

일본	2월 수출현안/ 수입제도 모니터링
----	--------------------

I 일본의 냉동식품 성분규격

최근 대일 수출된 한국산 냉동식품에서 세균위반 사례가 많아 주의가 필요시 되고 있어 냉동식품에 대한 일본의 성분규격 등에 대해 조사하였다.

【냉동식품의 성분규격】

일본 식품위생법상 냉동식품은 다음의 4가지로 분류되며, 동 분류는 냉동식품의 표시 사항(동결직전 가열유무 및 가열조리의 필요성)에 밀접하게 관계됨으로 충분히 이해할 필요가 있다.

① 무가열 섭취 냉동식품

제조 및 가공식품을 동결시킨 냉동제품중 섭취시 가열을 필요로 하지 않을 경우

성분규격	세균수(일반생균수)	대장균군	식품예시
	100,000/g 이하	음성	과일, 케익등

② 가열후 섭취 냉동식품중 동결직전에 가열한 제품

가열후 섭취하는 냉동식품중(제조 또는 가공한 식품을 동결시킨 것 중 무가열섭취냉동식품 이외의 것을 말함) 동결시키기 직전 공정에서 가열처리된 것을 말함

성분규격	세균수(일반생균수)	대장균군	식품예시
	100,000/g 이하	음성	햄버그, 면류, 소스

③ 가열후 섭취 냉동식품중 동결직전에 가열한 이외의 제품

가열후 섭취 냉동식품중 상기 ②이외의 것을 말함

성분규격	세균수(일반생균수)	E,coli(대장균)	식품예시
	3,000,000/g이하	음성 ※	새우튀김, 고로케등

※ 밀가루를 주원료로 섭취전 가열공정이 필요한 냉동빵 생지등의 식품에 대해서는 섭취 전에 충분한 가열, 소성할 경우에 한해 E,coli음성의 성분규격을 적용하지 않음

④ 생식용 냉동선어개류

냉동식품중 생선피레, 조갯살등으로 처리한 선어류를 생식용으로 동결시킨 것을 말함

성분규격	세균수(일반생균수)	대장균군	장염비브리오
	100,000/g이하	음성	100이하/MPN

2) 냉동식품의 가공기준(생식용 냉동선어류 [생선평막 또는 조갯살류] 에 한함)

냉동식품중 생식용 냉동선어류에 대한 가공기준은 별도 정해져 있어 선도가 좋은 원재료 확보, 안전한 용수(살균해수 및 음료용으로 적합한 물을 사용한 인공해수)사용 (충분한 세정에 의한 오염물질의 제거), 위생적인 원재료 해동, 첨가물(차아산염소나트륨을 제외)의 사용금지, 가공후 신속한 동결처리 등의 가공공정이 필요시 됨

3) 냉동식품의 보존기준

식품위생법에서는 냉동식품의 보존기준으로서 아래와 같은 두가지 사항이 정해져 있음

- ① 냉동식품은 - 15℃이하에서 보존하여야 함
- ② 냉동식품은 청결하고 위생적인 합성수지, 알루미늄박 또는 내수성이 있는 가공지로 포장하여야 함

II

통관 보류 및 해결, 폐기, 반송 사례 (’16년 2월)

월	품목명	제조사	부적합내용 및 공표일	수입자 명	조치상황
2월	냉동게	MI SIK MARINE PRODUCTS CO.,LTD	세균수 초과 검출(세균수 $1.8 \times 10^5/g$ 2016.2.22	(주) T O H O CORPORATION	폐기 또는 반송 (전량보관)

위반사례 합계 /건 발생

□ 시사점

- 냉동보일 계에서 기준치 초과 세균수가 검출되어 위반된 사례로 수산가공 냉동식품에 대한 세균수 초과 사례가 많아 각별히 주의가 필요시 됨