

2. 인증제도

□ 국가 공인 인증제도

- 말레이시아의 식품 안전 계획 (National Food Safety Plan)은 농업 분야의 식품 안전을 위해 GAP, GMP, GHP 그리고 HACCP를 가지고 있음. 2003년 말레이시아 농업 연구원 (Malaysia Agriculture Research and Development)이 국가적인 GAP 프로그램을 이행하기 시작했음
- 농업부 (DOA), 수의 검역부 (DVS), 어업부 (DOF), 환경부 (DOE)가 GAP 프로그램에 대한 책임이 있음
- GAP 프로그램은 가축, 생선, 채소, 과일 및 견과류 등에서 위해 요소 (병원균, 화학물질)로부터 식품의 오염을 막는 것을 목적으로 하고 있으며 다음을 요구함
 - 농업부 (DOA)에 의한 GAP (Good Agricultural Practice)
 - 수의 검역부에 의한 GAHP (Good Animal Husbandry Practice)
 - 어업부에 의한 MAFCS (Malaysian Aquaculture Farm Certification)
- 규정된 조건에 따르면 농장의 생산자들은 국내 및 해외 시장으로 제품을 공급하고자 할 때 제품에 봉인을 부착해야 하고 농장의 환경, 농장 행위의 규정, 농장 제품의 안전성 등을 점검함
- 평가의 대부분은 신선 과일에 대한 EUREPGAP 프로토콜과 1차 생산물의 위생에 대한 CODEX 코드와 유사함

- 식품 안전에 대해 말레이시아 정부는 다음과 같은 분야에서 GMP와 위생 행위에 대한 규정을 이행하고자 노력하고 있음
 - 사업장의 위치
 - 사업장의 디자인
 - 식품 취급과 가공
 - 기타
- 보건부는 식품 가공에 대해 GMP 가이드라인과 품질 혁신 프로그램을 만들며 오직 GMP와 위생 행위에 대해서만 통제를 할 수 있음
- HACCP 시스템은 무역부 (Ministry of Trade)와 국내 거래 및 소비자부 (Ministry of Domestic Trade and Consumer Affair), 중소기업 연합회 (Small and Medium Industries Development Corporation)에서 담당함
- 말레이시아 농업부가 국가 유기농 기준 (National Organic Standard)를 만들고 Malaysian Standard 1529:2001에 적합한지에 대해 판단함
- 국가 유기농 기준의 가이드라인은 유기농으로 생산된 제품의 가공, 라벨링, 판매에 포함되며 요구조건은 다음과 같음
 - 비농업 원산지의 첨가
 - 저장소와 운송시 흑사병 관리가 허용되는 물질과 방법
 - 위생과 저장, 취급을 위해 허용되는 물질, 유기농 제품에 대한 첨가제와 가공 보조의 평가에 대한 기준

< SALM 승인 절차 >



출처 : http://pc2.minisms.kr/message_send.htm?tab_order=1&p=JftwsLeSegR4xYOaThC8EoXHzA5THob4WKcsQfgJJR4=#