

캐나다 의회, 식품 안전법 통과



Harper Government About to Pass the *Safe Food for Canadians Act*

November 20, 2012, Ottawa: Canadian families will have a stronger food safety system with the anticipated passage of the *Safe Food for Canadians Act*, S-11, by Parliament, announced Agriculture Minister Gerry Ritz.

"Canadian families will be better protected by the passage of the *Safe Food for Canadians Act*," said Agriculture Minister Gerry Ritz. "The Canadian Food Inspection Agency (CFIA) will have stronger modernized tools to better protect Canadians and enhance industry compliance."

<정보출처:캐나다 식품검사청>

- 2012년 6월 7일 식품안전법을 상원에 상정
 - 2012년 10월 17일 상원에서 통과
 - 2012년 11월 20일 하원에서 통과
1. 새로운 "식품안전법"(Safe Food for Canadian Act) Bill S-11이 시행되면서 캐나다 식품 검사청(CFIA)이 국민의 건강과 안전한 식품 유통을 위해 캐나다의 식품안전 시스템을 강화하고 현대화하기로 함.
 2. 새로운 식품안전법은 이전의 수산물검사법(Fish Inspection Act), 농산물법(Canada Agricultural Products Act), 육류검사법(Meat Inspection Act), 소비자 포장 및 표시법(Consumer Packaging and Labeling Act)의 4개 분야로 나뉘져 있던 식품검사법을 하나로 통합한 것임.

새로운 식품안전법 주요 내용

- 캐나다 가정을 위해 가능한 한 안전한 식품을 제공하기 위함
- 안전하지 않은 사례를 검토하여 소비자를 보호함
- 국민의 건강과 안전을 위협에 빠뜨리는 활동에 대해 보다 강한 처벌을 구현
: 20만 달러 벌금부터 500만 달러까지 늘어나고 상황에 따라 더 높은 벌금이 부과
- 수출입 관리 업무의 개선하기 위함
- 모든 식품에 보다 일관성 있는 검사 체제를 도입함
: 식품 생산자에게 모든 식품 사업과 관련된 기록과 문서를 제출하도록 요구할 수 있는 검사관들의 권한을 강화
- 식품이력추적제 의무화
: 규정에 따라 식품 생산자의 이력추적제를 의무화하여 시장에서 제품을 회수해야 하는 상황에 신속하고 포괄적인 방식을 제공

예) 새로운 “식품안전법”의 필요성을 보여주는 사례

- 대장균 감염 가능성으로 다진 쇠고기 리콜 조치



<정보출처: foodpoisoningbulletin>

- 캐나다 식품검사청 (CFIA) 은 2012년 9월 16일 앨버타 XL 푸드(XL Food)사에서 유통한 일부 다진 쇠고기 제품에서 병원성 대장균 이콜리균(E. Coli 0157:H7) 감염 가능성으로 리콜 조치
- 코스코와 월마트, 세이프웨이 대형할인점을 통해 BC주를 비롯해 앨버타주, 온타리오주, 새스캐처완주, 매니토바주 등 전국에 걸쳐 판매된 것으로 파악
- 리콜 대상이 된 제품은 'XL식품'의 가공 스테이크, 스투, 햄버거용 다진 쇠고기 등



<사진출처: google image>

- 16명의 환자를 발생시킨 이콜리균은 인체에 치명적일 수 있는 박테리아로 심한 복통과 장출혈 등을 동반하는 설사를 일으키며 일반 항생제로 치료가 어려울 뿐만 아니라 심할 경우 신장기능 마비 또는 사망의 원인

새로운 “식품안전법”의 시사점

○ 소비자

- 식품이력추적제를 통해 생산, 가공 및 유통의 모든 단계를 추적하여 소비자의 건강의 위협으로 부터 신속한 조치 가능
- 고령화 사회의 캐나다는 특히 식품 관련 질병에 취약하여 국내 또는 국제적으로 안전한 식품을 요구 가능

○ 캐나다 산업

- 캐나다 정부는 식품 생산자에 대한 식품 안전 시스템을 강화할 수 있게되어 안전한 식품이 생산 및 유통되도록 유도 가능
- 변화하는 요구를 충족할 수 있는 법안으로써 국내외 소비자들에게 안전하고 고품질의 식품을 생산할 수 있게되어 국제산업의 경쟁력에 향상

○ 수출입 무역

- 새로운 법안은 식품 수입에 대한 명확하고 일관성있는 규정을 제공함으로써 소비자에게 원산지와 관계없이 모든 식품이 안전하다고 확신을 줌
- 식품안전의 공식적인 인증을 받기 위한 국제적인 흐름에 따라 캐나다 식품 검사청에 수출에 관한 모든 식품 품목을 증명할 수 있는 권한을 제공함

○ 새로운 "식품안전법"의 수출입 변화

- 최근 식품 안전을 보장 하기위한 국제적인 노력에 맞춰 수출되는 식품 또한 안전을 증명할 수 있도록 법안이 강화됨.
- 식품 상품에 관하여 수입 또는 수출을 할 때 상품 산업에 관련된 당사자가 기업명을 포함한 모든 정보를 등록 및 라이선스 필요함.
- CFIA 의 라이선스 허가를 위한 8 가지 요소
 - 1) 시설의 물리적 구조 및 유지 보수
 - 2) 장비 설계 및 유지 보수
 - 3) 직원 위생 및 교육
 - 4) 위생 및 해충 제어
 - 5) 제품 및 공정 관리
 - 6) 운송 및 보관
 - 7) 식품이력추적제 및 리콜
 - 8) 기업인증과정

- 리콜 식품 상품의 판매, 부정적인 제조, 라벨, 포장을 포함해 캐나다 국민에게 유해한 음식 상품을 금지하고 처벌함
- 의도적으로 허위 정보를 조작할 경우 50 만 달러의 벌금을 부과하고 최소 18 개월에서 5 년까지 징역을 구형함.
- 절차의 강화로 대캐나다 수출 기업 및 국가는 법률 자문을 거쳐 새로운 국제 무역 요구 수용해야함.

"<저작권자 © aT 한국농수산물유통공사 & kati.net 무단전재 및 재배포 금지>"