

**【후생노동성은 신규 식품첨가물 등록 등 식품위생법시행규칙 일부를 개정】****□ 첨가물 암모니움 이소바레레이트(Ammonium isovalerate)추가 등록**

- 일본 식품위생법 제10조의 규정에 의거 암모니움 이소바레레이트를 새로운 첨가물로 사용이 가능하도록 첨가물 리스트에 추가함
  - 암모니움 이소바레레이트는 향료로 미국등 선진국에서 폭넓게 사용이 되고 있는 첨가제로 금번 등록개정으로 일본에서도 사용이 가능하게 되었다.
  - 단, 유기용제로서 사용하는 등의 착향 목적이외의 사용은 금지함

**□ 청량음료수에 대한 보존기준 변경**

- 미네랄워터, 냉동과실음료 및 원료용 과즙 이외의 청량음료수중 원재료등에 유래하여 해당식품중에 존재하는 발육이 가능한 미생물을 제거함에 있어서 충분한 효과가 있는 방법으로 제균을 실시한 제품에 대해서는 10°C이하에서 보존하지 않으면 안된다는 종래 보존기준 대상에서 제외함
  - 최근 청량음료수의 수요증가와 함께 제조기술 발달로 인해 충분한 제균이 가능해짐으로서 과거 10°C이하에서 보존 유통해야 하는 규정을 삭제함
- 본 개정에도 불구하고 원재료 등에 유래하여 해당식품에 존재 하고 더욱이 발육이 가능한 미생물을 제거함에 충분한 효과를 가지는 방법에 의해 실시하여야 한다는 것에는 변함이 없음

**□ 비가열식육제품등의 비정형균 식중독균의 규제대상 신설**

- 비가열식육제품, 특정가열식육제품 및 가열식육제품의 성분규격인 살모넬라속 균에 대해 최근 유허수소비산생성등의 비정형균에 의한 식중독 사고가 발생함으로써 이러한 비정형균에 대해서도 규제대상으로 포함

**□ 클루코산아염 및 규산칼슘등의 사용기준치 개정**

- 클루코산아염 및 규산칼슘의 사용기준을 개정하여 환자용 식품등 특별용도로 제조허가 및 승인을 받은 제품에 대해 사용이 가능하도록 되었다.
- 사용량의 상한은 없으나 적절한 제조공정관리를 실시하여야 하며, 식품으로서 목적으로 하는 효과를 얻기에 필요시 되는 양을 초과하지 않도록 해야 한다.

## II

## 통관 보류 및 해결, 폐기, 반송 사례 ( '15년 7월)

월	품목명	제조사	부적합내용 및 공표일	수입자 명	조치사항
7월	붕장어 (무가열섭취냉동식품)	WOO JIN MOOKLSAN CO.,LTD	성분규격 부적합 (대장균균 양성) 2015.7.8	(유)이케쇼수산	폐기 또는 반송지시
	컷트곶감 (무가열섭취냉동식품)	NATURE FARM CO.,LTD	성분규격부적합 (세균수 $1.3 \times 10^5$ /g) 2015.7.10	(주)히토시나상사	전량보관중으로 폐기 또는 반송
	요구르트아이스크림 파우더	ASHER COMPANY	사용기준부적합 (폴리솔리베이트80 0.183g/kg검출) 2015.7.14	(주)키토스상사	전량보관중으로 폐기 또는 반송
	구운붕장어 (무가열섭취냉동식품)	DAEYANG FOODS CO	성분규격 부적합 (대장균균 양성) 2015.7.14	(주)다카기수산	전량보관중으로 폐기 또는 반송
	계 (무가열섭취냉동식품)	WOOREE FISHERY CO.,LTD	성분규격부적합 (세균수 $2.5 \times 10^5$ /g) 2015.7.17	도모타세일링(주)	전량보관중으로 폐기 또는 반송
	구운붕장어 (무가열섭취냉동식품)	KYUNG NAM TRADING CO.,LTD	성분규격부적합 (세균수 $4.1 \times 10^6$ /g 대장균균 양성) 2015.7.24	(주)다카기수산	전량보관중으로 폐기 또는 반송
	구운붕장어 (무가열섭취냉동식품)	KYUNG NAM TRADING CO.,LTD	성분규격 부적합 (대장균균 양성) 2015.7.24	(주)다카기수산	전량보관중으로 폐기 또는 반송
	왕게가공품 (무가열섭취냉동식품)	DAEHO FISHERIES CO.,LTD	성분규격부적합 (세균수 $9.4 \times 10^5$ /g) 2015.7.30	(주)코스이	전량보관중으로 폐기 또는 반송
	왕게가공품 (무가열섭취냉동식품)	SE WOONG FISHERIES CO.,LTD	성분규격 부적합 (대장균균 양성) 2015.7.30	(주)우에노수산	전량보관중으로 폐기 또는 반송

위반사례 합계 9건 발생

## □ 시사점

○ 금년도 1~7월까지의 대일수출 한국산 식품류 위반건수를 보면 총 19건 발생으로 그 중에 수산물(가공포함) 이 13건 68%를 차지하고 있어 수산물의 위반사례가 많은 것으로 나타났다.

- 작년 7월말의 경우 위반건수 16건으로 전년대비 18% 증가

○ 7월 총 9건의 위반사례중 냉동곶감과 요구르트파우더 제품을 제외하고 7건이 붕장어 가공품등 수산물로 나타나 여름철 일본인들의 장어구이 수요시즌에 따른 수입건수 증가도 한 원인이 된 것으로 보여진다.

- 또한, 여름철에 생산과정에서의 온도관리 및 제조기계류의 세척부족 등으로 인한 대장균군의 감염등의 발생우려가 큰 것으로 보임으로 기본적으로 제조시설 관리 및 수질관리등의 철저필요
- 요구르트 파우더제품의 경우 폴리솔리베이트 80의 사용기준치는 기 타식품으로 분류되어 0.020g/kg이내임으로 수출전 일본의 기준치를 파악하여 기준치 이내 사용토록 주의하여야 함.
- 후생노동성은 2015년 금년도 중점 감시항목의 하나로 가공식품에 대한 성분규격(대장균군 등) 모니터링 검사를 강화중으로 사전에 한국내 검사기관에서의 검사실시 등 각별한 주의가 요망됨