



2017년 농식품 해외시장 맞춤조사

Product : 건조 멸치(Dried Anchovy)

Country : 미국(United of States America)

Contents

I. 시장 통계	4
1. 통계분석 기준 설정	6
2. 무역통계 종합분석	7
3. 품목통계 종합분석	9
II. 시장 트렌드	10
1. Market Trend 01. 1인당 해산물 소비량	12
2. Market Trend 02. 현지 인기 멸치 가공품	13
3. Market Trend 03. 배달 서비스 경쟁	14
4. Market Trend 04. 식품안전현대화법 개정	15
III. 경쟁제품 현지조사	16
1. 경쟁제품 선정	18
2. 정량 분석	19
3. 정성 분석	20
4. 현지 방문 조사자료	22
IV. 경쟁사 분석	29
1. 경쟁사 선정	31
2. 경쟁사별 현황 파악	32
V. 유통구조 현황	35
1. 현지 진출 주요 경로	37
2. 전문가 인터뷰	40
VI. 유통업체 현황	41
1. 주요 유통채널별 현황 및 프로모션 정보	43

Contents

Ⅶ. 통관 및 검역 정보	48
1. 통관 및 검역 절차	51
2. 관세율 정보	55
3. FTA 정보	56
4. 통관 및 검역 주의사항	57
5. 통관거부사례	58
 Ⅷ. 인증 정보	59
1. 인증 취득정보	62
2. 제출서류	66
3. 전문가 인터뷰	67
 Ⅸ. 라벨링 정보	68
1. 라벨 표기사항	70
2. 라벨링 예시	72
 X. 위생요건 정보	74
1. 식품첨가물 규정	76
2. 기타 위생기준 규정	77
 ※ 참고문헌	78



I. 시장 통계

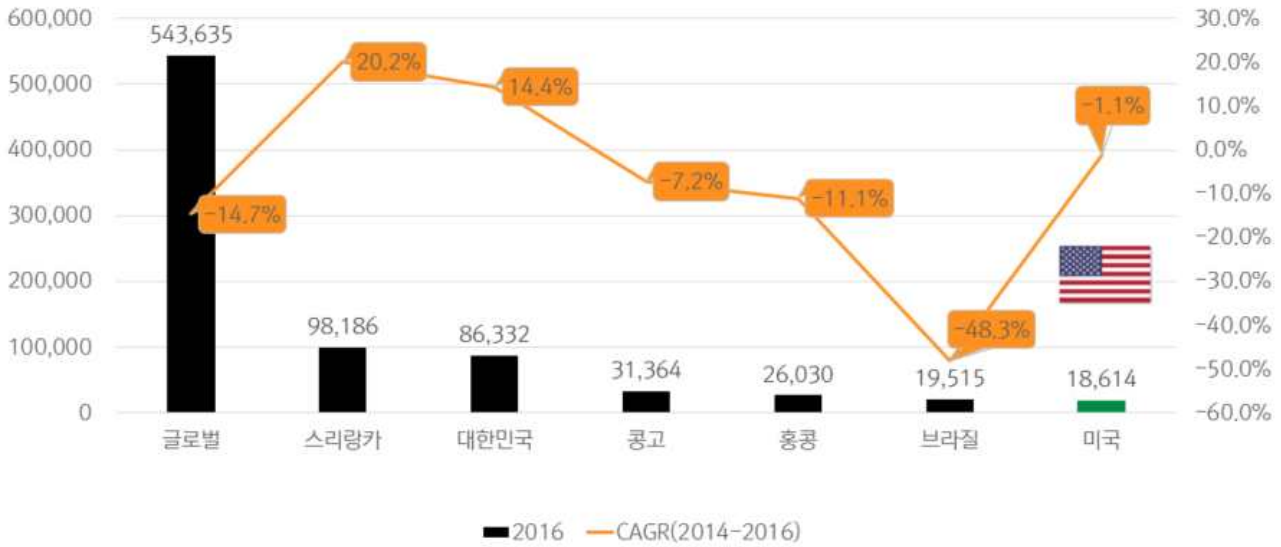
※ 시장 통계 OVERVIEW

1. 통계분석 기준 설정
2. 무역통계 종합분석
3. 품목통계 종합분석

시장 통계 OVERVIEW

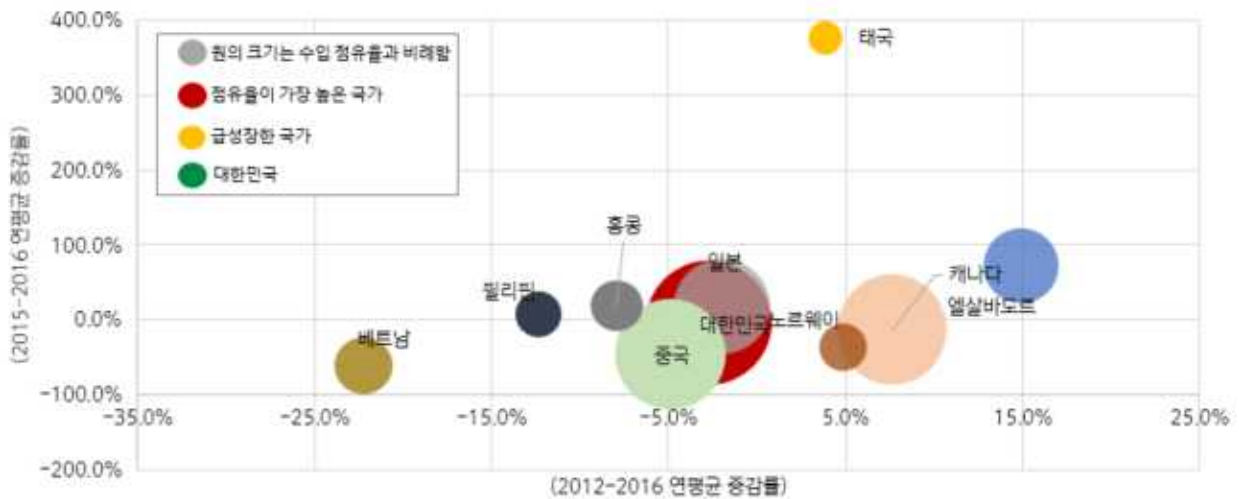
글로벌 HS CODE 0305.59 수입액 규모 및 증감률(2014 ~ 2016)

단위 : 천 달러, %



미국 HS CODE 0305.59 수입 점유율 및 성장률 비교^{1.2.3.}

단위 : %



미국 전체 식품 시장 중 건조 수산물 시장 비중 추이 (2012 ~ 2016)

단위 : %

카테고리	세부 품목	2012	2013	2014	2015	2016
1	건조 수산물	1.57 %	1.61 %	1.64 %	1.67 %	1.71 %
2	냉장 손질 가공 수산물	1.58 %	1.61 %	1.64 %	1.67 %	1.70 %
3	캔 가공 수산물	1.47 %	1.50 %	1.53 %	1.56 %	1.59 %
4	신선 수산물	1.43 %	1.45 %	1.47 %	1.49 %	1.51 %
5	냉동 가공 수산물	1.41 %	1.43 %	1.45 %	1.47 %	1.49 %
6	냉장 가공 수산물	1.36 %	1.39 %	1.42 %	1.45 %	1.48 %
7	손질된 수산물	1.13 %	1.14 %	1.15 %	1.16 %	1.17 %

- 거품형 그래프 내 원의 크기는 글로벌 시장 내 점유율(비중)을 나타냄
- 거품형 그래프 내 원이 우측에 가까울수록 최근 5년간 높은 수입 증가세를 나타낸 국가임
- 거품형 그래프 내 원이 상측에 가까울수록 최근 1년간 높은 수입 증가세를 나타낸 국가임

1. 통계분석 기준 설정

건조 멸치 통계 기준 설정

건조 멸치 품목의 시장성 판단을 위해 통계 조사를 진행함. 글로벌 및 미국의 수입통계 확인을 위해 HS CODE를 통계 기준으로 설정하고 조사 대상국의 시장규모 파악을 위해 품목 키워드를 조사 기준으로 설정함⁴.

HS CODE 확인 사이트

1	한국 관세법령정보포털 3.0 unipass.customs.go.kr
2	TradeNAVI www.tradenavi.or.kr
3	미국 관세청 www.cbp.gov

수입 통계 기준, HS CODE 0305.59.0000으로 설정

글로벌 및 미국 내 건조 멸치의 수요 파악을 위해 전 세계 공통인 HS CODE 6자리 0305.59를 수입통계 분석 기준으로 설정함. 미국의 HS CODE 0305의 하위 카테고리인 0305.59.000 (건조 또는 훈제한 것은 제외한, 염장한 어류 및 식용 어류 하치 생선을 제외한 염수장한 어류)를 미국 수입통계 분석 기준으로 설정함

표 1.1 : 건조 멸치 항목별 통계 기준 설정

분류	조사 항목	통계 기준	
무역 통계	글로벌 수입규모 및 성장률	HS CODE	0305
	미국 수입규모 및 성장률		0305.59
품목 통계	건조 수산물류 시장 규모	품목 키워드	Dried Seafood & Fish

표 1.2 : 미국 내 건조 멸치 HS CODE 분류 (2016년 기준)⁵.

국가	HS CODE	품명
한국	0305	건조한 어류, 염장이나 염수장한 어류, 훈제한 어류(훈제과정 중이나 훈제 전에 조리한 것인지에 상관없다), 어류의 고운 가루·거친 가루와 펠릿(pellet)(식용에 적합한 것으로 한정한다)
	0305.5	건조한 어류(식용 어류 설육(屑肉)은 제외한 것으로서 염장했는지에 상관없으며 훈제한 것은 제외한다)
	0305.59.2000	멸치
미국	0305	건조·염장·염수장한 어류, 훈제한 어류(훈제한 것에 있어서는 훈제과정 또는 훈제 전에 열로 조리한 것인지의 여부를 불문한다), 어류의 분·조분 및 펠릿(식용에 적합한 것에 한정한다)
	0305.59.0000	건조 또는 훈제한 것은 제외한, 염장한 어류 및 식용 어류 하치 생선을 제외한 염수장한 어류

출처 : 한국 관세법령정보포털 3.0(unipass.customs.go.kr), 미국 관세청(www.cbp.gov)

4. 의뢰사 제품에 적합한 HS CODE를 확인하는 방법에는 한국 관세무역개발원에서 발간한 '관세율표/관세율표해설서/HS 품목별 수출입통관편람'을 통하거나 관세청 UNI-PASS 홈페이지 '품목분류정보'를 검색하거나 관세청 '관세법령정보포털 3.0'을 활용하는 법 등이 있음. 법적인 효력을 가진 HS CODE를 확정하기 위해서는 관세청 관세평가분류원장에게 신청하는 방법이 있음
5. 2017년 기준으로 확인된 HS CODE는 0305.54.0000 으로 청어(클루페아 하렌구스(Clupea harengus)·클루페아 팔라시(Clupea pallasii)), 멸치[엔그라울리스(Engraulis)종], 정어리[사르디나 필차르두스(Sardina pilchardus)·사르디노프스(Sardinops)종], 사르디넬라[사르디넬라(Sardinella)종], 브리스링(brisling)이나 스프랫(sprats)[스프라투스 스프라투스(Sprattus sprattus)], 고등어(스콤버 스콤브루스(Scomber scombrus)·스콤버 오스트랄라시쿠스(Scomber australasicus)·스콤버 자포니쿠스(Scomber japonicus)], 줄무늬 고등어(Indian mackerels)[라스트렐리거(Rastrelliger)종], 삼치[스콤버로모루스(Scomberomorus)종], 전갱이 등이 포함되나 2014 ~ 2016년 수입 데이터가 확인되지 않아 2016년 기준 HS CODE인 0305.59로 진행함

2. 무역통계 종합분석

글로벌 수입액 3개년 연평균 성장률⁶ -14.7%

2016년 기준 HS CODE 0305.59의 글로벌 수입규모는 5억 4363만 5,000달러로 2014년부터 2016년까지 연평균 -14.7%의 하락세를 보임. 2016년 기준 수입 1위국인 스리랑카의 수입규모는 9,818만 6,000달러로 2014년 이후 3년간 연평균 20.2%의 상승세를 나타냄. 한국의 글로벌 수입액은 2위를 기록했는데, 2016년 기준 수입액 8,633만 2,000달러를 기록하여 14.4%의 성장세를 보임. 미국은 2016년 기준 수입규모 2위를 차지했는데, 수입액 1,861만 4,000 달러로 3.4%의 시장 점유율을 보임

미국 내 한국산 수입액 규모 1위

2016년 기준 미국의 HS CODE 0305.59의 수입액 규모는 1,861만 4,000 달러로 2014년 이후 3년간 연평균 -1.1%의 상승세를 보임. 2016년 기준 미국 내 HS CODE 0305.59 품목 최대 수입국은 한국으로 1,861만 4,000달러의 수입액을 기록함

2016년 기준 미국 내 한국산의 수입액은 3,643만 달러로 미국 내 해당품목 수입액 점유율 19.5%를 차지하며 시장 점유율 1위를 기록함. 두 번째로 점유율이 높은 국가는 캐나다로, 2014년부터 2016년 3개년 성장률이 3.9%로 조사됨

표 1.3 : 글로벌 HS CODE 0305.59 수입액 규모(2014 ~ 2016)

(단위 : 천 달러, %)

수입국가	2014	2015	2016	2016 점유율	CAGR(2014-2016)
글로벌	747,217	605,221	543,635	100.00%	-14.7%
1 스리랑카	67,991	81,226	98,186	18.1%	20.2%
2 한국	65,915	73,063	86,332	15.9%	14.4%
3 콩고	36,435	40,735	31,364	5.8%	-7.2%
4 홍콩	32,906	31,835	26,030	4.8%	-11.1%
5 브라질	73,047	41,410	19,515	3.6%	-48.3%
6 미국	19,018	20,059	18,614	3.4%	-1.1%
기타	451,905.00	316,893.00	263,594.00	48.5%	-23.6%

출처 : International Trade Centre(www.trademap.org)

표 1.4 : 미국 HS CODE 0305.59 수입액 규모(2014 ~ 2016)

(단위 : 천 달러, %)

수입국가	2014	2015	2016	2016 점유율	CAGR(2014-2016)
글로벌	19,018	20,059	18,614	100.00%	-1.1%
1 한국	3,789	3,743	3,634	19.5%	-2.1%
2 캐나다	3,202	3,969	3,456	18.6%	3.9%
3 일본	2,150	2,182	2,579	13.9%	9.5%
4 중국	3,807	4,514	2,452	13.2%	-19.7%
5 엘살바도르	1,430	1,237	2,136	11.5%	22.2%
기타	4,640.00	4,414.00	4,357.00	23.4%	-3.1%

출처 : International Trade Centre(www.trademap.org)

6. 연평균 성장률 = $\text{최신/최초연도}^{(1/n-1\text{개년})} - 1$

2. 무역통계 종합분석

대한민국, 미국 시장 점유율 1위

한국은 2012년 이후 최근 5년간 미국 수입 시장에서 -2.7%의 성장률 감소세를 보이고 있음에도 불구하고 21.6%로 가장 높은 시장 점유율을 보임. 시장 점유율 2위를 차지한 중국의 경우 2012년부터 2016년까지의 시장 점유율은 17%였으나, 2015 ~ 2016년 성장률은 -45.7%를 기록함. 3위를 차지한 캐나다의 경우 2015 ~ 2016년의 성장률은 하락했으나 2012년부터 4개년 성장률은 7.6%로 상승함.

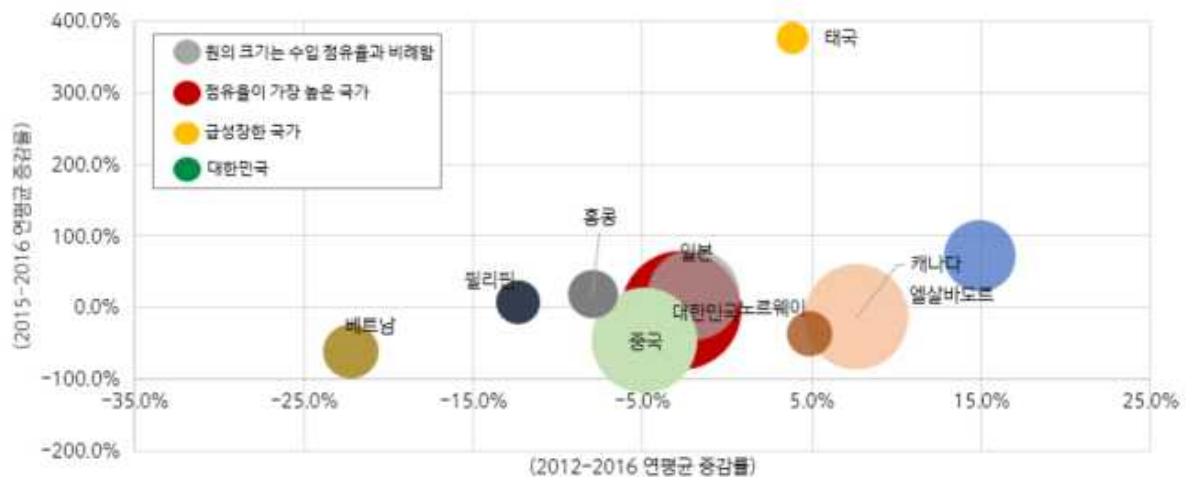
급성장중인 말레이시아와 태국

말레이시아와 태국의 경우, 2012 ~ 2016년의 시장 점유율은 각 2.0%와 1.6%로 미미한 수준이었으나 2015 ~ 2016년 성장률이 모두 세 자리 수를 기록하며 큰 성장세를 보임. 이에 반해 베트남과 중국의 경우, 2015 ~ 2016년 성장률이 각각 -60.8%와 -45.7%로 하락세를 보임.

표 1.5 : 미국 HS CODE 0305.59 수입 점유율 및 증감률 비교^{7.8.9.}

(단위 : %)

수입국가	2012-2016 점유율	CAGR(2012-2016)	CAGR(2015-2016)
1 대한민국	★21.6%	-2.7%	-2.9%
2 캐나다	16.6%	7.6%	-12.9%
3 일본	12.9%	-2.0%	18.2%
4 중국	★17.0%	-4.9%	-45.7%
5 엘살바도르	7.8%	★14.9%	72.7%
6 말레이시아	2.0%	★19.4%	★538.7%
7 홍콩	3.7%	-7.9%	19.1%
8 노르웨이	3.1%	4.9%	-37.1%
9 태국	1.6%	3.9%	★376.3%
10 베트남	4.7%	-22.2%	-60.8%



출처 : International Trade Centre(www.trademap.org)

- 거품형 그래프 내 원의 크기는 글로벌 시장 내 점유율(비중)을 나타냄
- 거품형 그래프 내 원이 우측에 가까울수록 최근 5년간 높은 수입 증가세를 나타낸 국가임
- 거품형 그래프 내 원이 상측에 가까울수록 최근 1년간 높은 수입 증가세를 나타낸 국가임

3. 품목통계 종합분석

건조 수산물, 미국 식품 시장에서 1.71%의 시장 규모 차지

미국 내 식품 시장에서 건조 수산물 시장 규모를 확인한 결과, 2016년 기준 미국 식품 시장에서 전체 수산물 시장이 차지하는 규모는 10.62%임. 그 중에서 건조 수산물의 경우 1.71%를 기록하여 수산물 품목 중 가장 높은 시장 점유율을 보임. 건조 수산물 다음으로 시장 점유율이 높았던 품목은 2016년 기준 1.70%의 점유율을 기록한 냉장 손질 가공 수산물과 1.59%의 점유율을 보인 캔 가공 수산물, 1.51%의 점유율을 보인 신선 수산물이었음. 손질된 생물 수산물의 경우 전체 수산물 중에서 가장 비중이 낮은 1.17%의 시장 규모를 기록함

이렇게 생물 수산물보다 가공 제품을 선호하는 현상은 미국인들이 직접 수산물을 조리하고 가공하는 것에 두려움이 있어 미리 조리되어 있는 제품을 선호하기 때문인 것으로 판단됨¹⁰. 이러한 상황을 방증하듯 소비자 조사 기관인 Npd 그룹 (The Npd Group)에 따르면 지난 10여 년간 미국 가정 내 수산물 소비는 일정 수준을 유지하거나 소폭 감소했으나, 소비자들에게 미리 손질하여 완성된 제품을 공급하는 식당의 경우 랍스타나 쉬림프 등 기타 공급량이 지난 해 같은 기간에 비해 두 자리 수 이상 증가함¹¹. 따라서 향후 미국 시장 내에서 가공된 수산물 류의 시장 확대가 기대되는 바임

표 1.6 : 미국 수산물 시장 규모 변화 추이¹².

(단위 : %)

카테고리	세부 품목	2012	2013	2014	2015	2016
1	건조 수산물	1.57 %	1.61 %	1.64 %	1.67 %	1.71 %
2	냉장 손질 가공 수산물	1.58 %	1.61 %	1.64 %	1.67 %	1.70 %
3	캔 가공 수산물	1.47 %	1.50 %	1.53 %	1.56 %	1.59 %
4	신선 수산물	1.43 %	1.45 %	1.47 %	1.49 %	1.51 %
5	냉동 가공 수산물	1.41 %	1.43 %	1.45 %	1.47 %	1.49 %
6	냉장 가공 수산물	1.36 %	1.39 %	1.42 %	1.45 %	1.48 %
7	손질된 수산물	1.13 %	1.14 %	1.15 %	1.16 %	1.17 %

출처 : GlobalData(consumer.globaldata.com)

10. Top 5 retail seafood trends for 2017, SeafoodSource, 2017.01.13

11. NPD Group : US restaurants lead seafood consumption growth, undercurrentnews, 2017.06.15

12. 미국 내에서 조사할 수 있는 전체 식품 (베이커리 & 시리얼류, 과자류, 유제품, 수산물, 아이스크림, 고기, 고기 부속물과 오일, 캔 가공 식품, 건조 및 동결 식품, 파스타 & 누들, 허브 등의 향료, 견과류 과자, 시즈닝, 드레싱 & 소스, 수프, 시럽과 잼 품목 중에서 수산물이 차지하는 비율을 계산한 것임



Ⅱ. 시장 트렌드

※ 시장 트렌드 OVERVIEW

Market Trend 01. 1인당 해산물 소비량

Market Trend 02. 온라인 쇼핑물 내 제품

Market Trend 03. 배달 서비스 경쟁

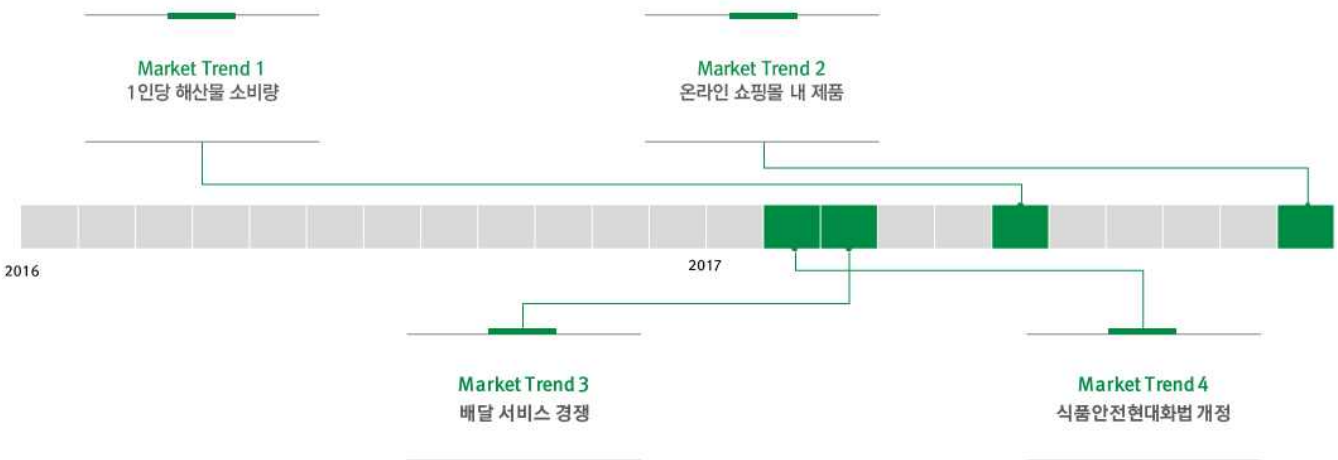
Market Trend 04. 식품안전현대화법 개정

시장 트렌드 OVERVIEW

빅데이터 분석 개요

조사목적	미국 건조멸치 시장 최신 트렌드 분석
수집 기간	2016.01.01. ~ 2017.11.24
수집 방법	토픽 모델링을 통한 이슈 선정. 이슈 시계열 분석
수집 채널	미국 식품정보원
입력 키워드	Dried anchovy, anchovy, Seafood,
도출 기사	총 327건

트렌드 타임라인



Market Trend 01. 1인당 해산물 소비량

- 소비자 조사 기관인 The Npd group에 의하면 미국 현지인의 해산물 소비량과 다른 주요 단백질원의 섭취는 감소세를 보여왔는데 특히 지난 10여년간 미국 가정 내 수산물 소비는 일정수준을 유지하거나 소폭 감소한 것으로 나타남
- 2016년 미국 국립수산물연구소(NFI, National Fisheries Institute)의 조사 결과 새우가 최근 3년간 현지 1인당 해산물 소비량 1위에 오름

Market Trend 02. 온라인 쇼핑물 내 제품

- 미국 인기 온라인 쇼핑몰인 아마존(Amazon)을 통해 현지 내 판매되고 있는 건조 멸치 관련 제품을 조사한 결과 한국산, 일본산, 태국산 건조 멸치가 판매되고 있음
- 건조 멸치 제품 외에도 온라인 쇼핑몰 내 다양한 멸치 가공품을 판매하고 있음. 아마존 내 판매되고 있는 인기 멸치 가공품은 훈제 멸치, 멸치 필렛, 멸치 통조림, 멸치 액젓 등이 있음

Market Trend 03. 배달 서비스 경쟁

- 온라인 식품 시장규모가 커지면서 온라인·오프라인 유통업체 간 배달 경쟁이 치열해지고 있음. 아마존은 아마존프레쉬 픽업(Amazonfresh pickup)을 통해 온라인으로 물건을 구매한 소비자가 근처 매장, 혹은 지정된 장소에서 장바구니를 찾아가는 서비스를 실시함
- 현재 트레이더조, 타깃, 코스트코를 포함한 미국 내 9개 대형 슈퍼마켓 ·하이퍼마켓 모두 식품 배송 서비스를 실시 중임. 여기에 대형 식품업체와 연계해 배달 서비스를 제공하는 스타트업 기업도 생겨나고 있음

Market Trend 04. 식품안전현대화법 개정

- 2011년 통과된 미국 식품안전현대화법(Food Safety Modernization Act; FSMA)에 따라 미국 식품의약청(FDA)은 2016년 수산물 관련 주요 하위규칙 개정을 완료함

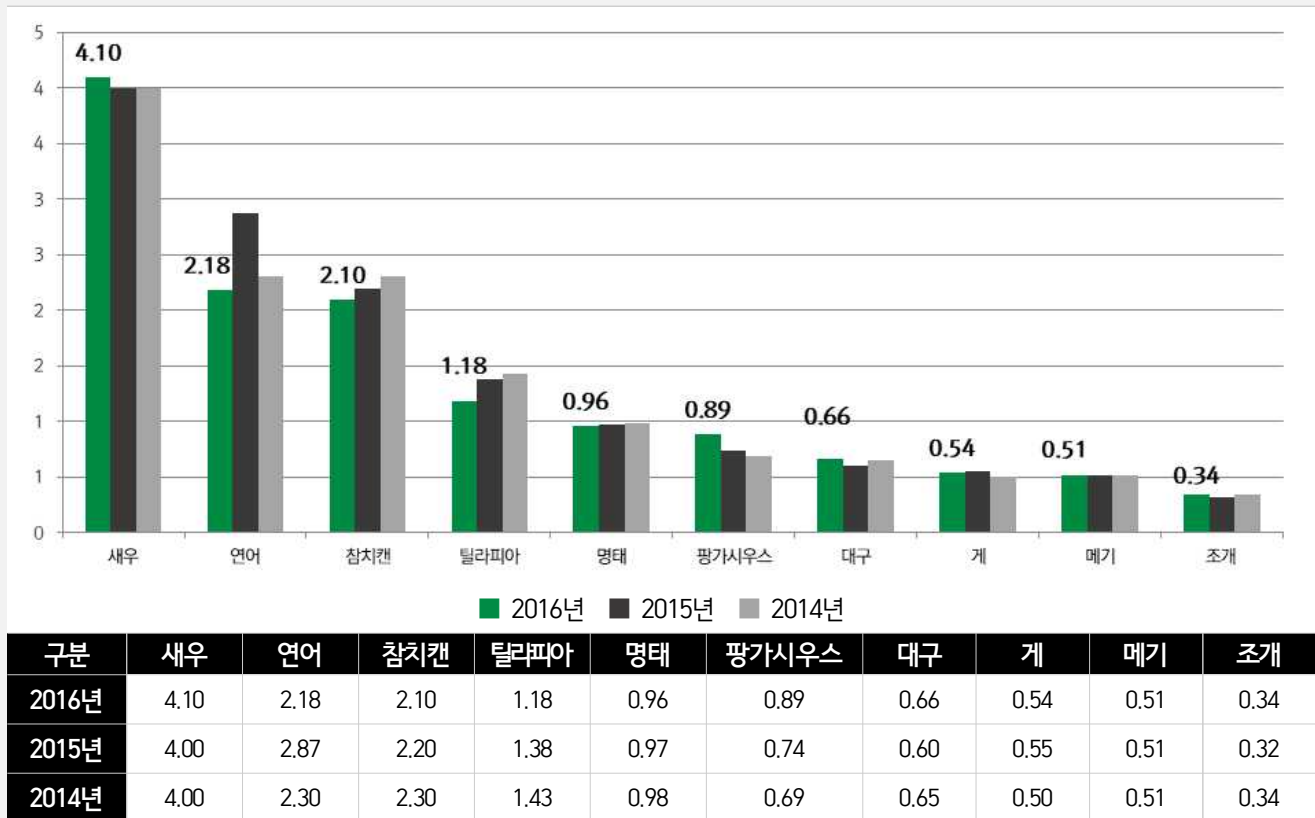
새우, 최근 3년간 현지 인기 해산물

소비자 조사 기관인 The Npd group의 조사 결과에 의하면 미국 현지인의 해산물 소비량과 주요 단백질원의 소비량은 감소세를 보임. 특히 지난 10년 간 미국 가정 내 해산물 소비는 일정수준을 유지하거나 소폭 감소한 것으로 나타남¹³.

2016년 미국 국립수산물연구소(NFI, National Fisheries Institute)의 조사 결과 최근 3년간 현지 내 1인당 해산물 소비량 1위는 새우로 조사됨. 2016년 기준으로 미국 현지인들은 1인당 평균 4.1 파운드(약 1.86kg)의 새우를 섭취하는 것으로 확인됨. 다음으로 연어와 참치캔이 각각 1인당 해산물 소비량 2위와 3위를 차지함¹⁴.

표 2.1 : 2014 ~ 2016년 미국 현지 1인당 해산물 소비량 Top 10

(단위 : 파운드)



출처 : National Fisheries Institute(www.aboutseafood.com)

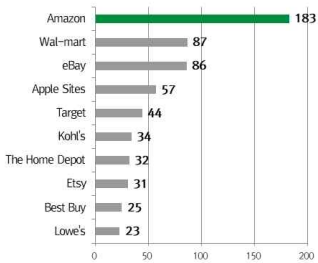
13. Under Current News, 'NPD Group: US restaurants lead seafood consumption growth', 2017.06.15

14. SeafoodSource, 'NFI's new top 10 list of America's favorite seafood species points to upward consumption trend', 2017.11.02

Market Trend 02. 온라인 쇼핑몰 내 제품

2017년 9월 미국 온라인
쇼핑몰 방문자 수¹⁵.

(단위 : 백만 명)



출처 : Statista(www.statista.com)

아마존 내 한국산, 일본산 건조 멸치 판매 中

2017년 9월 기준 미국 현지 내 가장 높은 방문자 수를 기록하고 있는 인기 온라인 쇼핑몰 아마존(Amazon)을 통해 현지 내 판매되고 있는 건조 멸치 관련 제품을 조사함. 현재 아마존 내에서 한국산, 일본산 건조 멸치가 주로 판매되고 있으며 제품 대부분이 비닐로 포장되어 있음

아마존 쇼핑몰 내 건조 멸치 제품 외에도 다양한 멸치 가공품을 판매하고 있음. 아마존 내 판매되고 있는 인기 멸치 가공품은 훈제 멸치, 멸치 필렛, 멸치 통조림, 멸치 액젓 등이 있음. 아마존 내 판매 중인 멸치 가공품 인기를 확인한 결과 건조 멸치 제품의 제품은 다른 멸치 가공품에 비해 상대적으로 현지 소비자들의 선호도가 낮은 것으로 확인됨¹⁶.

표 2.2 : 미국 아마존 온라인 쇼핑몰 내 판매 중인 건조 멸치

한국산 건조멸치			
일본산 건조멸치			

출처 : Amazon(www.amazon.com)

표 2.3 : 미국 아마존 온라인 쇼핑몰 내 인기 멸치 가공품

훈제 멸치	멸치 필렛	멸치 통조림	멸치 액젓

출처 : Amazon(www.amazon.com)

15. Statista, 'Most popular retail websites in the United States as of September 2017, ranked by visitors.' 2017.09

16. Amazon, Dried Anchovy 제품 2017.11.20. 검색 기준

대형 슈퍼마켓·하이퍼마켓 배달 경쟁 치열

온라인 식품 시장규모가 커지면서 온라인·오프라인 유통업체 간 배달 경쟁이 치열해지고 있음. 아마존은 아마존프레쉬 픽업(Amazonfresh pickup) 서비스를 통해 온라인으로 물건을 구매한 소비자가 근처 매장, 혹은 지정된 장소에서 장바구니를 찾아갈 수 있도록 함¹⁷.

세계 최대 하이퍼마켓인 월마트는 2016년 말부터 온라인 유통 관련 기업을 연달아 인수하고 있음. 월마트의 이런 조치는 현재 유통업계 신흥 기업인 아마존을 의식한 행보로 보임. 최근 미국 현지 내 우버(Uber)사를 통해 배달 서비스를 확장하려는 시도중임¹⁸.

미국 전역에 총 2,800여 매장을 운영하는 하이퍼마켓 Kroger는 4월부터 버지니아주 리치몬드 지역 소재 매장 2곳에서 신선식품 배송 시범 운영을 시작함¹⁹.

현재 트레이더조, 타깃, 코스트코를 포함한 미국 내 9개 대형 슈퍼마켓·하이퍼마켓 모두 식품 배송 서비스를 실시 중임. 여기에 대형 식품업체와 연계해 배달 서비스를 제공하는 스타트업 기업도 생겨나고 있음

표 2.4 : 미국 주요 슈퍼마켓·하이퍼마켓 업체



Walmart



Amazon

출처 : 각 업체 홈페이지

17. The Verge, 'Walmart is testing its own Amazon Fresh grocery pickup competitor', 2017.06.06

18. USA Today, 'Walmart expands grocery delivery service using Uber', 2017.08.21

19. Business Courier, 'Kroger plans to expand its home delivery service', 2017.03.02

식품안전현대화법(FSMA) 따른 수산물 관련 하위 규칙 개정

2011년 통과된 미국 식품안전현대화법(Food Safety Modernization Act; FSMA)에 따라 미국 식품의약청(FDA)은 2016년 수산물 관련 주요 하위규칙 개정을 완료함. 미국 식품안전현대화법 수산물 관련 하위규칙은 크게 5개로 요약할 수 있음

식품 현행우수제조관리기준, 위해 요소분석 및 위해기반 예방관리는 크게 3가지(예방적 방제, 공급망 프로그램, 식품 예방적 방제 공인 전문가) 요건을 충족해야 하며, 수산물·수산식품의 경우 ‘Seafood HACCP’ 요건을 우선적으로 적용받는 품목은 면제 대상으로 분류됨

수입식품 해외공급자 검증제도는 미국 수출을 위해 식품제조시설의 고유시설 식별번호를 제공하고 국제사업자등록번호로 통용되는 DUNS 번호를 발급받도록 요구함

고의적 식품변조 방지를 위한 집중 완화전략은 모든 식품업체에 해당되는 사항이기 때문에 국내 수산물 수출업체는 식품방어계획(Food Defense Plan)을 수립할 필요가 있음

식품 및 사료의 위생 운송의 경우, 미국 내 반입 후 제품 운송 관련 종사자를 위한 규칙으로 국내 수출업체에 직접적인 영향을 미치지 않음

제3자 감사인의 인가, 식품안전 검사 및 승인 발급기관 규정은 수산물 전체에 적용되므로 추후 국내 관련 기관의 움직임에 주시할 필요가 있으며, 국내 제3자 감사인 및 승인 발급기관이 지정될 시 이를 적극 활용하는 것을 권장함²⁰.

표 2.5 : FSMA 수산물 관련 주요 하위규칙별 적용 여부

하위 규칙	품목		적용대상
	수산물 HACCP 준수	수산물 HACCP 미적용	
식품 현행우수제조관리기준, 위해 요소분석 및 위해기반 예방관리	면제	의무 준수	수출업체
수입식품 해외공급자 검증제도	면제	의무 준수	미국 수입업체
고의적 식품변조 방지를 위한 집중 완화전략	의무 준수		수출업체
식품 및 사료의 위생 운송	의무 준수		미국 수입업체
제3자 감사인의 인가, 식품안전 검사 및 승인 발급기관	자발적 준수		수출업체

출처 : 미국 식품의약청(www.fda.gov)

20. FDA, ‘Food Safety Modernization Act, The Law, Rules & Guidance’, 2017.02.07



Ⅲ. 경쟁제품 현지조사

※ 경쟁제품 현지조사 OVERVIEW

1. 경쟁제품 선정
2. 정량 분석
3. 정성 분석
4. 현지 방문 조사자료

경쟁제품 현지조사 OVERVIEW



※ 중량과 유통기한의 평균값은 제조국가 구분 없이 도출된 결과임

	제품명	제조사	제조국가
1	칼슘가득 볶음멸치	Tong Tong Bay	한국
2	칼슘가득 다시멸치		
3	맛있는 국물맛 다시멸치		
4	최고 건강식품 지리멸치		
5	(어린이용)칼슘가득 지리멸치		
6	볶음조림 멸치	샘표	
7	샘표 다시멸치		
8	해태 다시멸치	해태	
9	해태 거제도 지리멸치		
10	수라상 한국산 멸치	수라상	
11	수라상 한국산 멸치		
12	청정남해멸치	자연과사람들	
13	해동찬가 지리	해동찬가	

1. 경쟁제품 선정

방문 매장 선정

한인마트 H-MART	한인마트 A.R. MART	한인마트 ZION MART
		
2825 S DIAMOND BAR BLVD, DIAMOND BAR, CA 91765	1701 W Orengethorpe Ave, Fullerton, CA 92833	5400 Beach Blvd, Buena Park, CA 90621

출처 : 현지방문조사(H-MART, A.R.MART, ZION MART 2017.11)

현지 매장 방문을 통한 경쟁제품 13개 선정²¹⁾

	제품명	제조사	제조국가
1	칼슘가득 볶음멸치	Tong Tong Bay	한국
2	칼슘가득 다시멸치		
3	맛있는 국물맛 다시멸치		
4	최고 건강식품 지리멸치		
5	(어린이용)칼슘가득 지리멸치		
6	볶음조림 멸치	샘표	
7	샘표 다시멸치		
8	해태 다시멸치	해태	
9	해태 거제도 지리멸치		
10	수라상 한국산 멸치	수라상	
11	수라상 한국산 멸치		
12	청정남해멸치	자연과사람들	
13	해동찬가 지리	해동찬가	

출처 : 현지방문조사(H-MART, A.R.MART, ZION MART 2017.11)

분석 지표 설정 - 6개 항목

정량지표		정성지표	
1	중량 (oz)	4	포장형태
2	가격 (원)	5	주원료
3	유통기한 (개월)	6	제조국가

21. 수입액 상위국가의 경우 HS CODE 0305.59.0000 품목(청어[클루페아 하렌구스(Clupea harengus)-클루페아 팔라시(Clupea pallasii)], 멸치[엔그라우리스(Engraulis)종], 정어리[사르디나 필차르두스(Sardina pilchardus)-사르디노프스(Sardinops)종], 사르디날라[사르디날라(Sardinella)종], 브리스링(brisling)이나 스프랫(sprats)[스프라투스 스프라투스(Sprattus sprattus)], 고등어[스콤버 스콤브루스(Scomber scombrus)-스콤버 오스트랄라시쿠스(Scomber australasicus)-스콤버 자포니쿠스(Scomber japonicus)], 줄무늬 고등어(Indian mackerels)[라스트렐리게(Rastrelliger)종], 삼치[스콤버로모루스(Scomberomorus)종], 전갱이 등을 기준으로 집계되었음. 현지 조사의 경우 건조멸치를 기준으로 조사되어 수입액 상위를 차지한 국가(캐나다, 일본, 중국, 엘살바도르)의 제품이 조사되지 않을 수 있음

2. 정량 분석

미국 내 유통 중인 건조 멸치 제품, 10oz 당 가격 평균 13,428원²².

미국 현지 한인마트 방문 결과 미국 내 판매 중인 건조 멸치 제품의 10oz 당 평균 가격은 13,428원으로 확인됨

10oz 당 평균 가격이 가장 비싼 제품은 해태社の 해태 거제도 지리멸치 제품으로 10oz 당 가격은 28,881원임. 반면 가장 저렴한 제품은 샘표社の 샘표 다시멸치 제품으로 동량 대비 약 4배 저렴한 7,216원으로 조사됨

현지 유통업체에서 조사된 13개 경쟁 제품의 중량 평균은 8oz이며, 유통기한은 평균 17개월임

표 3.1 : 제조 국가별 중량(10oz) 당 가격

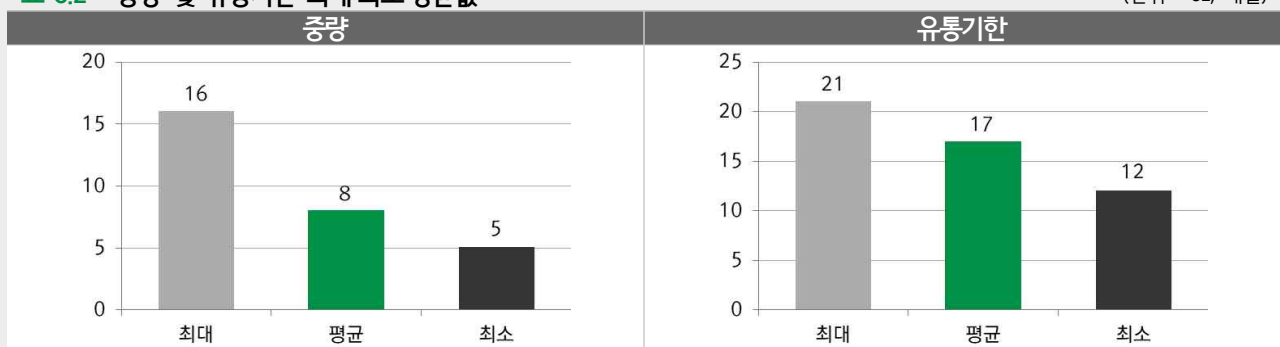
(단위 : 원)



출처 : 현지방문조사(H-MART, A.R.MART, ZION MART 2017.11)

표 3.2 : 중량 및 유통기한 최대·최소·평균값²³.

(단위 : oz, 개월)



출처 : 현지방문조사(H-MART, A.R.MART, ZION MART 2017.11)

22. 1달러(USD) = 1,083.70원(KRW) (KEB하나은행 고시기준, 2017.11.24.), 경쟁제품 가격 분석을 위해 현지 화폐단위인 '달러'를 한화로 전환하여 제시함

23. 중량과 유통기한의 평균은 제조국가 구분 없이 도출된 결과임

3. 정성 분석

건조 멸치 제품, 플라스틱 파우치, 종이 상자 외장재 사용 중

현지조사결과 건조 멸치 경쟁제품 13개 중 12개 제품이 플라스틱 파우치를 외장재로 사용하고 있으며 나머지 1개의 제품은 종이 상자를 외장재로 사용함

주원료

모든 경쟁제품에는 건조한 멸치가 주원료로 사용됨

제조국가²⁴.

미국 현지조사결과, 3개의 매장에서 조사된 13개의 제품이 모두 한국산으로 한국산 이외에는 확인되지 않음

표 3.3 : 경쟁제품 패키지 분류

플라스틱 파우치							종이 상자
							
							

출처 : 현지방문조사(H-MART, A.R.MART, ZION MART 2017.11)

24. 현지 대형마트(Vons, Ralphs, Trader Joe's, Super King Market, A Dong Supermarkt)를 방문한 결과 건조멸치 제품의 판매가 확인되지 않음. 미국 현지조사지역(캘리포니아주 오렌지 카운티) 내 판매되는 건조멸치의 경우 한인마트에서만 확인되었으며, 해당 유통채널에서 취급하는 건조멸치는 모두 한국산으로 확인됨

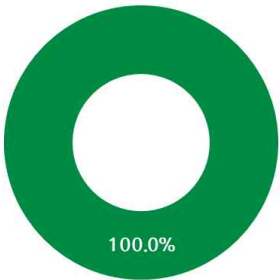
3. 정성 분석

표 3.4 : 경쟁제품 원료 목록

제품명	원료
칼슘가득 볶음멸치	멸치
칼슘가득 다시멸치	멸치
맛있는 국물맛 다시멸치	멸치
최고 건강식품 지리멸치	멸치
(어린이용)칼슘가득 지리멸치	멸치
볶음조림 멸치	멸치
샘표 다시멸치	멸치
해태 다시멸치	멸치
해태 거제도 지리멸치	멸치
수라상 한국산 멸치	멸치
수라상 한국산 멸치	멸치
청정남해멸치	멸치
해동찬가 지리	멸치

출처 : 현지방문조사(H-MART, A.R.MART, ZION MART 2017.11)

표 3.5 : 경쟁제품 제조국가

제품명	원산지	제조국가 비중
칼슘가득 볶음멸치	한국	 100.0% ■ 한국
칼슘가득 다시멸치		
맛있는 국물맛 다시멸치		
최고 건강식품 지리멸치		
(어린이용)칼슘가득 지리멸치		
볶음조림 멸치		
샘표 다시멸치		
해태 다시멸치		
해태 거제도 지리멸치		
수라상 한국산 멸치		
수라상 한국산 멸치		
청정남해멸치		
해동찬가 지리		

출처 : 현지방문조사(H-MART, A.R.MART, ZION MART 2017.11)

4. 현지 방문 조사자료

현지 조사 정보

미국 현지유통매장 방문을 통해 조사된 제품의 기본 스펙 및 취급업체 정보를 다음과 같이 제공함

분류		제품 01	제품 02
제품이미지	앞면		
	뒷면		
제품스펙	제조사명	Tong Tong Bay	Tong Tong Bay
	제품명	칼슘가득 볶음멸치	칼슘가득 다시멸치
	중량(oz)	5	8
	가격(USD)	6.99	6.99
	외장재	플라스틱 파우치	플라스틱 파우치
	원료	멸치	멸치
	유통기한 (개월)	18	18
	제조국가	한국	한국
취급처	판매확인 매장	H-MART	H-MART

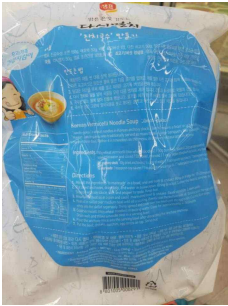
4. 현지 방문 조사자료

분류		제품 03	제품 04
제품이미지	앞면		
	뒷면		
제품스펙	제조사명	Tong Tong Bay	Tong Tong Bay
	제품명	맛있는 국물맛 다시멸치	최고 건강식품 지리멸치
	중량(oz)	8	8
	가격(USD)	6.99	9.99
	외장재	플라스틱 파우치	플라스틱 파우치
	원료	멸치	멸치
	유통기한 (개월)	21	21
	제조국가	한국	한국
취급처	판매확인 매장	H-MART	H-MART

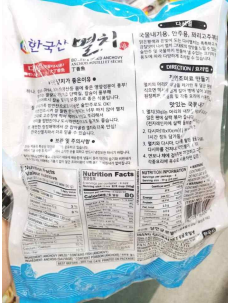
4. 현지 방문 조사자료

분류		제품 05	제품 06
제품이미지	앞면		
	뒷면		
제품스펙	제조사명	Tong Tong Bay	샘표
	제품명	(어린이용)칼슘가득 지리멸치	볶음조림 멸치
	중량(oz)	8	5
	가격(USD)	9.99	6.99
	외장재	플라스틱 파우치	플라스틱 파우치
	원료	멸치	멸치
	유통기한 (개월)	18	14
취급처	제조국가	한국	한국
	판매확인 매장	H-MART	A.R.MART

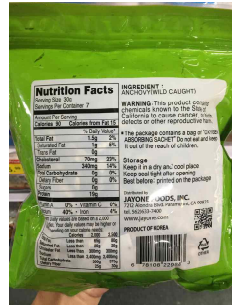
4. 현지 방문 조사자료

분류		제품 07	제품 08
제품이미지	앞면		
	뒷면		
제품스펙	제조사명	샘표	해태
	제품명	샘표 다시멸치	해태 다시멸치
	중량(oz)	12	8
	가격(USD)	7.99	7.99
	외장재	플라스틱 파우치	플라스틱 파우치
	원료	멸치	멸치
	유통기한(개월)	14	17
	제조국가	한국	한국
취급처	판매확인매장	ZION MART	A.R.MART

4. 현지 방문 조사자료

분류		제품 09	제품 10
제품이미지	앞면		
	뒷면		
제품스펙	제조사명	해태	수라상
	제품명	해태 거제도 지리멸치	수라상 한국산 멸치
	중량(oz)	6	8
	가격(USD)	15.99	7.99
	외장재	플라스틱 파우치	플라스틱 파우치
	원료	멸치	멸치
	유통기한(개월)	12	17
	제조국가	한국	한국
취급처	판매확인매장	ZION MART	A.R.MART

4. 현지 방문 조사자료

분류		제품 11	제품 12
제품이미지	앞면		
	뒷면		
제품스펙	제조사명	수라상	자연과사람들
	제품명	수라상 한국산 멸치	청정남해멸치
	중량(oz)	16	7.05
	가격(USD)	12.99	9.99
	외장재	종이 상자	플라스틱 파우치
	원료	멸치	멸치
	유통기한 (개월)	17	12
	제조국가	한국	한국
취급처	판매확인 매장	ZION MART	A.R.MART

4. 현지 방문 조사자료

분류		제품 13
제품이미지	앞면	
	뒷면	
제품스펙	제조사명	해동찬가
	제품명	해동찬가 지리
	중량(oz)	5.29
	가격(USD)	7.99
	외장재	플라스틱 파우치
	원료	멸치
	유통기한 (개월)	17
	제조국가	한국
취급처	판매확인 매장	A.R.MART



IV. 경쟁사 분석

※ 경쟁사 분석 OVERVIEW

1. 경쟁사 선정
2. 경쟁사별 현황 파악

경쟁사 분석 OVERVIEW



		샘표	해동찬가	해태 USA
		한국	한국	로컬
기업 개요	설립년도	1946년	1996년	1981년
	본사 소재지	한국	한국	캘리포니아
	직원 수	약 722명(2016년)	약 25명(2016년)	약 800명(2016년)
	매출액	203억 1,115만 원(2016년)	약 111억 2,201만 원(2016년)	약 2,180만 달러(2016년) 약 235억 8,760만 원
	취급품목	식료품, 가공식품	가공식품	식료품, 가공식품
제품 정보				
		건조 멸치	건조 멸치	건조 멸치
홍보 전략	온라인 홍보	- 홈페이지를 활용한 홍보	- 홈페이지를 활용한 홍보	- 홈페이지를 활용한 홍보
	캐치 프레이즈	- Expanding the Culinary Horizon - 요리의 지평을 넓혀보세요	- Enjoy the food life - 해동찬가와 함께 식생활을 즐기세요	- Sweet Haitai - 황홀한 해태의 제품들을 즐겨보세요

1. 경쟁사 선정

경쟁사 선정 프로세스

방법론 01. 온라인 쇼핑물 조사 온라인 쇼핑물 조사

- 키워드 : Dried anchovy (건조 멸치), Dried seafood (건조 해산물)
- 온라인 쇼핑물 분석
- Amzan.com
- Hmart.com

방법론 02. 오프라인 매장 조사 오프라인 매장 방문

- 미국 현지 오프라인 매장 방문(2017.11)
- Zion Mart
- A.R. Mart
- H-Mart

방법론 검증을 통한 경쟁사 도출

방법론 01(온라인 쇼핑물 조사)
+ 방법론 02(오프라인 매장 방문 조사)

한국 기업 2개사, 로컬 기업 1개사 도출

표 4.1 : 경쟁사 도출 결과

한국	한국	로컬
		
· 경쟁 제품 보유 기업 ☒	· 경쟁 제품 보유 기업 ☒	· 경쟁 제품 보유 기업 ☒
· 온라인 쇼핑물 조사 ☒	· 온라인 쇼핑물 조사 ☒	· 온라인 쇼핑물 조사 ☒
· 오프라인 매장 판매확인 기업 ☒	· 오프라인 매장 판매확인 기업 ☒	· 오프라인 매장 판매확인 기업 ☒

2. 경쟁사별 현황파악

샘표 정보

- 대표 전화 : +82-2-3393-5500
- 업태 : 생산 및 유통
- 소재지 : 서울 (Seoul)

출처 : 샘표 (www.sempio.com)

한국 기업 분석 : 샘표

1946년에 설립된 식품 제조업체로, 취급품목으로는 각종 장류, 국수, 식초 등이 있음. 해외 지사로 미국 현지법인 SFS(Sempio Food Services), 중국 현지법인 선부(상해)상무유한공사를 두고 있음. 2016년 기준, 약 772명의 직원을 보유하고 있고, 매출액은 약 203억 1,115만 원에 달함²⁵.

[기업 개요]

- | | |
|--------------|------------------------|
| ① 설립년도 | 1946년 |
| ② 직원수 | 약 772명(2016년) |
| ③ 매출액 | 약 203억 1,115만 원(2016년) |
| ④ 취급품목 | 각종 장류, 국수, 식초 |



출처: 샘표 (www.sempio.com)

[제품 정보]

온(오프)라인
확인 제품



건조 멸치



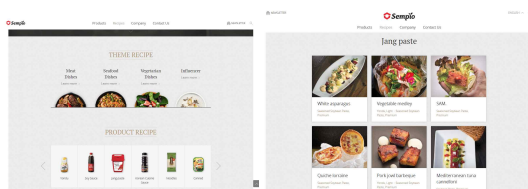
건조 멸치

출처: 샘표 (www.sempio.com)

[홍보 전략]

온라인 홍보

홈페이지를 활용한 홍보



- 홈페이지에 '장류를 이용한 레시피', '맛있게 한식 먹기' 등의 흥미로운 콘텐츠를 활용해 자사제품에 대한 흥미 유도 및 홍보

캐치프레이즈

"Expanding the Culinary Horizon"

Expanding the Culinary Horizon

- '요리의 지평을 넓혀보세요'
- 품질과 맛이 뛰어난 샘표의 제품을 통해, 새로운 음식의 지평을 열겠다는 메시지를 소비자들에게 제공함

출처: 샘표 (www.sempio.com)

25. 샘표 홈페이지(www.sempio.com)

2. 경쟁사별 현황파악

해동찬가 정보

- 대표 전화 : +82-2-478-2738
- 업태 : 생산 및 유통
- 소재지 : 광주(Gwangju)

출처 : 해동찬가 (www.hedong.kr)

한국 기업 분석 : 해동찬가

1996년 경기도 광주에 설립된 해산물 가공업체이며, 상호는 해강물산(주)임. 본사에 대규모 제조시설을 보유하고 있으며, 냉장실, 소독시설, 소분실 및 에어샤워기 등의 부대시설을 갖춘. 2016년 기준, 약 25명의 직원을 보유하고 있으며, 매출액은 약 111억 2,201만 원에 이릅니다.

[기업 개요]

- | | |
|--------------|------------------------|
| ① 설립년도 | 1996년 |
| ② 직원수 | 약 25명(2016년) |
| ③ 매출액 | 약 111억 2,201만 원(2016년) |
| ④ 취급품목 | 각종 수산물 |



출처: 해동찬가 (www.hedong.kr)

[제품 정보]

온(오프)라인
확인 제품



건조 멸치



건조 멸치

출처: 해동찬가 (www.hedong.kr)

[홍보 전략]

온라인 홍보

홈페이지를 활용한 홍보



- 당사 홈페이지에 해동찬가의 위생적인 제조과정을 공개해, 고객들로 하여금 제품에 대한 신뢰도를 강조

캐치프레이즈

"Enjoy the food life!"

"Enjoy The Food Life!"

- '해동찬가와 함께 식생활을 즐기세요'
- 맛과 품질이 보증된 자사의 제품으로 하여금 소비자들에게 끝없는 만족을 제공하겠다는 굳은 자신감을 어필함

출처: 해동찬가 (www.hedong.kr)

2. 경쟁사별 현황파악

해태 USA 정보

- 대표 전화 : +1-323-890-0101
- 업태 : 생산 및 유통
- 소재지 : 캘리포니아 (California)

출처 : 해태 USA (www.haitaiusa.com)

로컬 기업 분석 : 해태 USA²⁷⁾.

해태 USA는 1981년 미국에 설립된 종합 식품기업으로, 1,500여종에 달하는 해태 제품들, 커피를 주력으로 하는 동서식품, 통조림 식품으로 유명한 펭귄 등의 제품들을 수입해 판매하고 있음. 2014년에 현지 유명 식료품 전문점인 '99 Ranch Market' 과의 MOU 체결로, 많은 한국제품을 선보이면서 한류 음식문화를 알리는데 앞장서고 있음²⁸⁾.

[기업 개요]

- | | | |
|--------|-------|--------------------|
| ① 설립년도 | | 1981년 |
| ② 직원수 | | 약 800명(2016년) |
| ③ 매출액 | | 약 2,180만 달러(2016년) |
| ④ 취급품목 | | 식료품, 가공식품 |



출처: 해태 USA (www.haitaiusa.com)

[제품 정보]

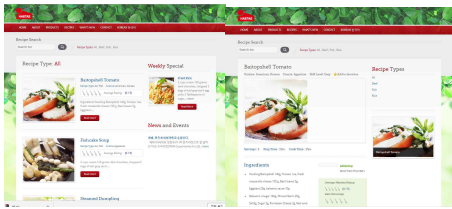
온(오프)라인
확인 제품



건조 멸치

출처: 해태 USA (www.haitaiusa.com)

[홍보 전략]

온라인 홍보	캐치프레이즈
홈페이지를 이용한 제품 홍보	'Sweet Haitai'
	
· 홈페이지에 자사 제품을 활용한 레시피를 게재해 고객들의 관심 유도 및 제품 홍보	· '항울한 해태의 제품들을 즐겨보세요' · '항울한 입맛을 즐기고 싶다면, 해태제품을 이용하라' 라는 메시지를 소비자들에게 전달함
출처: 해태 USA (www.haitaiusa.com)	

27. 해태는 본사를 한국에 둔 한국기업이지만, 해태 USA는 미국 내 설립되었으며 공장을 보유한 로컬기업임

28. 해태USA 홈페이지(www.haitaiusa.com)



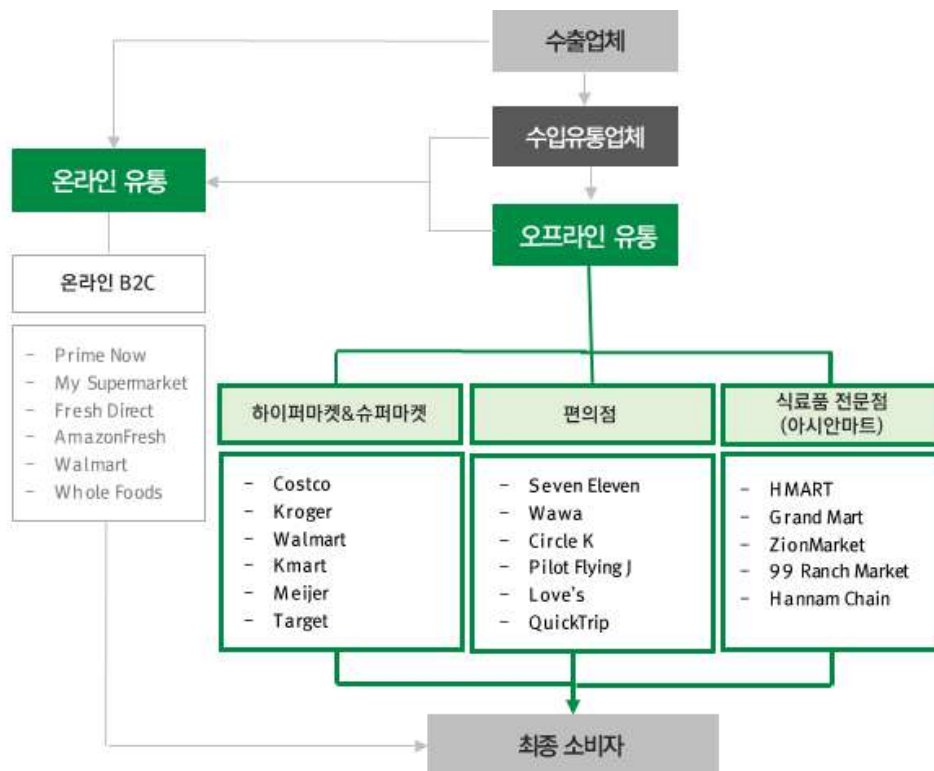
V. 유통구조 현황

※ 유통구조 현황 OVERVIEW

1. 현지 진출 주요 경로
2. 전문가 인터뷰

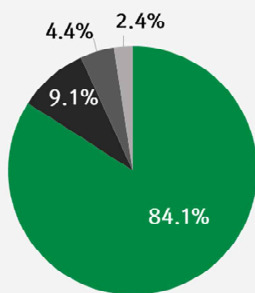
유통구조 현황 OVERVIEW

현지 유통구조 Map



현지 유통채널별 유통점유율²⁹⁾

유통채널별 정의 및 특징



■ 하이퍼마켓&슈퍼마켓 ■ 편의점 ■ 식료품 전문점 ■ 기타

- **하이퍼마켓&슈퍼마켓**
: 식료품, 일용 잡화, 의약품, 화장품 등의 가정용품을 모두 갖추어 판매하는 매장
- 면적 2,300㎡ 이상(하이퍼마켓)
- 면적 280~2,300㎡ 이상(슈퍼마켓)
- **편의점** : 고객의 편의를 위해 24시간 운영하는 소매점
- **식료품전문점** : 특정 식료품을 취급하여 이익을 창출하는 소매점
- **기타**: 백화점, 재래시장, 온라인 쇼핑몰 등

출처 : Global Data(2015), United States of America 'Fish & Seafood', 'Other Dried food' 유통점유율 기준

29. Global Data조사결과, 2015년 미국의 Fish&Seafood품목의 유통 점유율에 대한 정보가 최신 자료로 조사됨

1. 현지 진출 주요 경로

시장 점유율

Global Data의 ‘Fish&Seafood’ , ‘Other Dried food’ 품목의 유통 채널별 비중을 비교 및 분석한 결과, 미국의 하이퍼마켓&슈퍼마켓의 시장 점유율이 84.1%로 절대적으로 높은 것으로 나타남. 이 다음으로는 편의점이 9.1%, 식료품 전문점이 4.4%, 온라인을 포함한 기타가 2.4%를 차지하고 있는 것으로 조사됨

ROUTE #1. 하이퍼마켓&슈퍼마켓

: 유기농 제품 전문 취급 마켓 등장

미국 농무부 USDA의 조사에 의하면 미국 내 식료품 물가지수가 2016년 2분기 기준 2017년 2분기에 0.3%하락했다고 발표함. 가장 큰 폭으로 하락한 품목은 달걀을 포함한 육류 제품이었으며, 이는 고 병원성 조류 인플루엔자가 가장 큰 요인으로 꼽힘. 반면 채소와 과일의 가격은 각각 2.1%와 0.8%상승함. 이는 미국 소비자들의 건강식과 채식주의 식단에 대한 관심이 증폭된 것을 가장 큰 요인으로 보고 있음³⁰.

미국에서는 해산물을 섭취하면서 건강에 유익한 저지방 단백질, 오메가 3 등의 영양분을 얻고 있음. 일반적으로 신선한 상태의 생선을 샐러드의 재료로 쓰거나 굽는 요리법으로 섭취하고 있으며 냉동 생선보다 냉장 생선의 수요가 훨씬 높음. 그러나 냉장 상태로 수입할 경우 위생상의 문제가 우려되기 때문에 최근 미국 내 대형 소매업체는 양식 어류를 선호하여 유통하고 있음³¹. Walmart 홈페이지 조사결과, 건조 어류는 견과류와 함께 가공된 스낵으로 유통되고 있음을 확인함³².

표 5.1 : 하이퍼마켓&슈퍼마켓으로 유통하는 수입사 정보

 하이퍼마켓&슈퍼마켓	1.	Koamart	
	홈페이지	www.koamart.com	
	기업 개요	다양한 한국식품을 수입유통하고 있으며, 건조 멸치도 소수 취급하고 있음	
	2.	Wholesale Unlimited	
	홈페이지	www.wholesaleunlimitedhawaii.com	
	기업 개요	한국식품을 취급하고 있으며, 건조 멸치를 포함한 한국 식품을 미국에 유통하고 있음	
	3.	Koha Foods	
	홈페이지	www.kohafoods.com	
	기업 개요	한국, 일본, 중국, 인도, 인도네시아, 베트남, 필리핀 식품을 취급하고 있으며, 한국식품은 약 2,500여 종을 유통하고 있음	

30. USDA, ‘Food Prices and Spending’, 2017.09.15

31. Forbes, ‘No More Fake Fish - Now You Can Get Real Wild Caught Seafood Straight To Your Kitchen’, 2017.05.26

32. Walmart 홈페이지(www.walmart.com), ‘Dried Fish’(검색일: 2017.11.16.)

1. 현지 진출 주요 경로

ROUTE #2. 편의점

: 간편하게 영양가를 섭취할 수 있는 수산 가공식품의 등장

NACS State of the Industry의 편의점 업계에 대한 조사 보고서에 의하면, 미국의 편의점은 2016년 한 해 동안 약 2,330억 달러(한화 약 259조 9,348억 원)의 매출을 기록함³³. 미국 내 편의점은 대부분 대형 소매업체가 편의점을 운영하는 출점한 형태임. 대표적으로 Kroger가 있으며, 2017년 기준 미국 18개주 내 784개의 편의점을 운영하고 있음. 대형 소매점뿐만 아니라 7-Eleven과 같은 기존의 편의점 브랜드도 전략적인 고객 확보에 노력하고 있음³⁴.

미국의 프리미엄 해산물 회사인 High Liner Foods는 바로 조리가 가능한 생선 휠레를 편의점에 출시하면서 1인가구나 간편한 식사를 원하는 소비자들에게 각광받고 있음. 전문 레스토랑에 가지 않고서도 간편하게 영양가가 풍부한 생선 요리를 즐길 수 있게 되면서 수요가 급증했고 High Liner Foods는 더욱 다양한 종류의 생선 가공 식품을 출시할 계획을 발표함³⁵.

표 5.2 : 편의점으로 유통하는 수입사 정보

 편의점	1.	Golden Country Oriental Foods	
	홈페이지	www.goldencountry.com	
	기업 개요	아시아, 아프리카로부터 건조식품을 수입하여 유통하고 있으며, 약 4,000여 개의 건조식품을 취급하고 있음	
	2.	GL International Corp	
	홈페이지	www.gliok.com	
	기업 개요	농산품과 수산품을 주로 취급하고 있으며, 한국산 식료품을 주로 편의점에 유통하고 있음	
	3.	JEFI Enterprise	
	홈페이지	www.jefi.com	
	기업 개요	주로 말레이시아 식료품을 취급하고 있으며, 한국 식품도 소수 유통하고 있음	

33. CSP Industry News, '2016 a Record Year for Inside Sales in Convenience Stores', 2017.04.04

34. USA Today, 'Kroger exploring the sale of its convenience stores operation', 2017.10.11

35. Food navigator-usa.com, 'Sea Cuisine seeks to bring new consumers to seafood by offering variety and convenience', 2017.04.05

1. 현지 진출 주요 경로

ROUTE #3. 식료품 전문점(아시안마트)

: 미국 내 급증하는 아시안과 아시안마트

2010년 연방 센서스 국 데이터(Census Bureau Data)에 따르면 미국 내 전체 인구의 약 5.6%에 해당하는 약 1,700만 명이 아시아인 또는 아시아계 미국인인 것으로 조사됨³⁶. 나아가 2015년 미국 내 전체 아시아인은 2,041만 6,808명으로 조사되었으며, 2016년 7월 기준 미국 내 인구증가율은 아시아계가 3.0%로 가장 높은 증가율을 기록함. 이는 아시안 마트의 점포수가 점차 늘어나고, 규모가 큰 한인대형마트가 생겨나는 것과 관계가 있음³⁷.

표 5.3 : 식료품 전문점으로 유통하는 수입사 정보



식료품 전문점

1. PACIFIC GIANT	
홈페이지	www.pacificgiant.com
기업 개요	주로 건조 멸치를 취급하고 있으며, 식료품 전문점을 포함한 여러 유통 채널에 판매하고 있음
2. PUTUL	
홈페이지	putuldistributors.com
기업 개요	아시아 식료품을 주로 취급하고 있으며, 냉동식품과 건조식품을 주로 유통하고 있음
3. Best Value Inc.	
홈페이지	valueinc.com
기업 개요	미안마산 건조 멸치를 주로 취급하고 있으며, 건조 식품이외에도 냉동식품을 취급하고 있음

36. Census Bureau 2010 data(www.census.gov)

37. Pew Research Center, 'Key facts about Asian Americans, a diverse and growing population', 2017.09.08

2. 전문가 인터뷰

인터뷰 대상 및 일시

건조 멸치 수입 · 유통업체 대상
인터뷰 진행

(2017년 11월)

Q1. 건조 멸치의 수요는 어떠한가요?

“현지시장에서 건조 멸치는 아시아계 사람들에게만 수요가 매우 높습니다. 그 이유는 대부분의 현지 소비자들은 건조 멸치의 맛을 별로 좋아하지 않아 구매를 하지 않기 때문입니다.”

식료품 수입 · 유통 업체
Koamart 담당자와의 인터뷰 中, 2017.11

“당사가 취급하고 있는 건조 멸치제품을 구매하는 소비자들은, 주로 요리를 만드는데 재료로 건조 멸치를 활용합니다. 이로 인해 1~2cm, 2~3cm 크기의 멸치 제품을 선호 합니다.”

식료품 수입 · 유통 업체
GL International Corp 담당자와의 인터뷰 中, 2017.11

Q2. 건조 멸치의 구매요인은 무엇인가요?

“당사가 미국에서, 건조 멸치 제품을 구매할 때 가장 중요하게 생각하는 것은 가격입니다. 현재 당사는 건조 멸치 제품을 필리핀, 아프리카에서 수입하고 있기 때문에 다른 나라의 제품을 취급하기 위해서는 가격이 가장 중요합니다.”

식료품 수입 · 유통 업체
Golden Country Oriental Foods (CDT) 담당자와의 인터뷰 中, 2017.11

“미국 현지의 소비자들이 멸치 제품을 구매할 때 가장 중요하게 생각하는 것은 가격입니다. 그 이유는 현재 건조 멸치 제품이 주력제품이 아니기 때문에 건조 멸치를 단독으로 거래가 힘들고 다른 냉동 해산물과 함께 수입해야 되기 때문에 가격이 중요합니다.”

식료품 수입 · 유통업체
Best Value Inc. 담당자와의 인터뷰 中, 2017.11)



VI. 유통업체 현황

※ 유통업체 현황 OVERVIEW

1. 주요 유통채널별 현황 및 프로모션 정보

유통업체 현황 OVERVIEW



		Walmart	CircleK	H Mart
		하이퍼마켓(미국)	편의점(미국)	한인마트(미국)
유통업체 개요	설립년도	1883년	1951년	1982년
	직원 수	443,000명(2017년 10월)	8,000명(2017년 10월)	약 1만 명(2016년)
	매출액	1,153억 달러(2016년) (약 129조 898억 8,000만 원)	111억 600만 달러(2016년) (약 12조 4,342억 7,760만 원)	10억 5,000만 달러(2016년) (약 1조 1,434억 5,000만 원)
	점포 수	2,796개(2017년 1월)	4,600개(2017년 10월)	61개(2016년)
	취급품목	식료품, 생활 용품 등	식료품, 생활 용품 등	식료품, 생활 용품 등
매장 전경	매장 사진			
	매대 현황			
주요 이슈		· 참전 용사 및 군 복무 가족을 위한 기부행사 실시	· 연료 공급 캠페인 실시	· 매장 수 확대 및 품목 다양화를 통한 시장 확대 전략
프로모션 정보		· GCP전략을 도입한 운영 방식	· Circle K전용 회원 카드제도 실시	· 품목별 할인 이벤트 실시

1. 주요 유통채널별 현황 및 프로모션 정보



Kroger

Kroger는 미국 오하이오에 본사를 두고 있는 세계에서 세 번째로 큰 유통 업체로, 미국 내 34개 주에서 하이퍼마켓&슈퍼마켓, 백화점, 편의점 등을 운영하고 있음. 2017년 기준 전 세계에 2,796개의 매장을 보유하고 있으며, 37개의 식품 가공 시설과 2,122개의 약국 점포를 보유함. 자사 고유의 브랜드 7개를 갖고 있어, 저렴한 가격에 고품질 제품을 제공하고 있음

표 6.1 : Kroger 매장 정보

기업 정보	컨셉	언제나 건강하고 신선한 식품을 제공	
	대표 주소	The Kroger Co., Customer Relations, 1014 Vine Street, Cincinnati, Ohio 45202-1100	
	대표 전화	(+1) 513-762-4000	
주요 판매품목		식료품, 생활 용품 등	
매장전경			
매장 이슈		참전 용사 및 군 복무 가족을 위한 기부행사 실시 Kroger는 군인의 날을 맞이하여 전쟁에 참전한 군인, 현재 군 복무 중인 군인과 그들의 가족을 위해 '영웅을 기리는 모금행사'를 실시함. 또한 2009년부터 약 43,000명 이상의 퇴역 군인을 적극적으로 고용하였고, 미군 부대의 연료 공급에 이바지 하고 있음. 2017년에는 320만 달러(약 35억 8,240만 원)의 기부금이 모아졌으며, 향후 더욱 다양한 비영리 기관을 위해 모금 활동을 실시할 계획을 발표함 ³⁸ .	
프로모션 전략		GCP전략을 도입한 운영 방식 Kroger는 Google Cloud Platform(GCP)전략을 경영 시스템에 적극 도입하여 고객을 위한 맞춤 서비스를 제공하고 있음. 다양한 데이터를 분석하여 얻은 정보와 축적해 온 식품에 관한 전문 지식을 고객들에게 신속하게 제공함. 이러한 서비스 방식은 오프라인 매장뿐만 아니라 자사의 온라인 쇼핑몰에도 도입하여 고객들에게 최적의 상품을 선보이고 있음 ³⁹ .	
제품 판매현황			

출처: Kroger(www.thekrogerco.com)

38. Cision PR Newswire, 'Kroger's Honoring Our Heroes Campaign Raises \$3.2 Million for USO in 2017', 2017.11.09

39. CSA The business of retail, 'Kroger Co. goes all in on its cloud strategy', 2017.11.09

1. 주요 유통채널별 현황 및 프로모션 정보



Circle K

Circle K는 1951년 미국 텍사스 주에 설립된 편의점 체인으로, 미국 내 50개 주와 캐나다, 유럽, 아시아 등 전 세계 각지에 2017년 기준 4,600개의 매장을 보유하고 있음. 일반 가공식품뿐만 아니라, 핫도그, 치킨조각 등 즉석에서 섭취가 가능한 식품을 판매하고 있음. 북미권 매장의 가장 큰 특징으로 주유소와 함께 운영되어 연료 구매가 가능하다는 점이 있음

표 6.2 : Circle K 매장 정보

기업 정보	컨셉	전 세계 어디서나 만날 수 있는 매장에서 고객이 만족할 수 있는 서비스를 제공	
	대표 주소	Tempe, Arizona, United States	
	대표 전화	(+1) 602-728-8000	
주요 판매품목		식료품, 생활 용품, 즉석 식품 등	
매장전경			
매장 이슈		연료 공급 캠페인 실시 Circle K는 지역 사회에 공헌하는 활동을 적극적으로 선도함. 학교에서 사용하는 연료를 공급하는 이번 캠페인은 미국과 캐나다에 위치한 360개의 Circle K매장이 참여함. 연료 외에도 기부금을 전달하고 있는데, 연간 2,000달러(약 250만 원)가 제공되고 있음. 이러한 기부금은 교사들의 인센티브나 교내 설비 개선 등에 사용되어 교사와 학생들에게 양질의 환경을 제공하고 있음 ⁴⁰ .	
프로모션 전략		Circle K전용 회원 카드제도 실시 Circle K는 자사 전용 회원 카드를 제공하여 더욱 편리한 고객 서비스를 제공하고 있음. 해당 카드를 사용하는 고객은 연료를 구매할 시, 지점에 상관없이 갤런 당 5센트를 절약할 수 있으며 일정한 기준을 만족한 고객의 경우 일정 금액의 자동차세를 면제받을 수 있는 혜택이 제공됨 ⁴¹ .	
제품 판매현황			

출처 : CircleK(www.circlek.com)

40. Convenience store News, 'Circle K Launches 'Fueling Our Schools' Campaign With \$700K Goal', 2017.11.02

41. Circle K홈페이지(www.circlek.com), 'FLEET CARD'(검색일: 2017.11.13)

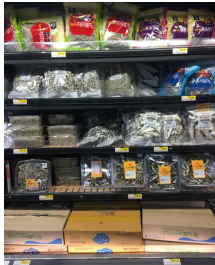
1. 주요 유통채널별 현황 및 프로모션 정보



H Mart

당사는 1982년 뉴욕 퀸즈에서 시작한 아시안 슈퍼마켓 체인임. 이후 약 30년간 미국 각 지역에 60개 이상의 매장을 열었으며, 캐나다와 영국에서도 매장을 운영하고 있음. 식품뿐만 아니라 조리 기구 등 다양한 제품을 구비하고 있음. 2016년 기준, 약 1만 명의 직원을 보유하고 있으며, 매출액은 10억 5,000만 달러에 이름

표 6.3 : H Mart 매장 정보

기업 정보	컨셉	최고의 제품을 좋은 가격으로 제공	
	대표 주소	Lyndhurst, New Jersey, U.S.	
	대표 전화	+1-800-648-0980	
주요 판매품목		한국식품, 해산물 등	
매장전경			
매장 이슈		매장 수 확대 및 품목 다양화를 통한 시장 확대 전략 H Mart는 시장 확대 전략의 일환으로 Manhattan에 새로운 매장을 열었으며, 고객 확보를 위한 팬 페어 행사도 진행하였음. 이를 통해 매장 확대 발판을 마련하였다고 자체적으로 평가하였으며, 아시아 식품뿐만 아니라 다양한 나라들의 제품을 구비하여 소비자의 이용을 촉진하겠다고 밝힘	
프로모션 전략		특정 항목, 주차별 할인 이벤트 진행 주차별로 할인 품목을 선정하여 할인 이벤트를 진행하고 있으며, 제품에 따라 특별 세일을 진행하고 있음. 현재 12월 1주차 기준 건조 멸치, 오징어 채 및 북어 채와 같은 건조 해산물에 대한 특별 세일이 진행 중임	
제품 판매현황			

출처 : H Mart(nj.hmart.com)

1. 주요 유통채널별 현황 및 프로모션 정보

표 6.4 : 미국 주요 하이퍼마켓·슈퍼마켓 현황

Walmart		
취급품목	식품 및 생활용품	
홈페이지	www.walmart.com	
매장 정보	Walmart는 미국 알칸소에 본사를 두고 있는 유통 업체 기업이며, 2017년 기준 전 세계 28개국에 11,695개의 매장을 운영하고 있음. 2016년 기준 약 4,800억 달러(약 537조 9,360억 원)의 매출을 기록함. 신선식품, 가공식품 등 식료품 전반을 취급하며 생활 용품도 판매하고 있음	
Costco		
취급품목	식품 및 생활용품	
홈페이지	www.costco.com	
매장 정보	Costco는 2017년 기준 전 세계에 741개의 매장을 운영하고 있으며, 주로 고품질의 쇠고기, 유기농 식료품, 와인으로 알려져 있음. 전 매장이 회원제로 운영되고 있다는 것이 특징임	

출처: Walmart(www.walmart.com), Costco(www.costco.com)

표 6.5 : 미국 주요 편의점 현황

7 Eleven		
취급품목	생활용품 및 각종 식품류	
홈페이지	www.7-eleven.com	
매장개요	7-Eleven은 2017년 기준 전 세계 18개국에서 56,600개 매장을 운영하고 있으며, 주로 즉석 식품, 가공 식품, 생활 용품 등을 판매하고 있음	
Big Apple		
취급품목	생활용품 및 각종 식품류	
홈페이지	www.cnbrown.com/big-apple	
매장개요	Big Apple은 전 세계 88개의 매장을 보유하고 있으며, 연료, 주류, 가공식품, 즉석식품 등을 판매하고 있음. 몇 개의 주에서는 우유 배달 서비스를 실시하고 있음	

출처: 7-Eleven(www.7-eleven.com), Big Apple(www.cnbrown.com/big-apple)

1. 주요 유통채널별 현황 및 프로모션 정보

표 6.6 : 미국 주요 한인마트 현황

Zion Market		
취급품목	한국식품, 신선식품 등	
홈페이지	www.zionmarket.com	
매장개요	당사는 1982년 뉴욕 퀸즈에서 시작한 아시안 슈퍼마켓 체인임. 식품뿐만 아니라 조리 기구 등 다양한 제품을 구비하고 있으며, 적십자, 센서스, 한인유권자 센터 등 지역 사회를 위해 다양한 재단과 단체에 후원 사업을 하고 있음	
Hannam Chain		
취급품목	한국식품, 신선식품 등	
홈페이지	hannamchain.com	
매장개요	당사는 캘리포니아 지역과 뉴저지에서 6개의 매장을 운영하고 있으며, 매장 내에 코웨이, 아모레 화장품 등 다양한 브랜드의 개별 매장을 운영함	

출처 : Zion Market(www.zionmarket.com), Hannam Chain(www.hannamchain.com)



Ⅶ. 통관 및 검역 정보

※ 통관 및 검역절차 OVERVIEW

※ 관세율 정보 OVERVIEW

1. 통관 및 검역 절차
2. 관세율 정보
3. FTA 정보
4. 통관 및 검역 주의사항
5. 통관거부사례

통관 및 검역 정보 OVERVIEW

미국 통관 검역 절차도

절차		기간	소요 시간	담당 기관
식품제조시설 등록	현행 우수제조관리 (CGMP) 기준	-	약 10일	미국 식품의약국(FDA)
서류 준비	수입신고 서류	24시간 전	-	수출 & 수입업체
	통관 서류	4시간 전		
선적 및 운송	해상 / 항공	-	약 2~4주	통관업무 위탁업체
적하목록 사전 제출	해상 (컨테이너 화물)	선적 24시간 전	-	세관국경보호국(CBP)
	항공	도착 4시간 전		
수입신고 (반출 허가 신청)	서면	화물 도착 후 15일 이내	3일	미국 식품의약국(FDA)
	통관 자동화 시스템(AMS)			
검역 심사	라벨	반출 허가 이전	약 5일	미국 농무부(USDA) 소속 식품안전 검사국(FSISI) / 동·식물 검역국(APHIS)
	물품 검사	약 15일		
세금 납부 및 통관 허가	보증금 선납부, 통관 후 관세 납부	관세, 세관 반입 후 10일 이내	약 1일	세관국경보호국(CBP)

통관 절차별 주의사항

통관 절차	유의사항
서류준비	- 수입신고 서류(선하증권, 상업송장, 포장명세서, 수입허가증빙서류 등) - 통관서류 서류(선하증권, 상업송장, 세관수입신고서, 포장명세서, 화물인도지시서)
선적 및 운송	- 운송업자는 AMS(Automated Manifest System)를 통해 화물이 미국에 도착하기 전에 적하목록을 미국 세관국경보호국에 제출해야 함 - 적하목록 제출 시기는 운송수단에 따라 다르기 때문에 운송수단별 확인 필요
수입신고	- 수입신고 및 수입허가 : 미국 식품의약국(FDA)에서 진행
검사 및 검역	- 검역 : 미국 농무부(USDA) 소속 식품안전검사국(FSIS) 및 동식물검역국(APHIS)에서 진행
세금 납부	- 보증금(Custom Bond) 납부 - 세금납부 : 세관 반입 후 10일 이내 납부

출처 : 미국 세관국경보호국(www.cbp.gov)

관세율 정보 OVERVIEW

2017년 미국 관세율 정보

HS CODE	품명	관세율
		기본세율
0305	건조한 어류, 염장이나 염수장한 어류, 훈제한 어류(훈제과정 중이나 훈제 전에 조리한 것인지에 상관없다), 어류의 고운 가루·거친 가루와 펠릿(pellet)(식용에 적합한 것으로 한정한다)	-
0305.5	건조한 어류(식용 어류 설육(屑肉)은 제외한 것으로서 염장했는지에 상관없으며 훈제한 것은 제외한다)	
0305.54.0000	청어[클루페아 하렌구스(Clupea harengus)·클루페아 팔라시(Clupea pallasii)], 멸치[엔그라우리스(Engraulis)종], 정어리[사르디나 필차르두스(Sardina pilchardus)·사르디노프스(Sardinops)종], 사르디넬라[사르디넬라(Sardinella)종], 브리스링(brisling)이나 스프랫(sprats)[스프라투스 스프라투스(Sprattus sprattus)], 고등어[스콤버 스콤브루스(Scomber scombrus)·스콤버 오스트랄라시쿠스(Scomber australasicus)·스콤버 자포니쿠스(Scomber japonicus)], 줄무늬 고등어(Indian mackerels)[라스트렐리거(Rastrelliger)종], 삼치[스콤버로모루스(Scomberomorus)종], 전갱이 등	0%

미국 기본세율 정보

미국에서 HS CODE 0305.54.0000의 경우

기본세율 **0%**가 부과됨

TIP_제품 관세율 확인법

관세율을 확인하는 방법에는 관세청 '한국 관세법령정보포털 3.0'을 확인하거나, FTA 세율의 경우 한국무역협회 '통합무역정보 서비스 TradeNAVI(www.tradenavi.or.kr)'의 'FTA/관세' 메뉴를 활용하여 관세율을 조회할 수 있음. 미국의 경우 국제 무역 위원회의 관세율 조회 서비스를 통해 조회가 가능함

분류	사이트명	URL
관세율	한국 관세법령정보포털 3.0	unipass.customs.go.kr
	Tradenavi	www.tradenavi.or.kr
	미국 국제무역위원회	www.usitc.gov

보다 더 정확한 품목별 HS CODE 및 관세율 정보 취득을 위해서는 한국무역협회 '트레이드 콜센터' 혹은 'FTA콜센터'의 관세사 상담 서비스를 이용하거나, 전문 관세 사무소를 통해 상담을 받도록 함

분류	사이트명	전화번호
관세율	트레이드 콜센터	☎ 1566-5114
	FTA 콜센터	☎ 1380

1. 통관 및 검역 절차

해외통관 애로사항 문의처

관세청 해외통관지원센터
: 042-472-2197

주미한국대사관
: 202-939-5600

주 뉴욕 대한민국 총영사관
: 646-674-6000
kcgeco@mofa.go.kr
(기업 지원 담당관 이메일)

뉴욕 세관
: 646-733-3100

수입식품 미국 수출 전 준비사항

미국의 농수산물 및 식품, 생활용품에 적용되는 위생·안전기준은 우리나라보다 훨씬 까다롭고 엄격함. 따라서 C-TPAT⁴² 및 ‘도착 전 선적 정보 송부’ 등과 같은 내용들은 반드시 숙지해야 함. 특히 미국에 식품을 수출하기 위해서는 사전에 식품 시설 등록(Facility Registration)을 필수적으로 해야 함. 바이오테러리즘법(The Bioterrorism Act)에 의거해 미국에서 인간과 동물이 섭취하는 식품을 제조, 처리, 포장, 보관하는 미국 내외 시설은 FDA에 등록되어야 하며, 등록하지 않은 외국 시설의 식품이 수입되면 시설이 등록될 때까지 제품이 입국 항에 억류되거나 FDA 지시 하에 제3의 장소로 옮겨지게 됨. 식품안전현대화법(FSMA)에 따라 FDA에 등록했던 식품 시설은 2년마다 등록을 갱신해야 함

표 7.1 : 식품 시설 등록 규정 변경사항

변경 사항	변경 내용	발효일
식품 제조시설 전자등록 및 갱신	모든 식품 제조시설 등록 및 갱신은 전자등록시스템으로 바뀜. 전자등록을 할 수 없는 경우는 그 사유를 설명하는 전자등록면제원을 FDA에 제출해 허가를 받아야 함	2020. 01. 04
추가 자료 제출	시설 등록 시 FDA에서 접수 가능한 특정 시설 식별번호(UFI), 각 식품 카테고리별 시설에서 행해지는 활동, 선호하는 우편 주소지(시설의 실제 주소지와 다를 경우에 한함), 소유주 이메일 주소, 시설 관리인명, 미국 내 시설에 대한 비상연락 이메일 주소 등의 정보를 제공해야 함(단 시설의 DUNS 번호는 제공 의무 없음)	2020. 10. 01
정보 업데이트 기한 변경	각종 정보의 업데이트 및 허가 취소 등은 변경사항 발생 후 기존 30일 이내에서 60일 이내 등록으로 변경	2016. 09. 12
등록 허가 취소 경우 확대	- 시설이 더 이상 영업 중이지 않거나 소유주가 변경됐는데 등록 취소를 하지 않은 경우 - FDA가 시설이 등록 요구 요건을 충족하지 않는다고 확인한 경우 - 시설의 주소지가 규정 시간 내에 업데이트 되지 않은 경우 - 등록이 허가받지 않은 자에 의해 요청된 경우 - 등록이 규정 기간 내에 갱신되지 않은 경우	2016. 09. 12
대리인 등록	미국 이외 시설이 등록·갱신을 위해 미국 대리인에 대한 등록 및 업데이트를 완료하면 FDA는 미국 대리인으로 등록된 자가 대리활동을 하기로 동의했는지 확인해야 하며, FDA는 관련 확인절차가 마무리될 때까지 등록·갱신을 완료할 수 없음	2016. 09. 12
식품 시설 등록 갱신 의무 위반	민사상 영업정지 가처분 및 형사상 책임을 지며 등록되지 않은 식품 가공시설에서 제조된 식품을 미국에 반입한 자는 중범죄로 처벌받고 미국 내 영업이 금지됨	2016. 09. 12

출처 : Strtrade(www.strtrade.com)

42. C-TPAT란 Customs-Trade Partnership Against Terrorism의 약자로, 미국 관세청에서 운영하는 대테러 방지 무역 파트너십 프로그램임

1. 통관 및 검역절차

Step 01. 서류 준비

미국으로 식품을 수입신고할 때는 요구되는 제반 서류들을 준비해야 함. 미국 식품 수출에 필요한 서류로는 선하증권(또는 항공화물운송장), 상업송장, 세관 수입신고서, 구매확인서, 포장명세서, 화물인도지시서, 수입허가증빙서류 등임

수입자는 미국 내 수입식품 신고 시 상업송장에 물품이 도착한 통관항, 물품이 합의된 시간과 장소에서 판매되기로 한 경우 그 시간과 선적지, 송하인과 수하인의 성명, 물품의 구체적인 명세, 품명, 품질등급, 화인, 번호, 물품의 중량, 용적 및 수량, 물품이 판매되었거나 판매되기로 합의된 구매가격, 통화의 종류, 원산지를 기입해야 함

Step 02. 선적 및 운송

수출통관은 기업이 직접 하거나 관세사를 통해서 진행 가능함. 관세사는 세관에 수출신고 후 받은 수출신고필증을 기업이나 포워딩 업체에 교부함. 기업이 수출통관을 직접 하는 경우에는 관세청 전자통관시스템 유니패스(Unipass)를 이용하여 세관을 방문하지 않고도 물품신고, 세관검사, 세금 납부 등의 절차를 온라인(www.unipass.or.kr)으로 처리할 수 있음

특히 운송업자의 경우 ‘24 Hour Rule’에 근거하여 화물전자신고시스템(AMS : Automated Manifest System)을 통해 화물이 미국에 도착하기 하루 전에 적하목록을 세관국경보호국(CBP)에 제출해야 함. 제공되는 정보로는 화물에 대한 정보(품명, 상세설명, 국제적 위험품 코드, 선하증권 번호 등), 송하인과 수하인의 인적 정보(송하인과 수하인의 이름과 주소, 부여된 ID 등), 운송수단과 항해에 대한 정보(선적항, 도착항, 예정도착일, 항해번호, 선명 등)가 있음. 적하목록을 사전에 제출하지 않으면 양하 금지 조치가 내려지게 되며 최초의 위반에 대해서는 벌금 5,000달러, 그 이후의 위반에 대해서는 벌금 1만 달러가 부과됨

표 7.2 : 미국 수입식품 통관 필요서류

- | | |
|--------------------|-----------|
| - 선하증권(또는 항공화물운송장) | - 포장명세서 |
| - 상업송장 | - 화물인도지시서 |
| - 세관수입신고서 | - 적하목록 |

출처 : 미국 세관국경보호국(www.cbp.gov)

1. 통관 및 검역절차

Step 03. 수입신고 및 검사 검역

미국으로 들어오는 모든 수입물품은 반드시 수입신고를 거쳐야 하며 최종 화물 반출이 이루어지기까지 보세창고에 보관됨. 수입자는 화물이 미국에 도착한 후 15일 이내에 관세사에게 수입신고를 하고 통관을 위한 보증금(Custom Bond)을 준비해야 함

수입식품의 경우, 세관국경보호국(CBP) 내 FDA에 수입신고서를 접수하고 수입 허가를 요청해야 함. FDA는 신고된 서류를 검토한 후 수입식품의 위생검사를 진행함

수입식품에 대해 FDA에서 검사가 필요 없는 식품이라고 판단할 경우에는 입국이 바로 허가됨. 검사가 필요한 식품은 샘플검사가 시행되고, 안전 적합 판정을 받으면 즉시 입국이 허가되나 불합격 시 입국이 거부됨. 불합격 판정에 대해서는 수입업체의 이의제기가 가능함

수입신고와 더불어 선택적으로 준수해야 할 규정은 두 가지가 있음. 하나는 ‘사전공고 규정 자율 준수(Informed Compliance)^{43.}’이며, 다른 하나는 ‘사전고지(ABC’s prior disclosure)^{44.}’임

신고사항을 모두 완료하면 물품 및 서류심사가 시행됨. 수입식품의 경우 세관국경보호국 내 FDA의 판단 기준에 따라 고위험군에 해당될 경우에만 시행되며, 샘플검사와 서류검사가 동시에 진행됨. 수입식품의 경우 서류 및 샘플 검사 시행 시 원산지 표기가 가장 중요한 사항이며 이를 표기하지 않을 시 총 과세 가격의 10%에 해당하는 벌금이 부과됨

표 7.3 : 미국 수입식품 샘플검사 항목

- 관세 목적의 물품가액과 적절한 관세 부과 여부
- 물품에 원산지, 화인, 라벨의 적절성 여부
- 수입 금지된 물품이 포함되었는지의 여부
- 상업송장에 물품이 기입되었는지의 여부
- 물품이 송장상의 수량을 초과하였는지, 혹은 부족한지의 여부
- 화물에 불법적인 마약 물질이 포함되어 있는지의 여부

출처 : 미국 세관국경보호국(www.cbp.gov)

43. 사전공고 규정 자율 준수(Informed Compliance)란 미국의 복잡한 통관 절차를 쉽게 통과하기 위해 마련된 규정으로 수입되는 물품의 서류와 물품 검사의 불합격 비율을 낮출 수 있음. 본 규정을 준수하기 위해서는 수입 관련 물품 명세, 품목분류와 관련한 과세가격, 원산지 및 수입 쿼터, 지식재산권과 관련된 질문에 대답한 체크리스트를 작성하여 세관국경보호국에 제출하면 됨

44. 사전공고 규정 자율 준수(Informed Compliance)란 수입규정 위한 사항을 미국 관세청에 적발되기 전에 스스로 신고하는 제도임

1. 통관 및 검역절차

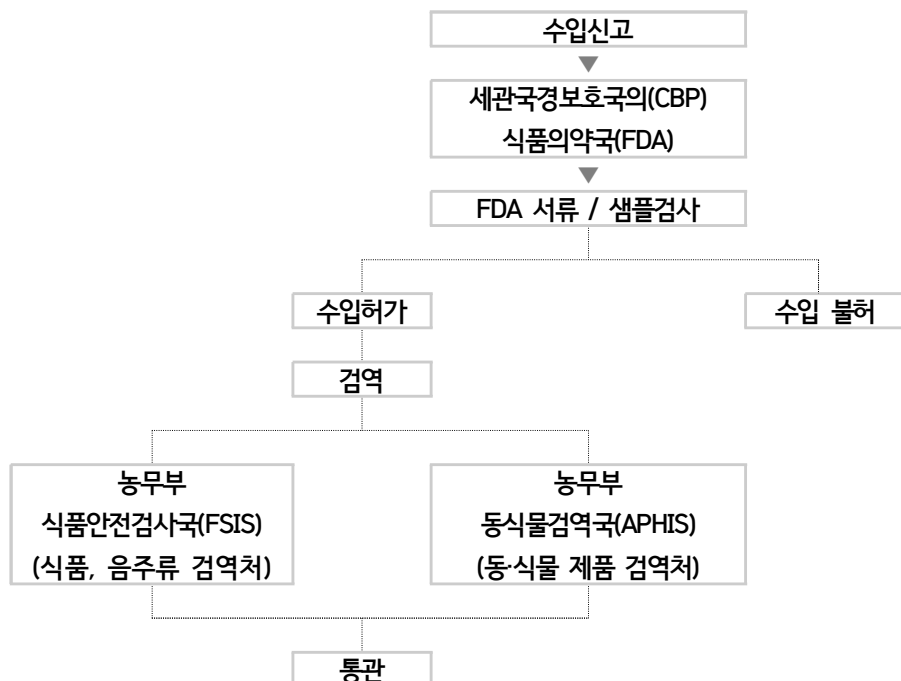
Step 04. 세금 납부

미국은 통관 시에 부과될 모든 관세 및 조세 등 각종 비용의 납부를 담보하기 위해 세관에 보증서를 제출해야 함. 보증서는 미국 재무부가 지정해준 보험 회사에서 발행 받으며, 보증금을 납부하면 통관이 완료됨

보증서는 ‘일회성 보증서(Single Bonds)’와 ‘계속성 보증서(Continuous Bonds)’, ‘현금 담보(Cash Deposit)’ 세 종류로 구분됨. ‘일회성 보증서’는 한 번의 물품신고에 대하여 제공되는 보증서이며, ‘계속성 보증서’는 수입 횟수에 관계없이 유효기간 1년 내의 수입 건에 대해 포괄적으로 제공되는 보증임

세금은 세관 반입 이후 10일 이내 납세를 신고하며 납세 신고 시, 납세신고서와 물품 반출을 허가받은 통관서류, 상업송장 등 관세 책정에 필요한 모든 자료를 제출해야 함. 자율적으로 세 번, 과세가격, 관세액을 결정하여 예정 관세액을 우선 납부하면 물품이 반출되고 통관이 완료됨. 이후 사후 심사를 통해 확정 관세액을 추가 납부하거나 차액을 환급 받을 수 있음

표 7.4 : 미국 품목별 수입 절차



출처 : 미국 세관국경보호국(www.cbp.gov)

2. 관세율 정보

HS CODE 0305.54.0000 품목, 기본세율 0% 부과

실제 HS CODE를 확인하는 방법에는 한국 관세무역개발원에서 발간한 ‘관세율표/관세율표해설서/HS 품목별 수출입통관편람’을 통하거나 관세청 UNI-PASS 홈페이지 ‘품목분류정보’를 검색하거나 관세청 ‘관세법령정보포털 3.0’을 활용하는 법 등이 있음

참여기업의 ‘말린멸치’ 품목은 미국에서 상위코드인 HS CODE 0305(건조한 어류, 염장이나 염수장한 어류, 훈제한 어류(훈제과정 중이나 훈제 전에 조리한 것인지에 상관없다), 어류의 고운 가루·거친 가루와 펠릿(pellet)(식용에 적합한 것으로 한정한다))에 속하며, 세부코드로는 HS CODE 0305.54.0000(청어)에 해당됨. 해당 품목에 적용되는 기본세율은 0%임

표 7.5 : 미국 내 말린멸치 HS CODE 분류 및 관세

국가	HS CODE	품명	관세율 기본세율
한국	0305	건조한 어류, 염장이나 염수장한 어류, 훈제한 어류(훈제과정 중이나 훈제 전에 조리한 것인지에 상관없다), 어류의 고운 가루·거친 가루와 펠릿(pellet)(식용에 적합한 것으로 한정한다)	-
	0305.5	건조한 어류(식용 어류 설육(屑肉)은 제외한 것으로서 염장했는 지에 상관없으며 훈제한 것은 제외한다)	
	0305.54	청어[클루페아 하렌구스(Clupea harengus)·클루페아 팔라시(Clupea pallasii)], 멸치[엔그라우리스(Engraulis)종], 정어리[사르디나 필차르두스(Sardina pilchardus)·사르디노프스(Sardinops)종], 사르디넬라[사르디넬라(Sardinella)종], 브리스링(brisling)이나 스프랫(sprats)[스프라투스 스프라투스(Sprattus sprattus)], 고등어[스콤버 스콤브루스(Scomber scombrus)·스콤버 오스트랄라시쿠스(Scomber australasicus)·스콤버 자포니쿠스(Scomber japonicus)], 줄무늬 고등어(Indian mackerels)[라스트렐리거(Rastrelliger)종], 삼치[스콤버로모루스(Scomberomorus)종], 전갱이[트라커러스(Trachurus)종]	
	0305.54.1000	멸치	
미국	0305	건조한 어류, 염장이나 염수장한 어류, 훈제한 어류(훈제과정 중이나 훈제 전에 조리한 것인지에 상관없다), 어류의 고운 가루·거친 가루와 펠릿(pellet)(식용에 적합한 것으로 한정한다) 그 밖의 채소와 채소의 혼합물	-
	0305.5	건조한 어류(식용 어류 설육(屑肉)은 제외한 것으로서 염장했는 지에 상관없으며 훈제한 것은 제외한다)	
	0305.54.0000	청어[클루페아 하렌구스(Clupea harengus)·클루페아 팔라시(Clupea pallasii)], 멸치[엔그라우리스(Engraulis)종], 정어리[사르디나 필차르두스(Sardina pilchardus)·사르디노프스(Sardinops)종], 사르디넬라[사르디넬라(Sardinella)종], 브리스링(brisling)이나 스프랫(sprats)[스프라투스 스프라투스(Sprattus sprattus)], 고등어[스콤버 스콤브루스(Scomber scombrus)·스콤버 오스트랄라시쿠스(Scomber australasicus)·스콤버 자포니쿠스(Scomber japonicus)], 줄무늬 고등어(Indian mackerels)[라스트렐리거(Rastrelliger)종], 삼치[스콤버로모루스(Scomberomorus)종], 전갱이[트라커러스(Trachurus)종]	0%

출처 : 한국 관세법령정보포털 3.0(unipass.customs.go.kr), TradeNAVI(www.tradenavi.or.kr), 미국 국제무역위원회(www.usitc.gov)

3. FTA 정보

한·미 FTA 개정 및 수정 협상 진행중⁴⁵.

보호무역주의를 공약으로 내세운 트럼프 대통령은 2017년 7월 한·미 정상회담에서 한국과의 무역에서 적자가 증가하여 한·미 FTA 재협상을 시작할 계획이라고 발언한 바 있으며, 한·미 FTA 폐기에 대한 언급을 하기도 함

2017년 7월 미국무역대표부(USTR)는 미국의 심각한 대(對)한국 무역적자를 다시금 지적하면서, 한·미 FTA의 개정 및 수정 가능성을 포함한 협정 운영상황을 검토하고자 특별회기 소집을 요청함. 이에 2017년 8월과 10월에 서울과 워싱턴 D.C.에서 한·미 FTA 공동위원회 특별회기가 개최되었으며, 해당 논의를 통해 양측은 한·미 FTA의 상호호혜성을 강화하기 위해서는 FTA의 개정이 필요하다는 인식을 공유함. 이후 한미 통상장관회담 및 한미 정상회담을 통해서도 계속해서 한·미 FTA 관련 진전방안에 대해 논의하고 있는 상황임

45. 한국 산업통상자원부 FTA 포털(ffa.go.kr)

4. 통관 및 검역 유의사항

C-TPAT 제도

C-TPAT은 9·11테러 이후 미국 세관에서 안전을 강조하면서 통관이 지연되자 2002년 도입한 제도임. WCO SAFE Framework를 통해 전 세계로 확산되어 현재 154개국이 도입하였으며, 일반적으로 AEO(Authorized Economic Operator)라고 불림. 적용 대상으로는 제조자, 수입자, 관세사, 운송인, 중계인, 항구 및 공항, 배송업자 등 무역과 관련된 업체들로, 관세 당국이 법규준수, 안전관리 수준 등에 대한 심사를 실시하고 공인함. 미국은 C-TPAT, 호주는 TTP(Trusted Trader Programme), 캐나다는 PIP (Partners in Protection)라고 부르는 등 국가마다 명칭이 다름



C-TPAT은 수입업체의 보안 수준을 사전에 검토하고 승인함으로써 對 미국 수입을 통해 발생 가능한 위험을 미연에 방지하고 세관 절차를 더욱 신속히 하는 데 그 목적이 있음. C-TPAT에 가입된 회원사의 경우 미 세관은 가능한 검사를 최소한으로 진행하는데, 우리나라는 미국과 상호 인증약정(MRA; Mutual Recognition arrangement)이 체결되어 있어 국내 AEO 공인 업체로 등록되어 있는 경우 신속 통관 및 물품 검사 면제 혜택이 부여됨

표 7.6 : 한국 AEO 공인 절차

STEP 01. 신청 준비
- 절차 : AEO 정보 획득 -> 결격 사유 확인 -> 사업장 확인 -> 관리책임자 지정 및 교육 이수 -> 신청 서류 준비 -> AEO 공인 신청
STEP 02. 예비 심사
- 예비심사란 AEO 공인을 획득하고자 하는 기업이 자사의 결격 사유 및 공인 기준을 확인 하는 절차임. 선택사항이며 관세청 UNI-PASS를 통해 신청하며 방문 또는 시스템상으로 이루어짐
STEP 03. 서류심사
- 신청서, 자체평가표, 수출입관리현황설명서 등을 토대로 AEO 기준에서 요구사항이 충족 되었는지 여부를 평가하고 완료 보고함(서류심사 : 60일, 보완 :30일 소요)
STEP 04. 현장심사
- 관세청장이 신청업체가 수출입안전관리 우수업체 공인기준을 충족하는지 여부에 대하여 신청업체의 본사 및 관련 사업장을 방문하여 수행함. 서류심사 완료 보고일로부터 10일내 현장 심사 일정 및 내용을 협의한 뒤 심사 수행 및 보완 절차를 거쳐 평가 및 조치함
STEP 05. 심의위원회
- 현장심사가 종료되면 심사결과를 종합인증우수업체심의위원회에 상정하여 공인 여부 (공인 유보 또는 공인)와 등급을 결정
STEP 06. 공인 획득
- 심사결과에 따라 공인 등급이 구분되며 그에 따라 관세행정상의 혜택이 차등 적용됨
STEP 07. 사후관리
- 사후관리란 AEO 기업이 공인 효력을 유지하기 위해 행하여야 하는 것으로서 각종 변동 사항의 보고(변동 시), 관리책임자의 교육 이수(격년 이수), 정기적인 자체평가 실시(연 1회), 갱신을 위한 종합심사 수행(유효기간 만료 6개월 전) 등을 포함함

출처 : 한국 AEO 진흥 협회(www.aeo.or.kr)

* AEO 공인 등급

A
재무건전성 및 안전관리 기준을 충족하고 내부 통제시스템에 관한 평가점수가 80점 이상인 업체로, 법규준수도가 80점 이상인 업체
AA
재무건전성 및 안전관리 기준을 충족하고 내부 통제시스템에 관한 평가점수가 80점 이상인 업체로, 법규준수도가 90점 이상인 업체
AAA
AA업체 중 종합심사 결과 법규 준수도 점수가 95점 이상이고, 법규 준수와 관련하여 다른 업체에 확대 적용할 수 있는 모범사례를 보유한 업체
*모범사례 : AEO 우수사례 경진대회에서 입상한 사례

5. 통관거부사례

한국산 멸치, 통관거부사례 4건 확인

미국 식품의약국(FDA)에 따르면, 2017년 1월에서 11월까지 한국산 멸치에 대한 통관거부사례는 총 4건 확인됨. 주로 비위생적인 환경에서 이루어진 제품의 제조, 생산 및 포장으로 인해 통관이 거부되었으며, 라벨링 규정 미준수가 거부사유로 작용하기도 함

표 7.7 : 한국산 멸치 미국 통관거부사례

품목	멸치(염장, 염수장)
통관번호	9N6-0004878-9
원산지	한국
통관거부일자	2017 - 10
담당검역소	NEID 검역소
거부사유	비위생적제조/제품이 비위생적인 환경에서 제조, 생산 및 포장됨

품목	멸치(조제/밀폐용기에 넣은 것)
통관번호	EPM-0138563-8
원산지	한국
통관거부일자	2017 - 08
담당검역소	DWCI검역소
거부사유	비위생적제조/제품이 비위생적인 환경에서 제조, 생산 및 포장됨

품목	멸치(조제/밀폐용기에 넣은 것)
통관번호	EPM-0138095-1
원산지	한국
통관거부일자	2017 - 08
담당검역소	DWCI검역소
거부사유	비위생적제조/제품이 비위생적인 환경에서 제조, 생산 및 포장됨

품목	멸치(염장, 염수장)
통관번호	EPM-0136698-4
원산지	한국
통관거부일자	2017 - 06
담당검역소	DWCI검역소
거부사유	라벨링/라벨링 위치, 양식 또는 내용이 규정에 맞지 않음

출처 : 미국 식품의약국(www.fda.gov)



VIII. 인증 정보

※ 인증 정보 OVERVIEW

1. 인증 취득정보
2. 제출서류
3. 전문가 인터뷰

인증 정보 OVERVIEW

필수 검사 : 해외공급자 검증 프로그램(FSVP)

검사 설명	해외 식품 생산시설이 미국의 위생 및 식품안전 관리기준과 동일한 수준의 환경에서 생산 활동을 하는지 검증하도록 하는 해외공급자 검증 프로그램	
검사기관	미국 식품의약국(FDA)	
성격	필수 검사	
제출서류	해외공급자 식품안전 이력, 상업송장, 패킹리스트, 식품 성분분석표, 제조공정도 등	
비용 및 소요기간	제3자 인증기관에 따라 상이	
갱신기간	3년	
발급절차	제3자 인증기관 신청 > 서류 심사 > 샘플 테스트 > 검증 완료	
유의사항	- 해당 제품이 해외공급자 검증 프로그램에 해당하는 제품인지 먼저 확인이 필요함 - 사전에 UFI(Unique Facility Identifier) 발급이 필요함	

출처 : 미국 식품의약국(www.fda.gov)

권장 인증 : 위해요소 중점관리기준(HACCP)

인증 설명	생산-제조-유통의 전 과정에서 식품의 위생에 해로운 영향을 미칠 수 있는 위해요소를 분석하고, 이러한 위해요소를 제거하거나 안전성을 확보할 수 있는 단계에 중요 관리점을 설정하여 과학적이고 체계적으로 식품의 안전을 관리하는 제도	
발행기관	미국 식품의약국(FDA)	
성격	선택 인증 * 단, 어육가공품, 냉동수산물, 냉동식품, 병과류, 비가열 음료, 레토르트 식품, 배추김치는 필수 취득	
제출서류	HACCP 계획표 및 위해요소 분석 계획	
발급절차	예비 단계 > 위해요소 분석 계획 > HACCP 계획표 작성 및 제출	

출처 : 미국 식품의약국(www.fda.gov)

인증 정보 OVERVIEW

● 권장 인증 : ISO 22000 인증

인증 설명	- 식품공급사슬 내의 모든 이해관계자가 적용할 수 있는 국제규격 - ISO 22000은 ISO 9001 품질경영시스템을 바탕으로 HACCP의 7원칙과 12절차를 모두 포함하고 있음	 
발행기관	한국표준협회(KSA, Korean Standard Association)	
성격	선택 인증	
유효기간	3년(이후 3년 단위로 갱신해야함)	
제출서류	인증심사 신청서(홈페이지를 통해 다운로드 가능)	
유의사항	인증마크는 인정기관 마크와 동시에 사용해야 함	
발급절차	문의신청 > 예비심사 > 문서 심사 > 현장 심사 > 인증심의 > 인증서 발행 등록 > 사후관리 심사	
출처 : 한국표준협회(www.ksa.or.kr)		

● 권장 인증 : MSC 인증(어획 수산물 친환경 인증)

인증 설명	수산물이 지속가능한 방법으로 어획 및 생산되었음을 보증하고 어획 방법들이 지구의 대양 생태계에 위험을 끼치지 않다는 것을 입증함	
발행기관	해양관리협의회(Marine Stewardship Council, MSC)	
성격	선택 인증	
비용	소요 비용과 시간은 신청 어장에 따라 상이함. 자세한 사항은 MSC에 문의하여 확인할 수 있음	
발급절차	- MSC Fishery 사전 평가(선택가능) → 전체 평가 → 인증 → 연간 감사 → 재평가 - MSC Chain of Custody: 준비 단계 → 감사 준비 → 감사 → 감사 이후 → 인증마크 부착	
유의사항	인증 유형은 어획 관련 인증인 MSC Fisheries, 공급 관련 인증인 MSC Chain of Custody, 그리고 어획과 인증 기준을 모두 충족시켰을 때 얻을 수 있는 MSC Eco-label 3가지로 구분됨	
출처 : Marine Stewardship Council(www.msc.org)		

1. 인증 취득정보

필수 검사 : 해외공급자 검증 프로그램(FSVP)

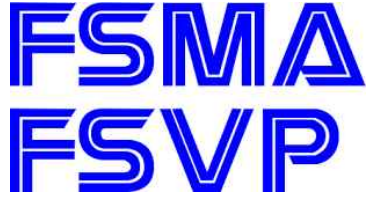
해외공급자 검증 프로그램(Foreign Supplier Verification Program, FSVP)은 FDA 식품현대화법(Food Safety Modernization Act, FSMA)의 일환으로 2015년 11월 27일에 최종 규칙이 발표됨. 이는 미국의 식품 수입자들을 대상으로 해외 식품 생산 시설이 미국의 위생 및 식품안전 관리 기준과 동일한 수준의 환경에서 생산 활동을 하는지 검증하는 프로그램임

이 프로그램은 개별적으로 수입되는 식품에 대해 예측 가능한 위험요소를 파악하는 것이 목적임. 이를 위해 식품 제조방법, 공장상태, 역할·디자인·장비, 원자재, 그 외 재료, 운송 방법, 재배, 수확, 제조, 공정, 패키징 절차, 라벨링 절차 등에 대한 검사를 진행함

FSVP 규정에 따르면, 미국 세관 및 국경보호국에 신고 시 식품 수입업자를 확인 시켜주는 합법적인 회사명과 이메일 주소, FDA에서 허용하는 UFI(Unique Facility Identifier)를 전자 형식으로 제공해야 함

제품의 특성에 따라 해외 공급자 검증의 필요 여부가 상이하며 연구 및 평가를 위해 수입되는 식품, 개인적인 소비를 위해 반입하는 식품, 가공 후 재수출될 예정인 식품 등은 예외 대상 수입식품으로 규정됨

표 8.1 : 해외공급자 검증 프로그램(FSVP)

검사명	해외공급자 검증 프로그램(FSVP)	
검사기관	미국 식품의약국(FDA)	
성격	필수 검사	
제출 서류	해외공급자 식품안전 이력, 상업송장, 패키징리스트, 식품 성분분석표, 제조공정도 등	
비용 및 소요기간	제3자 인증기관에 따라 상이함	
갱신기간	3년	
발급절차	제3자 인증기관 신청 > 서류 심사 > 샘플 테스트 > 검증 완료	
유의사항	- 해당 제품이 해외공급자 검증 프로그램에 해당하는 제품인지 먼저 확인이 필요함 - 사전에 UFI(Unique Facility Identifier) 발급이 필요함	

출처 : 미국 식품의약국(www.fda.gov)

1. 인증 취득정보

권장 인증 : 위해요소 중점관리기준(HACCP)

위해요소 중점관리기준(Hazard Analysis and Critical Control Points, HACCP)은 생산-제조-유통의 전 과정에서 식품의 위생에 해로운 영향을 미칠 수 있는 위해요소를 분석하고, 이러한 위해요소를 제거하거나 안전성을 확보할 수 있는 단계에 중요 관리점을 설정하여 과학적이고 체계적으로 식품의 안전을 관리하는 제도를 의미함

어육가공품, 냉동수산물, 냉동식품, 빙과류, 비가열 음료, 레토르트 식품, 배추김치 같은 품목은 특별 관리대상으로 HACCP을 필수적으로 취득해야 함. 특별 관리대상 품목이 아닌 경우에도 식품의 제조과정이 안전하다는 것을 증명하기 위해 여러 식품업체들이 취득하고 있는 권장 인증임

미국 HACCP은 허가 등록 시 제조업체가 FDA에 시설 등록을 하면 자동으로 신청되는 방식임. 이때 미국 HACCP의 위해요소 중점관리기준 검역을 통과하면 인증 또한 발행되고 있음. HACCP은 시설 상태 보고의 최신화를 요구하고 있으므로 주기적인 정보 업데이트와 변경사항 발생 시 즉시 통지가 필요함

표 8.2 : 위해요소 중점관리기준(HACCP) 취득 절차

취득 절차		세부 내용
1	예비 단계(Preliminary Steps)	기본 정보 제공, 식품 설명, 유통 및 저장 방법 설명, 사용 목적 및 예상 소비자 규명, 동선도 개발
2	위해요소 분석계획	위해요소 분석계획표 작성, 종(Species) 관련 잠재 위험 규명, 절차(Process) 관련 잠재 위험 규명, 잠재적인 위험요소가 의미가 있는지 확인(Determine), 중요관리점 확인
3	HACCP 계획표	HACCP 계획표를 수립, 주요한 한계점 설정, 무엇을·어떻게·얼마나 자주·누가 모니터링할 것인지 절차 수립, 시정 조치 절차 수립, 기록 수집 절차 수립, 확인 절차 수립

출처 : 미국 식품의약국(www.fda.gov)

1. 인증 취득정보

권장 인증 : ISO 22000 인증

ISO 22000은 사업장에서 발생할 수 있는 식품위해요소를 사전에 예방·관리하는 자율적인 식품안전관리시스템이며, 식품공급사슬 내의 모든 이해관계자가 적용할 수 있는 국제규격임. 본 인증은 식품공급사슬 전반에 걸친 식품안전을 보장하기 위해 ISO 9001 품질경영시스템을 바탕으로 HACCP의 7원칙과 12절차를 모두 포함하고 있으며 상호의사소통, 시스템 경영, 선행요건 프로그램(PRPs)을 규정하고 있음

HACCP의 7원칙과 12절차는 다음과 같음

- ① HACCP 준비 5단계: HACCP 팀 구성⇒ 제품설명서 작성⇒ 제품 사용·용도 파악⇒ 공정흐름도 및 평면도 작성⇒ 공정흐름도, 평면도가 작업현장과 일치하는지 확인
- ② HACCP 7원칙(실행단계): 위해요소분석(생물학적, 화학적, 물리적 위해요소) ⇒ 중요 관리점 설정⇒ 중요관리점에 대한 한계기준 설정⇒ 중요관리점 관리를 위한 모니터링 체계 확립⇒ 개선조치 방법의 설정⇒ 검증 방법의 설정⇒ 문서화 및 기록 유지 방법의 설정

표 8.3 : ISO 22000 인증 주요정보

인증명	ISO 22000 인증	 
발행기관	한국표준협회(KSA)	
성격	선택 인증	
유효기간	3년(이후 3년 단위로 갱신해야함)	
제출서류	인증심사 신청서(홈페이지를 통해 다운로드 가능)	
유의사항	인증마크는 인정기관 마크와 동시에 사용해야 함	
발급절차	문의신청 > 예비심사 > 문서 심사 > 현장 심사 > 인증심의 > 인증서 발행 등록 > 사후관리 심사	
인증심사 견적 확인 담당 부서		
담당자	한국표준협회 인증서비스 본부 국제인증심사센터	
전화번호	02-6009-4672, 4675, 4679	
팩스	02-6009-4689	

출처 : 한국표준협회(www.ksa.or.kr)

1. 인증 취득정보



[MSC 표시마크]

권장인증 : MSC 인증(어획 수산물 친환경 인증)

MSC 인증은 어류의 남획문제를 해결하기 위해 설립된 비영리독립기구인 Marine Stewardship Council(수산물관리위원회)가 발급하고 있는 국제인증임. MSC 인증은 수산물이 지속가능한 방법으로 어획 및 생산되었음을 보증하고 어획 방법들이 지구의 대양 생태계에 위협을 끼치지 않다는 것을 입증함

인증 유형은 어획 관련 인증인 MSC Fishery 공급 관련 인증인 MSC Chain of Custody, 그리고 어획과 인증 기준을 모두 충족시켰을 때 얻을 수 있는 MSC Eco-label 3가지로 구분됨

표 8.4 : MSC Fishery 인증 정보

취득 프로세스	Step 01. 사전 평가(선택 가능)	MSC Fishery 원칙
	· 인증 취득을 위한 잠재적 문제 식별하는 단계	
	▼	
	Step 02. 전체 평가	
	· 관계자 및 주주 평가 이행(약 6~18 개월)	
	▼	
	Step 03. 인증	원칙 1. 충분한 어류 재고량(Sustainable Fish Stock) - 어획 활동은 계속해서 꾸준히 어획할 수 있는 수준에서 이루어져야 함 원칙 2. 환경 영향 최소화(Minimising Environmental Impact) - 어획 장비는 구조, 생산성, 기능, 생태계의 다양성을 유지할 수 있게끔 관리되어야만 함 원칙 3. 효율적인 관리(Effective Management) - 어업은 환경과 관련된 국제규약 및 관리 시스템을 준수해야만 함
	· 유효기간 발급 : 약 5년	
	▼	
	Step 04. 연간 감사	
	· 매년 공인 검사기관이 감사를 실시함	
	Step 05. 재평가	
	· 마지막 인증서 이후 5년 이내에 부여	

출처 : Marine Stewardship Council(www.msc.org)

표 8.5 : MSC Chain of Custody 인증 정보

취득 프로세스	Step 01. 준비 단계	MSC Chain of Custody 원칙
	· 인증 취득을 위한 잠재적 문제 식별하는 단계	
	▼	
	Step 02. 감사 준비	
	· 관계자 및 주주 평가 이행(약 6~18 개월)	
	▼	
	Step 03. 감사	원칙 1. 증명된 공급업체로부터 구입된 증명된 제품 이어야 함 (Certified Products are Purchased from Certified Suppliers) 원칙 2. 증명된 제품들은 확인이 가능해야 함 (Certified Products are identifiable) 원칙 3. 증명된 제품들은 분리·구분이 가능해야 함 (Certified Products are segregated) 원칙 4. 증명된 제품들은 추적이 가능해야 하며, 용량이 기록되어야 함 (Certified Products are Traceable and volumes are Recorded) 원칙 5. 해당 기업은 관리 시스템을 보유해야 함 (The Company has a management System)
	· 유효기간 발급 : 약 5년	
	▼	
	Step 04. 감사 이후	
	· 매년 공인 검사기관이 감사를 실시함	
	Step 05. 인증마크 부착	
	· 마지막 인증서 이후 5년 이내에 부여	

출처 : Marine Stewardship Council(www.msc.org)

2. 제출서류

ISO 22000 인증 심사 신청서

KSA

인증심사 신청서

이 신청서는 귀 조직의 인증심사일수 및 심사비용을 산정하기 위한 것이오니, 모든 해당 항목을 정확히 기록하여 아래의 연락처로 송부해 주시기 바랍니다. 기록된 모든 정보는 비밀이 보장됩니다.

■ 전화: (02)6009-4671 ~ 9 팩스: (02)6009-4689

1. 조직 정보

조직명	대표자	접수번호 (※ KSA 직상)
성명	부서	직책
전화	휴대폰	현장직 언어 ☐ 한국어(통역X) ☐ 외(통역O)
팩스	E-mail	관리직 언어 ☐ 한국어(통역X) ☐ 외(통역O)

2. 인증신청 현황

사업장명	주소		인원수 (정규/비정규)	고대근무 형태 (고대인원 및 고대시간)
신청표준	☐ ISO 9001:2008 ☐ ISO 14001:2004 ☐ ISO 9001:2015 ☐ ISO 14001:2015 ☐ K-OHSMS 18001 ☐ ISO 22000 ☐ TL 9000(H/S/V:해당사항에 O표) ☐ ISO/IEC 27001 ☐ 녹색경영시스템(GMS) ☐ ISO 50001 ☐ ISO 20121 ☐ ISO 55001 ☐ 기타 ()			
인증 신청범위	제품/ 서비스	산업분류코드 ※ KS X 1103 참조		
	활동	☐ 설계/개발 ☐ 제조 ☐ 설치 ☐ 공사 ☐ 판매 ☐ 부가서비스 ☐ 기타()		
신청 외 제품/서비스	※ "22000" 및 "지" 및 "지"가 "지" 및 "지"에 포함된다. "지" 및 "지"는 "지" 및 "지"에 포함된다. "지" 및 "지"는 "지" 및 "지"에 포함된다.			

3. 특수사업장 현황

특수사업장 인증조건	1. 모든 사업장이 동일한 법인에 속해 있습니까?	☐ 예 ☐ 아니오	인원수 (정규/비정규)	고대근무 형태 (고대인원 및 고대시간)
	2. 모든 사업장이 동일한 관리시스템으로 운영됩니까?	☐ 예 ☐ 아니오		
	3. 모든 사업장의 내부심사가 종합적으로 운영됩니까?	☐ 예 ☐ 아니오		
사업장명	주소			

4. 지원사업장 현황

※ 주사업장(생산현장 또는 주 사업장)과 별도로 지원기능(설계, 구매, 물류창고 등)을 담당하는 사업장이 주 사업장과 떨어져 별도로 존재하는 경우 기재하여 주십시오.			
사업장명	주소	인원수	지원기능

5. 건설업증 추가설문

1. 업종별 시공현장 수 :	(예: 건축 5개, 토목 6개)
2. 해당 심사현장의 총공사 공정 진행률은 몇 %입니까?	% 30~80%인 공정 중에서 기록

첨부 : 1) 설문서 2) 사업자등록증 사본 3) 공정도
4) 소독제 검사결과표 또는 노동부에 신고된 공인된 근거자료(전체 고용인원이 확인되는 경우 생략 가능)

위와 같이 경영시스템 인증심사 제안을 요청합니다.

신청자

인

20

한국표준협회 귀중

3. 전문가 인터뷰

Q1. 미국의 생선류 제품을 통관시키기전 필수적으로 해야할 것은 무엇인가요?

“미국에 건조 멸치를 통관시키기 위해서는 FDA인증을 받기 전에 먼저, 건조 멸치에 대해 보툴리누스균에 대한 제품 테스트를 받아야 합니다.

생선 가공 절차(표준)

그 후 건조, 절임, 발효 등의 가공을 거치기 전에 내장을 제거해야 합니다.

내장 제거는 물고기의 오염을 최소화하기 위해 철저히 수행되어야 합니다. 내장 또는 그 내용물의 일부라도 남겨두면 보툴리누스균에 의한 독소 형성의 위험이 남아있기 때문입니다.

따라서, 미국으로 건조 멸치를 통관하기 위해서는 FDA에 정확한 절차를 거쳐 가공되었다는 증명서를 제출해야하며, FDA에서 증명서가 통과되면 제품이 Green list에 등재되어 미국으로 수출이 가능합니다.”

미국 식품의약국

FDA(Food and Drug Administration) 담당자와의 인터뷰 中, 2017.11

Q2. 미국의 통관 시 필요한 인증은 무엇인가요?

“미국에서 건조 멸치는 다른 식품들과 동일하게 취급하며, 통관이 진행됩니다. 따라서 미국으로 건조 멸치를 수출할 경우에 필수적으로 획득해야 할 인증은 없지만, 국제 표준화 기구인 ISO(International Organization for Standardization)에서 획득하는 식품안전에 대한 인증인 ISO22000 인증이나 식품의 안전성을 보증하기 위해 식품의 원재료 생산부터 최종 소비자가 식품을 섭취하기 직전까지 단계별로 위험요소를 관리하는 HACCP(안전관리인증기준) 인증 등을 받게 되면 도움이 될 것이라고 사료 됩니다.”

미국 식품의약국

FDA(Food and Drug Administration) 담당자와의 인터뷰 中, 2017.11



IX. 라벨링 정보

※ 라벨링 정보 OVERVIEW

1. 라벨 표기사항
2. 라벨링 예시

라벨링 정보 OVERVIEW

미국 가공식품 라벨링 필수 표기사항



- 제품명
- 원재료명
- 순중량
- 영양성분 분석표
- 제조·포장·유통업체 정보
- 원산지
- 유통기한
- 알레르기 유발 성분

출처 : 현지 방문조사(A.R.MART 2017.11)

출처 : 미국 식품의약국(www.fda.gov)

미국 가공식품 라벨링 표기사항 상세

항목	설명
제품명	- 포장용기의 주요 면에 표기함 - 활자 크기는 라벨에 사용된 가장 큰 활자의 절반 이상이어야 함
원재료명	- 사용된 성분의 중량을 기준으로 배열
순중량	- 주요 면 하단 30% 위치에 표시하고, 미국 단위와 미터법 단위로 함께 표시 - 1회 제공량을 표시하되 실제 섭취하는 양으로 현실화해 기재
영양성분 분석표	- 라벨의 주요표시면, 측면 혹은 후면의 정보 표시면에 표기할 수 있음. - 제조·유통업체 및 포장형태를 표시한 곳과 같은 면에 표기 - 중량이 무거운 순서대로 기재
제조·포장·유통업체 정보	- 제조, 포장, 유통업자명과 주소 : 제조, 포장, 유통업자와 제조업자가 다를 경우, 그 회사와 제품의 관계를 명시하는 '~에서 제조한' '~에서 유통하는'과 같은 문구 표기
원산지	- 모든 수입품은 수입시점에 상품 및 개별 포장에 읽기 쉬운 문자로 가능한 잘 보이는 장소에 표기 - 영어로 원산지 국명을 표시
유통기한	- '일, 월, 년'의 순으로 제품 유통기한 표기
알레르기 유발 성분	- 알레르기 유발 식품에서 추출된 알레르기 항원 단백질을 함유한 원료(우유, 계란, 생선, 갑각류/조개류, 견과류, 밀, 땅콩, 대두/콩)로 제조된 식품인 경우 알레르기 유발 식품의 함유 표시

출처 : 미국 식품의약국(www.fda.gov)

1. 라벨 표기사항

미국 식품 신규 영양성분표 라벨링 표기법⁴⁶.

1993년부터 식품영양성분 표시 라벨링 규정을 도입 해온 FDA(Food and Drug Administration)가 소비자들에게 더욱 정확한 영양정보를 제공하기 위해 2016년 5월 20일 새로운 영양성분표 라벨 및 권장량 규제 최종 개정안을 확정함. 자세한 사항은 아래와 같음

- 칼로리 표기 확대: 열량 표기의 글자 크기가 커지고 열량을 표기하는 숫자 역시 볼드체로 써서 소비자들이 한눈에 읽기 쉽게끔 변화할 예정임
- 비타민 D, 칼슘, 철분, 칼륨 함유량 의무 표기: 제조사는 제품내의 비타민D, 칼슘, 철분, 칼륨의 양을 영양 성분표에 표기하여야 하며 기존에 표시되었던 비타민A,C는 의무표기 사항에서 제외됨
- 일일 권장 섭취량과 칼로리에 관해 표기: 성인의 하루 평균 권장 칼로리 (2,000kcal)를 기준으로 일일 권장섭취량(The % Daily Value)의 몇 %를 차지하는지 그 비율을 표기해야 함
- 첨가당 표기: 첨가당을 그램 단위로 표기하고 제품에 포함된 첨가당이 1일 섭취량의 몇 %를 차지하고 있는지도 표기해야함
- 지방량(포화지방, 트랜스지방): 포화지방, 트랜스지방은 계속 기입하여야 하지만 지방의 열량 표시는 삭제되었음
- 일부 제품 1회 제공량 및 전체 제공량 표기: 현재까지의 패키지는 1회 또는 2회 제공량 사이에서 형성되는 것이 일반적이었음. 그러나 1회 이상 제공하는 식품이지만 소비자가 제품을 한번에 다 섭취하는 경우도 있으므로 전체 제공량에 맞게 표기해야 함 (‘per serving’ and ‘per package’ / ‘per unit’)

해당 규제는 식품 및 음료 업체 중 매출액이 1,000만 달러 이상인 제조사의 경우 2018년 7월 26일부터 발효되며, 매출액이 1,000만 달러 이하인 업체의 경우 2019년 7월 26일부터 발효됨

46. 미국 식품의약국(www.fda.gov)

1. 라벨 표기사항

표 9.1 미국 가공식품 라벨링 상세 표기사항

항목	설명
제품명	- 포장용기의 주요 면에 표기함 - 활자 크기는 라벨에 사용된 가장 큰 활자의 절반 이상이어야 함
원재료명	- 사용된 성분의 중량을 기준으로 배열
순중량	- 주요 면 하단 30% 위치에 표시하고, 미국 단위와 미터법 단위로 함께 표시 - 1회 제공량을 표시하되 실제 섭취하는 양으로 현실화해 기재
영양성분 분석표	- 라벨의 주요표시면, 측면 혹은 후면의 정보 표시면에 표기할 수 있음. - 제조·유통업체 및 포장형태를 표시한 곳과 같은 면에 표기 - 중량이 무거운 순서대로 기재
제조·포장·유통업체 정보	- 제조, 포장, 유통업자명과 주소 : 제조, 포장, 유통업자와 제조업자가 다를 경우, 그 회사와 제품의 관계를 명시하는 ‘~에서 제조한’ ‘~에서 유통하는’과 같은 문구 표기
원산지	- 모든 수입품은 수입시점에 상품 및 개별 포장에 읽기 쉬운 문자로 가능한 잘 보이는 장소에 표기 - 영어로 원산지 국명을 표시
유통기한	- ‘일, 월, 년’의 순으로 제품 유통기한 표기
알레르기 유발 성분	- 알레르기 유발 식품에서 추출된 알레르기 항원 단백질을 함유한 원료(우유, 계란, 생선, 갑각류/조개류, 견과류, 밀, 땅콩, 대두/콩)로 제조된 식품인 경우 알레르기 유발 식품의 함유 표시

출처 : 미국 식품의약국(www.fda.gov)

2. 라벨링 예시

라벨링 예시



1) 제품명

- 포장용기의 주요 면에 기재
- 활자 크기: 라벨에 사용된 가장 큰 활자의 절반 이상

2) 순중량

- 주요 면 하단 30%에 위치
- 미국 단위와 미터법 단위 병기

3) 영양성분 분석표

- 라벨의 측면 및 후면에 표시 가능
- 제조·유통업체를 표시한 곳과 같은 면에 표기



4) 원재료명

사용된 성분의 중량을 기준으로 배열

5) 원산지

- 영어로 원산지 국명을 표시
- 읽기 쉬운 문자로 가능한 잘 보이는 장소에 표기

6) 유통업체 정보

제품 유통업체 정보 기재

7) 유통기한

'일, 월, 년'의 순으로 표기

출처 : 현지 방문조사(H MART, 2017.11)

2. 라벨링 예시

식품영양성분표 라벨 표기방식 변경사항 (과거→신규)

Nutrition Facts	
Serving Size 2/3 cup (55g)	
Servings Per Container About 8	
Amount Per Serving	
Calories 230	Calories from Fat 72
% Daily Value*	
Total Fat 8g	12%
Saturated Fat 1g	5%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 160mg	7%
Total Carbohydrate 37g	12%
Dietary Fiber 4g	16%
Sugars 1g	
Protein 3g	
Vitamin A	10%
Vitamin C	8%
Calcium	20%
Iron	45%
* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your daily value may be higher or lower depending on your calorie needs.	
	Calories: 2,000 2,500
Total Fat	Less than 65g 80g
Sat Fat	Less than 20g 25g
Cholesterol	Less than 300mg 300mg
Sodium	Less than 2,400mg 2,400mg
Total Carbohydrate	300g 375g
Dietary Fiber	25g 30g

Nutrition Facts	
8 servings per container	
① Serving size 2/3 cup (55g)	
Amount per serving	
Calories 230	
③ % Daily Value*	
Total Fat 8g	10%
Saturated Fat 1g	5%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 160mg	7%
Total Carbohydrate 37g	13%
Dietary Fiber 4g	14%
④ Total Sugars 12g	
Includes 10g Added Sugars	20%
Protein 3g	
⑤ Vitamin D 2mcg	10%
Calcium 260mg	20%
Iron 8mg	45%
Potassium 235mg	6%
⑥ * The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.	

1) 제공사이즈

- 크고 두꺼운 글씨체
- 실제 소비되는 양을 반영하여 작성(현실화)

2) 칼로리 표시

글씨 크기 확대

3) 일일 섭취량

그램(g) 단위로 표시

4) 가당

- Added Sugars 의무 표기
- Sugars → Total Sugars로 변경

5) 실제 함유량

비타민D, 칼슘, 철분, 칼륨의 실제 함유량 표기

6) 기타 설명

일일 권장 섭취량 및 칼로리에 대한 설명



X. 위생 요건 정보

※ 위생 요건 OVERVIEW

1. 식품첨가물 규정
2. 기타 위생기준 규정

위생요건 OVERVIEW

품목별 위생요건 조사 항목



출처 : 현지 방문조사(ZION MART, 2017.11)

식품 품목	조사 가능 항목
농·임산물 ☐	농약잔류물 ☒
수산물 ☒	식품첨가물 ☒
축산물 ☐	중금속 ☒
가공식품 ☒	전염병 ☐
유아식품 ☐	병해충 ☐
건강기능식품 ☐	병원성균 ☒
음주류 ☐	영양성분 ☐
식자재 ☐	치료제 및 항생제 ☐

미국 수산물 가공품 수출 시 유의해야 하는 식품첨가물(예시)

유형	성분	최대기준치
식품첨가물	adipic acid(아디프산)	0.02% 이하
	ammonium alginate(알긴산암모늄)	0.1% 이하
	beeswax(yellow and white)(황색 및 백색 밀랍)	0.002% 이하
	calcium acetate(아세트산칼슘)	0.0001% 이하
	calcium alginate(알긴산칼슘)	0.3% 이하
	ethyl formate(포름산에틸)	0.01% 이하
	gum ghatti(가티검)	0.1% 이하
	silicon dioxide(이산화규소)	2% 미만
	sorbitol(소르비톨)	12% 미만
	aluminum nicotinate(니코틴산알루미늄)	사용금지
	astaxanthin(아스타크산틴)	
	calcium iodate(요오드산칼슘)	
	dehydroacetic acid(디하이드로아세트산)	
	ethyl alcohol(에틸알코올)	

출처 : 미국 식품의약국(www.fda.gov), The U.S. Government Publishing Office(www.gpo.gov)

미국 수산물 가공품 수출 시 유의해야 하는 유해물질(예시)

유형	성분	최대기준치
유해물질	90 strontium(스트론튬 90)	160Bq/kg
	aflatoxin(아플라톡신)	20ppb
	radioactivity 131 I(방사능 131 I)	170Bq/kg
	radioactivity 134cs + 137cs(방사능 134cs + 137cs)	1200Bq/kg
	plutonium-238 + plutonium-239 + americium-241 (플루토늄-238 + 플루토늄-239 + 아메리슘-241)	2Bq/kg
	methyl mercury(메틸수은)	1ppm
	polychlorinated biphenyls(폴리염소화 비페닐)	사용금지
	dioxin(다이옥신)	
	listeria monocytogenes(리스테리아균)	
	salmonella spp.(살모넬라균)	

출처 : 미국 식품의약국(www.fda.gov)

1. 식품첨가물 규정

미국 식품첨가물 규정

미국의 식품첨가물 규정은 연방 식품, 의약품, 화장품 법(Food, Drug and Cosmetics Act) 409조에 의거하며 FDA가 규제하고 있음. FDA는 안전하다고 인정되는 물질을 GRAS(Generally Recognized as Safe)로 분류하여 수정한 뒤 연방규격집(Code of Federal Regulations)에 공시 하고 있음

해당 규정에 따르면, 미국으로 ‘수산물 가공품’ 수출 시 유의해야할 식품첨가물에는 adipic acid(아디프산), calcium acetate(아세트산칼슘), sorbitol(소르비톨), dehydroacetic acid(디하이드로아세트산)을 포함하여 총 538개가 확인됨. 전체 목록은 GPO(The U.S. Government Publishing Office)홈페이지에서 확인 가능함

표 10.1 : 미국 수산물 수출 시 유의해야 하는 식품첨가물(예시⁴⁷⁾)

유형	성분	최대기준치
식품첨가물	adipic acid(아디프산)	0.02% 이하
	ammonium alginate(알긴산암모늄)	0.1% 이하
	beeswax(yellow and white)(황색 및 백색 밀랍)	0.002% 이하
	calcium acetate(아세트산칼슘)	0.0001% 이하
	calcium alginate(알긴산칼슘)	0.3% 이하
	ethyl formate(포름산에틸)	0.01% 이하
	gum ghatti(가티검)	0.1% 이하
	silicon dioxide(이산화규소)	2% 미만
	sorbitol(소르비톨)	12% 미만
	aluminum nicotinate(니코틴산알루미늄)	사용금지
	astaxanthin(아스타크산틴)	
	calcium iodate(요오드산칼슘)	
	dehydroacetic acid(디하이드로아세트산)	
	ethyl alcohol(에틸알코올)	

출처 : 미국 식품의약국(www.fda.gov), The U.S. Government Publishing Office(www.gpo.gov)

47. 수산물 가공품에 적용되는 식품첨가물이 총 538개 확인되었으나 정확한 기준치가 제시된 일부 식품첨가물만 기재함

2. 기타 위생 규정

미국 기타 유해물질 규정

FDA는 박테리아, 농약, 독성물질, 중금속, 화학 오염물질 등에 대한 최대 허용치 규정을 홈페이지에 공시해두고 있음

‘수산물 가공품’에 적용되는 유해물질 기준치는 총 25개가 확인됨. 특히 90 strontium(스트론튬 90), aflatoxin(아플라톡신), methyl mercury(메틸수은) 및 방사능 원소들에 대한 최대허용치를 구체적으로 명시하고 있으며, polychlorinated biphenyls(폴리염소화 비페닐), dioxin(다이옥신), salmonella spp.(살모넬라균), listeria monocytogenes(리스테리아균) 등의 검출은 금지하고 있음

표 10.2 : 미국 수산물 가공품 수출 시 유의해야 하는 유해물질(예시⁴⁸.)

유형	성분	최대기준치
유해물질	90 strontium(스트론튬 90)	160Bq/kg
	aflatoxin(아플라톡신)	20ppb
	radioactivity 131 I(방사능 131 I)	170Bq/kg
	radioactivity 134cs + 137cs(방사능 134cs + 137cs)	1200Bq/kg
	plutonium-238 + plutonium-239 + americium-241 (플루토늄-238 + 플루토늄-239 + 아메리슘-241)	2Bq/kg
	methyl mercury(메틸수은)	1ppm
	polychlorinated biphenyls(폴리염소화 비페닐)	사용금지
	dioxin(다이옥신)	
	listeria monocytogenes(리스테리아균)	
	salmonella spp.(살모넬라균)	

출처 : 미국 식품의약국(www.fda.gov)

48. 수산물 가공품에 적용되는 유해물질이 총 25개 확인되었으나 정확한 기준치가 제시된 일부 유해물질만 기재함. 해당 유해물질에는 금속성 오염물질과 병원성균이 포함됨

※ 참고 문헌

※ 참고 자료

1. Food Safety Modernization Act, The Law, Rules & Guidance	FDA	2017.02.07
2. NPD Group: US restaurants lead seafood consumption growth	Under Current News	2017.06.15
3. NFI's new top 10 list of America's favorite seafood species points to upward consumption trend	SeafoodSource	2017.11.02
4. Walmart is testing its own AmazonFresh grocery pickup competitor	The Verge	2017.06.06
5. Walmart expands grocery delivery service using Uber	USA Today	2017.08.21
6. Kroger plans to expand its home delivery service	Business Courier	2017.03.02
7. Food Prices and Spending	USDA	2017.09.15
8. No More Fake Fish - Now You Can Get Real Wild Caught Seafood Straight To Your Kitchen	Forbes	2017.05.26
9. 2016 a Record Year for Inside Sales in Convenience Stores	CSP Industry News	2017.04.04
10. Kroger exploring the sale of its convenience stores operation	USA Today,	2017.10.11
11. Sea Cuisine seeks to bring new consumers to seafood by offering variety and convenience	Food navigator-usa.com	2017.04.05
12. Grocery Wars: Supermarkets face new challenges as consumers shop around	North Jersey.com	2017.09.17
13. The Mississippi cafe for fresh Gulf seafood on weekdays	USA Today	2017.09.21
14. Kroger's Honoring Our Heroes Campaign Raises \$3.2 Million for USO in 2017	Cision PR Newswire	2017.11.09
15. Kroger Co. goes all in on its cloud strategy	CSA The business of retail	2017.11.09
16. Circle K Launches 'Fueling Our Schools Campaign With \$700K Goal	Convenience store News	2017.11.02
17. For Seattle's Pike Place, a \$74 million marketing effort	SF Gate	2017.09.21
18. Top 5 retail seafood trends for 2017	SeafoodSource	2017.01.13

※ 참고 문헌

※ 참고 사이트

1. 미국 세관국경보호국	www.cbp.gov
2. Strtrade	www.strtrade.com
3. TradeNAVI	www.tradenavi.or.kr
4. 한국 관세법령정보포털 3.0	unipass.customs.go.kr
5. 미국 국제무역위원회	www.usitc.gov
6. 한국 산업통상자원부 FTA 포털	fta.go.kr
7. 한국 AEO 진흥 협회	www.aeo.or.kr
8. 미국 식품의약국	www.fda.gov
9. 한국표준협회	www.ksa.or.kr
10. Marine Stewardship Council	www.msc.org
11. The U.S. Government Publishing Office	www.gpo.gov
12. 미국 관세청	www.cbp.gov
13. International Trade Centre	www.trademap.org
14. GlobalData	consumer.globaldata.com
15. National Fisheries Institute	www.aboutseafood.com
16. Amazon	www.amazon.com
17. Under Current News	www.undercurrentnews.com
18. SeafoodSource	www.seafoodsource.com
19. The Verge	www.theverge.com
20. USA Today	www.usatoday.com
21. Business Courier	www.bizjournals.com
22. 샘플	www.sempio.com
23. 해동찬가	www.hedong.kr
24. 해태 USA	www.haitaiusa.com
25. Kroger	www.thekrogerco.com
26. Circle K	www.circlek.com
27. Pike Place Fish Market	www.pikeplacefish.com
28. Walmart	www.walmart.com
29. Costco	www.costco.com
30. 7-Eleven	www.7-eleven.com
31. Big Apple	cnbrown.com/big-apple
32. Seafood USA	theseafoodusa.com
33. Joe Patti's Seafood	www.joepattis.com