비관세장벽 모니터링(태국/방콕지사 작성)

I 수입제도 변경사항 / 수출현안 및 동향

1. 변경사항

- 없음

2. 시사점

- 없음

II 통관 및 검역관련 주의사항

1. 통관동향 등 이슈

- 태국으로 수입하는 식품에 대해 제출해야하는 생산 인증서에 대한 보건부의 지침을 공지하였음. 품목별로 제출해야하는 생산 기준 인증서 또는 그에 준하는 인증서에 대한 내용을 정리하여 공지함.

- 공지일 : 2021년 4월 20일

- 적용시점 : 신규 수입사업자의 경우 2021.4.11.일부터, 기존 수입사업자는 2021.10.7.일부터 적용

* [붙임] 태국 보건부 공지 No.420 공지 참고

2. 변동사항

- 없음

3. 기타 주의사항 등

- 태국으로 수입되는 신선농산물 잔류농약 감시 강화조치에 대한 공지 관련 고위험군 품목(Very High Risk) 최신 리스트 업데이트('21.5.19)

* 국가별 고위험품목 리스트 :

https://www.fda.moph.go.th/sites/logistics/Shared%20Documents/Retention/2021/RetentionFoodImporter_2021.05.19.pdf

- 기존 샘플검사를 통해 유해물질이 발견된 1개 리스트에 대해 고위험군 품목으로

지정 (해당 수출업체를 통해 수입한 품목만 해당됨)

품 목	수출업체	샘플수집일/ 수입일자	분석결과	유해물질 번호
딸기	GYEONG BUK CORPORATION	19/12/2019	Tebufenpyrad 0.05mg/kg 발견	119

- 고위험군품목 관리대상에서 삭제되기 위해서는 수입통관 시 해당 문제 성분 COA 제출 또는 샘플검사와는 별도로 **사전 FDA에 관리대상 리스트 삭제를 위한 샘플검사를 정식으로 요청**해야 하며, 태국 정부 지정 실험실 또는 ISO/IEC 17025 인증 검사기관을 통한 3회 연속 샘플검사 결과 이상이 없을 시 관리대상에서 삭제됨(검사비용 수출업체 또는 수입업체 부담)

* 삭제요청은 유해물질이 발견되었던 품목을 수입했던 수입업체에서 요청해야만 삭제 가능

III 통관문제사례 관련(대응방안, 사유분석, 경쟁국산 등)

1. 통관거부사례(기준일)

- 없음

2. 시사점

- 없음

IV FTA 이행이슈 관련

1. 관련이슈

- 없음

2. 시사점

- 없음

[붙임] 관련 공지

식약청 공지

제목: 보건부 공지 No.420에 따른 수입 식품 생산 기준 확인서 검사 지침

태국 식약청이 식품 수입자 및 수입 관련자가 동일한 방향으로 수입 절차를 진행할 수 있도록 하기 위해 태국으로 수입되는 식품의 생산 확인서 검사 지침에 대한 지침을 공지한다. 식약청은 수입자가 공지 첨부에 표시한 기준과 부합하는 생산 기준 확인서나 관련 문서 제출에 대해 아래와 같은 지침을 공지한다.

1. 수입물량의 전체가 판매를 위해 수입한 식품의 경우 이 공지에 따라 실행해야 하지만 아래와 같은 생산지에서 나온 식품은 제외한다.

- 1.1 즉석조리 판매 식당, 학교, 병원 등 장소
- 1.2 Street food
- 1.3 조리용 소금 생산지
- 1.4 보건부 공지 No.386에 따른 신선과채류의 포장시설 및 선과장

(B.E.2522) Food Act 에 따라 “생산”은 가공 및 포장까지의 과정을 의미하며 바로 섭취하지 못하는 덜익은 과일 및 날것의 생선, 고기 등은 이 공지의 해당 식품이 아니므로 공지에 따라 실행할 필요는 없다.

2. 수입자가 공지 No.420의 기준에 부합하는 “원본” 확인서(Certificate)를 아래와 같은 기관에서 발급해야 한다.

- 2.1 생산국의 정부 책임 부서 (Competent Authorities) 또는
- 2.2 생산국 정부인증 기관 또한
- 2.3 국제 인증기관(International Accreditation Forum: IAF)의 회원기관인 (Accreditation Body: AB)에서 승인한 인증기관(Certification Body: CB)에서 발급한 생산 기준 확인서를 제출해야만 한다.

3. 인증서가 사본인 경우, 확인서 발행 기관 혹은 태국 내 생산 국가의 영사 혹은 대사관 인증 혹은 생산 국 정부 기관 혹은 Notary Public/Chamber of Commerce/Commissioner of Oaths/Justice of Peace 등과 같은 생산 국가 내 인증된 법인으로부터 인증을 받아야한다.

증명서가 전자 자료 (Electronic data) 또는 전자 서명일 경우 Electronic Transaction Act.에 따라 진행가능하다.

4. 다른 언어로 된 인증서일 경우 태국어 또는 영어로 번역본을 첨부해야 하며 번역본을 아래와 같은 기관이나 개인으로부터 인증을 받아야한다.

- 4.1 생산 국가 내 태국 영사 혹은 대사관 인증
- 4.2 태국 내 생산 국가의 영사 혹은 대사관 인증
- 4.3 자격증 있는 법인이나 개인 번역사업자
- 4.4 해당 언어 전공한 학사 학위 이상의 태국인
- 4.5 해당 언어 가르치는 대학교 교수님

5. 증명서에 아래 내용을 포함해야 합니다.

- 5.1 생산 현장의 이름과 위치
- 5.2 보건부 공지 No.420의 기준보다 낮지 않은 생산 시스템 표준
- 5.3 인증 범위는 수입 식품의 유형 포함
- 5.4 Manufacturing, Processing 등 인증한 활동 명시
- 5.5 상기 언급한 증명서 발급 기관
- 5.6 시작 및 마감 등 인증 유효기간 명시 필요하며 없으시 발급일 또는 인증 유효일로 부터 1년 후 만료됨으로 간주된다.

6. 해당 품목이 보건부 공지 No.420의 어느 기준에 부합하는지 첨부되는 6.1 및 6.2 표 참고가능.

7. 보건부 공지 193 및 342 (Primary GMP)의 생산 기준은 취소되었지만 보건부 공지 420의 기본 규정에 부합해 진행한다. 이미 종료된 ISO 9001 및 천연 광천수, 얼음은 제외한다. 또한 취소된 보건부 공지 220, 298 및 349의 기준도 보건부 공지 420의 기본 규정에 부합해서 사용할 수 있게 된다.

8. (공지 420의) 기본 규정에 부합하기 위한 생산 기준 조정이 필요한 식품은 발효유 그리고 공지 342에서 제외된 판매용으로 포장되지 않은 다른 식품, 공지 386의 제외된 다른 과채류 그리고 기존 GMP 기준에 따라 해당 공지의 시행이 필요 없는 수입식품이다. 천연 광천수 및 얼음의 경우 표준 및 특정 규정에 부합하기 위한 생산 기준을 조정해야 한다.

보건부 공지 No.420는 신규 수입사업자의 경우 2021.4.11.일부터 시행되고 기존 수입사업자는 2021.10.7.일부터 시행된다.

6.1 공지 No420의 ‘기본 규정’ 해당하는 식품의 유형 및 종류 가이드라인

구분	식품 예시 및 종류	No.420 공지	No.420 공지에 따른 표준 예시
No.163 공지에 표시된 식품	엄격히 통제된 식품: 유아용 조제우유, 유아 및 어린이용 조제우유, 식품첨가	기본 요구	국제 표준 - Good Hygiene Practices (GHPs).

6.2 공지 No420의 '기본 및 특정 규정' 해당 수행해야하는 식품의 유형 및 종류

<p>천연 광천수 및 얼음 제외</p>	<p>물</p> <p>품질 및 표준 정의된 식품: 흰살 생선 튀김 통조림, 담근 음료수 (말린, 물-냉장), 우유 제품 (말린, 물-냉장),차 (말린, 물-냉장), 커피 (말린, 물-냉장), 생선소스, 치즈, 몇가지 소스, 기름 및 지방, 보충제, 초코릿, 라면</p> <p>라벨이 필요한 식품: 검 및 사탕, 육 식품, 빵, 식자재 세트, 기성식품 (베 커리, 육류 가공식품)</p> <p>일반 식품: 냉동식품, 면류</p>		
<p>No.298 공지에 표시된 GMP 인증된 발효유</p>	<p>품질 및 표준 정의된 식품: 발효유, 요거트</p>	<p>기본 요구</p>	<p>General Principle of Food Hygiene CXG 1-1969. Codex Alimentarius International Food Standards.</p>
<p>No.342 공지에 표시된 식품 (Primary GMP)</p>	<p>라벨이 필요한 식품: 기성식품 (판매 준비된 포장 형태) 예시 양념 땅콩 튀김, 양념 자두,양념김구이, 쌀 과자, 김치, 해초 샐러드, 샐러드소스, 질리소스, 양념 해바라기씨 구이, 삶은 밤, 시럽 팜슈가씨 등</p> <p>일반 식품: 일반 가공식품 (판매 준비된 포장 형태) 예시 추출물, 합성 물질, 냉동 도리 어류, 손질육, 새우젓, 말린 새우, 절인채소, 쌀, 말린 콩 및 고추, 말린 표고 버섯, 마른 흰 버섯, 말린 김, 참깨, 코코넛 우유, 당면, 마카로니, 스파게티, 쌀국수, 간식, 양념소스, 머스타드, 후추, 고추 가루, 마늘 가루 등</p>	<p>기본 요구</p>	<p>- Hazard Analysis and Critical Control Point System. General Principle of Food Hygiene CXG 1-1969. Codex Alimentarius International Food Standards.</p> <p>- Food Safety Management Systems – Requirements for any Organization in the Food Chain, ISO 22000: 2005. International Standard Organization.</p> <p>- BRC Global Standard for Food Safety. British Retail Consortium.</p> <p>- International Food Standard; IFS 등</p>
<p>No.342 공지에 표시된 식품 예외 (기존 GMP를 따라 할 필요없는 식품)</p>	<p>라벨이 필요한 식품: 기성식품 (판매 준비된 큰 포장 형태: Bulk 갠런 물통) 예시 양념 땅콩 튀김, 양념 자두,양념 김구이, 쌀 과자, 김치, 해초 샐러드, 샐러드소스, 질리소스, 양념 해바라기 씨 구이, 삶은 밤, 시럽 팜슈가씨 등</p> <p>일반 식품: 기성식품 (판매 준비된 큰 포장 형태: Bulk 갠런 물통) 예시 추출물, 합성 물질, 냉동 도리 어류, 손질육, 새우젓, 말린 새우, 절인채소, 쌀, 말린 콩 및 고추, 말린 표고 버섯, 마른 흰 버섯, 말린 김, 참깨, 코코넛 우유, 당면, 마카로니, 스파게티, 쌀국수, 간식, 양념소스, 머스타드, 후추, 고추 가루, 마늘 가루, 키토산 마늘잎 구이 등</p>	<p>기본 요구</p>	<p>또한, 다른 나라의 식품의약품 기관이 인증한 다른 표준 (ISO 9001 제외)</p> <p>공지 개정 및 추가 내용의 공지 사항 발표시 태국의 식품의약품청이 사이트에서 올릴 예정임.</p>
<p>No.386 공지에 표시된 과채류 예외 (GMP 제출로 대체)</p>	<p>일반 식품:No.386 공지의 1번에 표시된 채소 및 과일 예외 (분류 및 포장된 키위, 파인애플,코스타 야채, 신선한 복숭아, 양상추, 야채 샐러드, 상추, 비트 루트, 샐러리, 고추, 양파, 열매, 생강, 무, 파슬리, 토란, 히카마, 마름)</p>	<p>기본 요구 또는 No.386 공지</p>	
<p>기존 GMP 기준 준수하고 있는 다른 일반 식품</p>	<p>일반 식품: 전신의 생선 (전신 냉동 생선, 냉동 오징어)</p>	<p>기본 요구</p>	

원래 요구	식품 예시 및 종류	420호 공지	420호 공지 요구를 따라 표준 예시
<p>No.220 공지에 GMP 표준으로 생산한 얼음 밀폐 용기에 포장된 식수</p>	<p>품질 및 표준 정의된 식품:밀폐 용기에 포장된 식수</p>		<p>식수용 : Code of Hygienic Practice for Bottled/Packaged Drinking Waters. CAC/RCP 48-2001. Codex Alimentarius International Food Standards.</p>
<p>No.163 공지에 GMP 표준으로 생산한 얼음 및 광천수</p>	<p>품질 및 표준 정의된 식품:광천수</p>	<p>기본 요구 및 특정 요구 사항 (식수, 광천수, 얼음 분야)</p>	<p>광천수용 : Code of Hygienic Practice for Collecting, Processing and Marketing of Natural Mineral Waters. CAC/RCP 33-1985. Codex Alimentarius International Food Standards.</p> <p>식수용, 관천수용, 얼음용: - Hazard Analysis and Critical Control Point System Codex Alimentarius International Food Standards.</p>
<p>No.163 공지에 GMP 표준으로 생산한 얼음</p>	<p>품질 및 표준 정의된 식품:얼음 (섭취용 얼음, 낚시용 아남)</p>		<p>- Food Safety Management Systems –Requirements for any Organization in the Food Chain, ISO 22000: 2005. International Standard Organization.</p>
<p>No.298 공지의 GMP를 따라 저온 살균 과정을 통한 우유</p>	<p>품질 및 표준 정의된 식품:우유, 향유, 유제품, 살균 과정을 통해 액체 종류인 소가 아닌 동물에서 나오는 우유 음료 (염소, 양, 버팔로 등)</p>	<p>기본 요구 및 특정 요구 사항 (분야)</p>	<p>- Code of Hygienic Practice for Milk and Milk Products. CAC/RCP 57-2004. Codex Alimentarius International Food Standards.</p> <p>- Hazard Analysis and Critical Control Point System. General Principle of Food Hygiene CXG 1-1969. Codex Alimentarius International Food Standards.</p> <p>- Food Safety Management Systems – Requirements for any Organization in the Food Chain, ISO 22000: 2005.International Standard Organization.</p>
<p>No.349 공지에 표시된 식품 (밀폐 용기에 포장된 저산성 식품 또는 산성 조정)</p>	<p>품질 및 표준 정의된 식품:통조림 참치, 소스 양념 정어리, 양배추 통조림,레토르트 파우치 포장 카레 페이스트, 유리병 포장된 아스파라거스, 멸균유, 살균 우유, UHT 맛 우유, UHT 유제품, UHT 주스 음료, UHT 가공인 액상차 등</p>	<p>기본 요구 및 밀폐 용기에 담긴 식품에 대한 특정 요구 사항인 상업용 멸균된 저산성 식품 또는 산성 조정 식품</p>	<p>- Code of Hygienic Practice for Low and Acidified Low Acid Canned Foods. CAC/RCP 23-1979. Codex Alimentarius International Food Standards.</p> <p>- Code of Hygienic Practice for Aseptically Processed and Packaged Low acid Foods. CAC/RCP 40-1993. Codex Alimentarius International Food Standards.</p> <p>- Code of Federal Regulations Title 21 Part 113 Thermally Processed Low-acid Foods Packaged in Hermetically Sealed Containers. United States of Food and Drug Administration (USFDA)</p> <p>- Code of Federal Regulations Title 21 Part 114 Acidified Foods. United States Food and Drug Administration (USFDA)</p> <p>- Regulations for Thermally Processed Meat and Poultry Products (9 CFR 18.300-.311 for meat product and 381.300-.311 for poultry products). United States Department of Agriculture (USDA)</p> <p>- Hazard Analysis and Critical</p>

			<p>Control Point System. General Principle of Food Hygiene CXC 1-1969. Codex Alimentarius International Food Standards.</p> <p>- Food Safety Management Systems – Requirements for any Organization in the Food Chain, ISO 22000: 2005. International Standard Organization.</p>
--	--	--	--