

I

수입제도 변경사항

1. 식품안전현대화법(FSMA) 관련 규정 동향

1) FDA의 의도적 식품 오염 (Intentional adulteration of food) 법안 최근 이슈

- 미 FDA에 따르면, 의도적 식품 오염에 관한 법안의 공청기간을 올해 2014년 6월 30일까지 연장시킨다고 밝힘
 - * 2013년 12월에 처음 발표되어 2014년 3월 말로 예정 되어 있었음
- 이 법안은 식품안전현대화법 (FSMA)중 하나로 2011년 1월 4일 법으로 제정되어 주된 목적은 강력한 규제와 법률로 투명하고 안전한 식품을 미국에 공급하는 것임
- 최종적으로 법이 발효 된 후 60일 안에 새로운 요건에 적용을 받는 사업체 모두 요건을 준수해야 함
- 중소기업 및 영세 사업체들은 요건 준수를 위해 더 많은 시간이 필요하기 때문에 일부 적용일이 조정됨

2) 의도적 식품 오염 (Intentional adulteration of food) 법안 주요내용

가. 식품가공 혹은 제조업체는 식품생산과정에서 생기는 최대 취약점이 무엇인지에 대해 다음 사항을 포함한 식품 안전 계획서 (Food Defense Plan) 작성을 요구함

- ① 생산 가능한 공정단계: FDA 기준에 따라 얻은 취약성 평가 항목과 네 가지 유형의 핵심 활동을 파악하며 생산공정 단계에서 해당 유형의 활동이 한 가지 이상 존재 할 경우, 의도적 오염에 상당히 취약한 것으로 간주함
- ② 집중 완화 전략: 각 단계의 현저히 취약한 부분을 최소화하고 방지함
- ③ 모니터: 집중 완화 전략을 모니터링하기 위해 모니터링 빈도, 절차 등등 정확히 수립하고 시행함
- ④ 시정 조치: 집중 완화 전략이 올바르게 시행되지 않을 시, 시정 활동 진행
- ⑤ 검증: 검증 활동은 모니터링이 실시되고 시정 조치에 대한 올바른 결정을 유도
- ⑥ 교육: 각 단계마다 적당한 직원 및 감독자들을 배치해 식품 보호 인식, 집중 완화 전략 실행 책임에 대한 정확한 교육은 필수
- ⑦ 기록유지: 식품 안전 계획서를 포함, 특정 기록의 작성 및 유지는 필수

나. FDA 식품 시스템 내, 의도적 식품 오염에 취약한 네 가지 주요 활동 파악

- ① 대용량(bulk) 액체 수령 및 적재
- ② 액체 보관 및 취급
- ③ 2차 성분 취급 (주성분 이외의 성분이 주성분과 결합되기 전 단계)
- ④ 혼합 및 유사 활동

다. 의도적 식품 오염 방지법의 면제대상 업체기준

운영 시설	면제 대상
영세 기업 (연 식품 매출 총액이 \$10,000,000 미만)	기본적으로 면제대상이나 FDA의 요청에 따라 사업체가 영세규모라는 것을 입증할 문서가 필요
액체 저장 탱크 내 식품 보관을 하지 않는 식품 보유 시설	면제
식품을 직접 접촉하는 용기가 온전하게 유지되는 식품 포장, 재포장, 라벨 부착 또는 라벨 교체	면제
농장	면제
동물 사료의 제조, 가공, 포장 또는 보유	면제
특정 조건 하의 알코올 음료	면제

3) 시사점

- 대중의 건강을 해하고자 의도적으로 식품을 오염활동의 발생 가능성은 매우 희박하나 일단 의도적 식품 오염이 발생하면 질병 및 사망, 식품 안전에 대한 대중의 신뢰 상실, 무역 중단 등을 비롯하여 소비자 심리와 경제에 미치는 부정적 영향이 상당할 것으로 예상됨
- 이번 의도적 식품 오염에 관한 법안을 통해 과거로부터 전통적으로 취해 온 식품 안전에 대한 관점의 변화를 요구한 것으로 의도적 식품 오염을 다루기 위한 실질적인 규정이 될 것

2. 관련 웹사이트

FDA 게재 내용:

FSMA Proposed Rule for Focused Mitigation Strategies to Protect Food Against Intentional Adulteration

<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FSMA/ucm378628.htm>

○ 3월 통관 Q&A (3건)

Q: 다진 마늘의 공정에 따른 HS 코드 및 한미 FTA 특혜관세 적용 여부는 어떻게 됩니까?

A: 우선 원산지 규정에 따라 한미 FTA 특혜관세의 적용여부가 확정됩니다. 문의주신 공정(중국산 건조 마늘을 한국에서 물로 불려 다진 후, 건조 냉동한 제품)으로 생산된 다진 마늘은 한미 FTA 특혜관세를 받을 수 있는 한국산 제품이 됩니다. 그리고 해당 제품의 HS 코드 번호는 2005.99.9700입니다.

Q: 된장의 종류별 HS 코드와 구분은 어떻게 합니까?

A: 한국식 된장의 경우는 HS 코드가 2103.90.9091이며 일본식 된장(미소)은 2008.99.9010입니다. 기본적으로 한국식 된장과 일본식 된장을 구분하는 간단한 방법은 제조공정에서 간장을 추출하여 발효하면 한국식, 간장을 추출하지 않고 그대로 발효시키면 일본식 된장으로 볼 수 있습니다. 현재 미국내로 수입되는 한국산 된장 중에서 일본식 된장 제품도 상당수 수입되고 있습니다.

Q: 우렁된장찌개를 대(對)미 수출하고자 합니다. 수입가능 여부와 HS 코드, 그리고 관세가 어떻게 됩니까?

A: 우렁된장찌개의 미국내 수입은 가능하며 HS 코드는 2104.10.0040입니다. 해당 코드로 수입되는 품목의 관세는 3.2%입니다만, 한미 FTA 특혜관세가 적용되어 무관세로 수입이 가능합니다.

※ 대미수출업체의 질의사항을 Q&A 형태로 정리했으며 미국(뉴욕) 식품전문 통관사 자문내용임

2014년 3월 미국 뉴욕 통관보류사례 세부내역 (중 12건)

발생 일자	품목	기관	기관 조치 사항	사후 처리 사항	결과
3-3-14	신선 캐비어	FWS	수입허가증, 48시간전 수입신고, 생산공정 문서 요구	검역 실시 및 문서 검토	보류 해제
3-4-14	멸치액젓	AQI/CBP	제품 성분표 요구	제품성분표 제출	보류 해제
3-10-14	바베큐 소스	FDA	시설공장등록증(FCE)및 해당시설 내 생산제품(SID) 증명 번호 요구	산성화 식품 해당여부를 확인하기 위한 산도와 완제품 산도, 수분활성도에 대한 자료 제출	보류 해제
3-11-14	냉동 조기	CBP	제품성분표 및 생산공정 서류 요구	이의 제기	반송 (기각)
3-12-14	인삼추출물	FDA	시설공장등록증(FCE)및 해당시설 내 생산제품(SID) 증명 번호 요구	FCE/SID 증명번호제출	보류 해제
3-12-14	생지	AQI/CBP	우유성분 함유 확인을 위한 성분표 요구	제품성분표, 수의분야(VETERINARY SERVICES)수입허가증 및 동물검역증 제출	보류 해제
3-12-14	쥐포	FDA	살모넬라 감염 가능성으로 인한 샘플링 요구	FDA인증랩을 통한 검사 실시	보류 (진행중)
3-13-14	아이스바	CBP	쿼터 적용여부 확인을 위한 성분표 요구	제품성분표, 수의분야(VETERINARY SERVICES)수입허가증 및 동물검역증 제출	보류 해제
3-20-14	스낵김	FDA	재라벨링 요구	수출업체측 재라벨링 요구 거절	반송
3-23-14	빙수떡	AQI	수의분야(VETERINARY SERVICES)수입허가증 요청 (유장분말 관련)	수의분야(VETERINARY SERVICES)수입허가증 및 동물검역증 제출	보류 해제
3-23-14	혼합 곡물(콩, 곡물 등)	FDA	식품표시규정 위반	재라벨링 실시	보류 (진행중)
3-27-14	커스터드 케익	AQI/CBP	제품 성분표 요구	제품성분표 제출	보류 해제