 세균을
상시 관리하고 싶으신가요?



추천

바이러스와 같은 유해요소로부터
안전하게 관리하고 싶은 사업장



UV 파워 공기살균기
전문 살균서비스 등

CESCO Viruscare

세스코 바이러스케어 시스템

초미세먼지는 물론, 이산화탄소 농도,
VOCs(냄새)까지 알려 주는 실시간 공기질 관리와
유입부터 출수되는 순간까지 고객들이
믿고 마실 수 있는 수질 관리가 필요하신가요?



추천

쾌적한 실내환경을 위한 맑은 공기와
위생적이고 안전한 음용수가 필요한 사업장



IoT 공기청정기 SE
IoT 라돈 룸케어 공기청정기 SE
스마트핏 스탠드 정수기 등

CESCO Air

세스코 공기질 안심관리 솔루션

CESCO Water

세스코 수질 안심관리 솔루션

기름때가 문제인 주방은 물론,
수시로 소독해야 하는 테이블 등
기물들을 안전한 성분으로 철저히
소독/위생관리하고 싶으세요?



추천

기름때가 찌든 후드(기물) 세척 등
안전하고 효과적인 위생 용품이 필요한 사업장



기름때세정제 파워 / 곡물발효 살균소독제
주방세제 프리미엄 / 배수구클리너
업소 청소도구 등

CESCO Mylab

세스코 환경위생 솔루션

본 카탈로그에 수록된 제품 및 서비스는 계속되는 연구, 개발로 일부 변경될 수 있습니다.
본 카탈로그의 제품 색상은 인쇄된 것이므로 실제와 차이가 있을 수 있습니다.
본 카탈로그에 수록된 모든 내용은 발행인의 사전 허가 없이 무단복제, 복사, 전제, 인용을 금합니다.



주소 : 서울시 강동구 상일로10길 46(상일동) 세스코 터치센터 (우)05288
대표전화 : 1588-1119 고객센터(월~금 08:30 ~ 18:00 / 토 09:00 ~ 13:30)
Fax : 02-488-1720 홈페이지 : www.cescofood.co.kr

© FDS_REST_V.2_2023.01 CESCO CO.,Ltd All rights reserved. 품목코드 [PU20802]

명함스티커 부착