

I

수입제도 변경사항

1. FDA, 식품안전현대화법 (FSMA) 에 따른 6번째 규정 최종 확정

- 1) 현재까지 총 6가지 규정이 최종 확정되어, 앞으로 한 가지 규정만 최종 확정을 기다리고 있어
- 지난 15년 9월 2가지 (식품에 관한 예방적 방제, 동물사료에 관한 예방적 방제), 11월 3가지 (농산물 안전성, 수입식품안전검증제도, 제 3자 검사 및 증명) 에 이어, 지난 4월 5일, FSMA에 따른 6번째 규정인 위생적 운송 (Sanitary Transportation) 이 최종 확정됨
 - 이번 위생적 운송 관련 규정은 주요 식품 변질의 원인인 부적합한 온도 내 보관 및 배송, 선적 및 양화 작업 시 충분치 못한 위생 관리 등 운송과정 및 비위생적인 관리를 통해 발생할 수 있는 식품 안전성 위험 요소를 예방하기 위해 만들어진 규제임
 - 적용대상은 주간통상 (Interstate commerce) 의 유무와 관계없이 자동차 또는 철도로 운송되는 식품 및 사료의 화주, 운송인, 그리고 수하인에게 적용되며, 미국 내 유통업체를 거치지 않고 미국을 통과해 운송될 경우에는 적용되지 않음 (예를 들어, 캐나다 → 멕시코)
 - * 다시 말해 캐나다 또는 멕시코에서 선적되어 미국으로 반입 후 추가적으로 미국 내 운송이 진행될 경우에는 적용되지만 캐나다 또는 멕시코에서 선적 후 미국 내 운송이 필요 없는 경우에는 적용되지 않음. 또한 항공 및 선박으로 운송 후 미국 내에서 자동차 또는 철도를 통해 추가 운송되어 유통 및 소비가 되는 식품의 경우 적용대상에 포함되지만 항공 및 선박으로만 운송되는 경우에는 법적 한계성으로 인해 제외됨
 - 위생적 운송 규정의 주요 요구사항과 법적 준수일은 아래와 같음
 - 차량 및 운송장비: 차량과 운송장비는 식품을 안전하게 운송할 수 있도록 설계, 유지 보수 되어야 함. 예를 들어, 사용목적에 맞는 위생관리가 진행되어야 하며, 식품의 안전한 운송을 위해 적절한 온도를 유지해야 함
 - 운송작업: 즉석식품, 비 가공식품, 비 식품류 등이 한 화물에 선적되었을 경우, 교차감염 (Cross Contamination) 이 발생하지 않도록 주의를 기울여야 함
 - 교육: 운송업체에게 위생적 운송에 대한 교육을 시행하고 그것을 문서화해야 함. 해당 교육은 운송업체가 운송 도중 발생하는 위생 관련 모든 문제에 대한 책임진다는 것을 운송업체와 화주업체 사이 동의한다는 내용을 담고 있음
 - 기록: 운송절차, 교육관련 내용 등 모든 사항을 문서화해 보유, 유지하고 있어야 하며, 기록하는 사항의 종류 및 발생하는 시기에 따라 보유 시간 (Retention Time) 은 다르지만, 1년을 초과하지 않음

사업규모	준수일 (최종 법안 공포 후)
영세기업 (연간 수입이 2750만 달러 미만이며, 화주업체 외 직원이 500명 미만인 경우)	2년
그 외 모든 기업체 (영세기업에 해당되지 않으며 해당 규제 면제 대상이 아닌 모든 업체)	1년

* 해당 규제 면제 대상으로는 연평균 소득 50만 달러 미만의 식품 관련 운송업체, 연체 조개류를 제외한 모든 생축 운송, 안전성 문제로 인해 온도조절이 필요한 식품을 제외한 완전 밀폐포장 된 식품의 운송, 이산화탄소, 질소, 산소 등 식품에 사용되는 기체의 운송 등이 있음

2) 시사점

- 4월 5일 위생적 운송 규정이 최종 결정됨에 따라, 앞으로 한 가지 규정 (Intentional Adulteration: 고의적 식품변조) 만이 5월 31일까지 최종 확정을 기다리고 있음. 물론 이번 규정은 앞서 최종 결정된 규정과 달리 운송업체에게 책임을 묻는 규정이지만 FSMA를 통해 미 전역의 식품안전성 향상 및 현대적인 식품안전계획 구축하겠다는 미국 정부의 단호한 의지를 확인할 수 있는 만큼, 향후 대마수출증진을 위해서는 FSMA의 정확한 이해는 물론 식품안전성 강화를 위해 다방면의 노력이 필요할 것으로 생각됨

2. 관련 웹사이트

<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FSMA/ucm383763.htm>

<http://www.fda.gov/downloads/Food/GuidanceRegulation/FSMA/UCM194118.pdf>

발생 일자	품목	기관	기관 조치 사항	사후 처리 사항	결과
2016-03-01	유부 & 소스	CBP	식품성분표 및 가공절차 요구	CBP 검토 결과 U-KFTA 무관세 혜택 적용 가능	보류 해제
2016-03-02	라면 & 수프	AQI/CBP & VS/APHIS	식품성분표 요구	AQI 검토 결과 함유된 성분 대상 수입허가증 불필요	보류 해제
2016-03-04	쿠키 과자	AQI/CBP & VS/APHIS	식품성분표 요구	AQI 검토 결과 패각 칼슘 성분은 연체동물로부터 추출한 것이므로 수입허가증 불필요	보류 해제
2016-03-07	공치	FDA	위청식품 의심으로 인한 샘플 요청	통상적으로 공치에 사용되는 Mackerel pike로 표기하지 않아 라벨링 수정 후 FDA Form 766 제출	보류 해제
2016-03-08	새우젓	FDA	Import Alert 16-199에 따른 자동수입금지조치 (DWPE)	HACCP 미인증으로 인해 수입자 검증 절차가 충분하지 않음	폐기 처리
2016-03-10	메밀	AQI	농식품 검역 시행	AQI 검토 결과, 껍질 벗긴 메밀임	보류 해제
2016-03-14	흑미	AQI/CBP & VS/APHIS	농식품 검역 시행	AQI 검토 결과 흑미가 아닌 홍미이며 그 중에서도 유해 집착으로 분류되는 품종으로 확인	폐기 처리
2016-03-15	곶	FDA	위청식품 의심으로 인한 샘플 요청	FDA 검토 결과 알레르기를 유발할 수 있는 콩이 함유되어 있음에도 불구하고 미 표기되어 라벨링 수정 후 FDA Form 766 제출	보류 해제
2016-03-17	단풍당 & 올리고당	FDA	식품성분표 및 가공절차 요구	CBP 검토 결과 U-KFTA 무관세 혜택 적용 가능	보류 해제
2016-03-21	음료	FDA	위화식품 의심으로 인한 샘플 요청	FDA 검토 결과 스테비아와 토마틴 성분으로 위화되었다고 보류했지만 수입업체 측에서 식품성분표 제출	보류 해제
2016-03-21	게맛살	AQI/CBP & VS/APHIS	동물 수입허가증 요청	AQI 검토 결과, 난백 알부민 성분은 동물 수입허가증 제출이 필요한 관계로 수입업체 측에서 제출	보류 해제
2016-03-23	어묵	FDA	위청, 위화식품 의심으로 샘플 요청	FDA 검토 결과, 당알콜이 함유되어 있음에도 불구하고 미 표기 되어, 라벨링 수정 후 FDA Form 766 제출	보류 해제

※ 2016년 3월 FDA 한국산 식품 전체 통관 거부건수는 총 18건 (LA지사 제공)