

일본	11월 수출현안/ 수입제도 모니터링
-----------	----------------------------

I	식품, 첨가물 등의 일부 규격 기준 변경
----------	-------------------------------

□ 과산화수소 규격기준 일부 개정

- 관련 고시번호 : 2016년 후생노동성 고시 제382호
- 일본 후생노동성은 식품위생법 제11조 제1항의 규정에 근거하여 과산화수소의 규격기준 일부를 개정하여 삶은멸치 및 시라스보시(멸치말림)에 대한 사용기준을 새로이 정함
 - 삶은 멸치는 체장이 대략 5센치 이하의 어류를 삶는 과정을 통해 단백질을 응고시킨 것을 말함. 시라스보시라는 것은 삶은멸치를 건조한 것을 말하며 뱅어포도 포함함
 - 과산화수소의 사용은 적절한 제조공정관리를 실시하여 해당 식품의 목적으로 하는 효과를 얻도록 필요시 되는 양을 초과 하지 않도록 할 것

□ 옥탄산, 과초산, 하이포아브름산수 및 1- 히드록시 에틸렌, 1-지포스폰산 규격설정

- 식품위생법 제10조 규정에 의거 옥탄산, 과초산, 하이포아브름산수 및 1-히드록시 에틸렌, 1-지포스폰산을 성령 별표 제1에 추가함
- 법 제11조 제1항 규정에 의거 옥탄산, 과초산, 하이포아브름산수 및 1-히드록시 에틸렌, 1-지포스폰산의 사용기준 및 과초산 및 과초산제재의 제조기준을 설정함
 - 하이포염소산염나트륨의 사용기준을 개정함

□ 관계 통지문서 개정

- 대량조리시설위생관리 매뉴얼 및 절임식품 위생규범을 각기 개정함
 - 절임식품위생규범 제5의 1항(6)의 「음용수로 적합한 물을 사용하여 충분히 세척」 항목에 제5의 1항(8)의 ①중「하이포아브름산수(버섯류를 제외), 하이포아브름산수 및 식품첨가물로서 사용가능한 유기산용액등으로 살균한

후 음용수로 충분히 행구어 줄것」을 「하이포아브름산수(버섯류를 제외), 과초산제제, 하이포아브름산수 및 식품첨가물로서 사용가능한 유기산용액등으로 살균한 후 음용수로 충분히 행구어 줄것」으로 개정함. 또한, 제5의 2항(6)의 ④에 대해서 「음용수로 정직한 물을 사용하여 표면의 요철부」로 개정함

II

통관 보류 및 해결, 폐기, 반송 사례 (’16년 11월)

위반일	위반품목	검역소	불합격사유	조치내용
2016-11-09	냉동 보일 게	시모노세키	성분규격부적합(세균수 1.6×10^6 /g)	폐기처분
2016-11-09	냉동 홍게	시모노세키	성분규격부적합(세균수 6.0×10^5 /g)	폐기, 반송지시(전량보관)
2016-11-09	깻잎김치	오사카	대장균균 양성	폐기, 반송지시(전량보관)
2016-11-09	고들빼기 김치	오사카	대장균균 양성	폐기, 반송지시(전량보관)
2016-11-17	눈다랑어 냉동선어	요코하마	대장균균 양성	폐기, 반송지시(전량보관)
2016-11-17	냉동 보일게	시모노세키	성분규격부적합(세균수 2.1×10^5 /g)	폐기, 반송지시(전량보관)
2016-11-17	고려인삼차(분말)	시모노세키	성분규격부적합(세균수 6.4×10^5 /g)	폐기, 반송지시(전량보관)

위반사례 합계 7건 발생

□ 시사점

○ 냉동 수산물

- 냉동제품에 대한 세균수 초과 위반 사례가 계속되고 있어 각별한 주의가 필요시 되고 있음. 11월 위반건수 7건중 수산물이 4건을 차지
- 특히, 수산물을 포함한 냉동식품에 대한 모니터링 검사 강화중에 있음으로 제조시 위생처리에 더욱 주의가 필요시 됨

○ 김치류 및 고려인삼차

- 최근의 일본 검역소 감시강화 항목중의 대장균 등 세균수 초과에 대한 집중 감시가 이어지고 있어 일반세균 수 관리등의 조치가 필요시 됨