

일본	5월 수출현안/ 수입제도 모니터링
----	--------------------

I 수출가공식품의 자주관리 강화 및 아플라톡신 타국산 사례

1. 대일 수출가공식품의 자주관리 체크리스트 활용

- 일본으로 수입되는 가공식품의 이물질 혼입 및 식품위반사례가 증가함에 따라 일본후생노동성은 기존에 제정된 가공수입식품의 자주관리 지침(가이드라인)에 근거한 수입업체가 현지 생산단계에서 위생관리를 점검할 수 있도록 자주관리 체크리스트를 추가로 발표하였다.
- 주요내용
 - 대일 수출식품의 현지 생산단계에서 위생관리 체크리스트를 활용함으로써 제품의 일본 도착시 식품위반사례가 발생하지 않도록 주의환기
 - 동 체크리스트는 원료단계, 가공단계, 제품회수 부분등에 있어서 각 단계별로 사전 확인을 통한 식품위반사례가 발생하지 않도록 자세한 체크란을 설정한 것이 특징이다.

2. 타국산 식품위반사례로 보는 주의사항

- 호주산 아몬드오일에서 아플라톡신 검출로 인한 명령검사 이행
 - 아플라톡신은 발암성 곰팡이독소로 식품위생법상 기준치는 검출되어서는 안됨
 - 수출시 수입자에 의한 자주검사 결과 위반된 사안으로 해당제조업체로부터 수출되는 아몬드오일은 전량 검사를 받아야 통관이 됨
 - 일본 검역소에서는 아몬드등 넛츠류, 향신료, 곡물등에 대한 아플라톡신의 검사를 강화하고 있음
 - 한국산 김치류등 원재료에 고춧가루 포함될 경우에도 아플라톡신 1년에 1회의 정기적인 검사가 요구됨으로 주의가 필요시 됨

※ 출처 : 후생노동성 수입식품감시안전과

※ 별첨 : 일본 수입가공식품의 자주관리 체크리스트(한국어 및 일본어 원문 참조)

II

통관 보류 및 해결, 폐기, 반송 사례 (' 15년 5월)

월	품목명	제조사	부적합내용 및 공표일	수입자 명	조치상황
5월	토마토 (신선 대과)	DOGOK AGRICULTURAL COOPERATION	잔류농약 위반 (플루킨코나졸) 2015.5.20	○○○	전량보관중으로 폐기 또는 반송
	대추차(분말음료)	OTTOGI SAMHWA FOOD CO.,LTD	성분규격부적합 (대장균균 양성) 2015.5.27	○○○	전량보관중으로 폐기 또는 반송
	활넉치	영어조합법인 한진	쿠도아충 발생 (식중독 사례) 2015.5.26	-	소비

□ 시사점

○ 신선토마토

- 잔류농약인 플루킨코나졸이 위반되어 2015.2.18일자로 한국산 대과 토마토에 대해서는 일본 도착시 전수검사가 발동된 상태임으로 동 성분
분에 대한 국내 생산 단계 사전 검사등 각별한 주의가 필요시 됨

○ 대추차(분말음료)

- 모든 수입식품의 경우, 대장균균은 음성이어야 하며, 최근 대장균균의
모니터링검사 결과 적발이 증가하고 있어, 해당제조시설 위생 및 수질
검사를 철저히 해야함
- 후생노동성은 2015년 금년도 중점 감시항목의 하나로 가공식품에 대한
성분규격(대장균균 등) 모니터링 검사를 강화할 예정으로 있어 사전에
한국내 검사기관에서의 검사를 실시하는 등의 주의가 요망됨

○ 활넉치

- 한국산 활넉치 수출업체는 아이디 등록하여 운영중에 있으며, 금번 일
본내에서 발생한 식중독사례를 역학추적한 결과, 동 양식장의 제품에서
쿠도아충이 판명된 사안으로 평상시 양식장 위생관리 및 쿠도아충 검
사등의 사전검사등의 예방조치가 필요함