

일본	수입제도 모니터링 (수시)
-----------	-----------------------

(2013년 5월 22일)
(도쿄 aT)

구분	핵심 내용
검역	☐ “식품, 첨가물등 규격표준상 생식용생선패류, 생식용 굴, 냉동식품의 가공기준 등 제조 기준 개정” - 후생노동성 식품안전기준심사과
항목	주요 내용 및 시사점 / 대처 방향
	☐ 주요 내용 ☐ ‘13년 5월 14일(화)에 개최된 제 166회 식품수입원활화추진회의 내용 - 현재, 생식용생선패류, 생식용 굴 및 냉동식품(생식용냉동어패류에 한함)의 가공기준에 있어서, 이러한 식품가공에 차아염소산 나트륨을 제외한 화학적 합성품 첨가물을 사용하지 못하게 규정되어 있음. 또한 용기포장 가압, 가열 살균식품의 제조기준에 있어서도, 차아염소산나트륨을 제외한 보존료 또는 살균제로 사용되는 화학적성분품인 첨가물을 사용하지 못하도록 규정하고 있음 - 금번 회의 결과를 통해, 생식용 어패류, 냉동식품(생식용냉동어패류에 한함)의 가공시 차아염소산나트륨, 아염소산수, 차아염소산수 및 수소이온농도조정제로 이용되는 염산의 사용을 허가하는 것으로 결정됨 - 용기포장용가압가열살균식품 제조시에 차아염소산나트륨에 더해, 아염소산수 및 차아염소산수의 사용을 허가하는 것으로 결정 ☐ 시사점 / 대처 방향 ☐ 매월 후생노동성 식품안전부 기준심사과 주관으로 개최되는 본 회의를 통해 그동안 인정된 차아염소산 나트륨 이외의 화학성분이 추가적으로 인정됨에 따라, 수산물 및 수산가공품의 수출여건중 제조상 성분에 따른 통관 문제가 해소될 것으로 전망 ☐ 금번 회의 결과를 통해 결정된 사항이 행정절차를 거쳐 공시되는 시점에 따라, 각 수산물 수출업체 및 가공업체에 전파하여 활용 필요 ☐ 발표 일자/ 출처 : 5월14일 / 후생노동성 식품안전기준심사과