



비관세장벽 현안 :
미국, 가금류 위생기준 강화

2016년 2월 4일, 미국 농무부(USDA)는 가금류의 살모넬라균 및 캄필로박터균의 위생기준이 변경되었다고 발표했다. 농무부 식품안전검사국(FSIS)는 다진 닭고기와 다진 칠면조의 살모넬라균 검출 비율을 대폭 축소하였으며, 닭고기 부위육의 위생 기준을 새로 마련하였다.

미국, 가금류 위생기준 강화

2016년 3월 1주차

[참고자료]

미국 농림부(USDA)

<http://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/data-collection-and-reports/microbiology/testing-program-for-rte-meat-and-poultry-products>

현재 미국은 수입 가금류에 대해 375g을 25g씩 15번에 나누어 샘플 테스트를 실시하고 있는데, 샘플 테스트 결과 살모넬라균의 검출 비율 기준을 초과하지 않는 경우 합격 판정을 내리고 있다. 가금류는 완전히 익히거나 적절한 조리법에 따라 살모넬라균이 사멸되기도 하기 때문에 적정량의 살모넬라균 검출은 큰 문제가 되지 않았다.

그러나 미국은 1인당 연간 닭고기 섭취량이 2014년 기준 44.6kg으로 매우 높고, 매년 가금류의 살모넬라균으로 인한 식중독이 120만 건 이상 발생하고 있다. 2013-2014년에는 대형 가금류 제조업체의 살모넬라균 감염 닭고기 판매로 240여명이 입원조치 되면서 위생기준 변경의 필요성이 대두되었다.

살모넬라균 및 캄필로박터균의 발생 비율 기준은 다진 닭고기의 경우 각각 25%와 1.9%, 다진 칠면조는 13.5%와 1.9%로 낮아졌다. 또한, 날개와 가슴살 등의 부위육의 검출 비율 기준은 살모넬라균 15.4%, 캄필로박터균 7.7%의 적용을 받게 되었다.

미국 농무부 차관 Al Almanza는 “새로운 기준은 과학적인 데이터에 근거하여 설정되었으며, 가금류로 인한 식중독 발생 건수를 약 30% 감소시킬 수 있을 것으로 전망된다” 고 전했다.

미국의 가금류 위생기준 강화로 인한 한국산 수출 전망은?

기준에 적용되어 왔던 가금류의 살모넬라균 검출 비율은 다진 닭고기 44.6%, 다진 칠면조 49.9%로 절반에 달하는 수치였다. 그러나 검출 비율 기준이 대폭 낮아지면서 변경된 기준에 대비하지 못한 제품의 통관거부 위험이 높아질 것으로 예상된다.

[미국의 가금류 검역 샘플 테스트]



[비관세장벽 시사점 및 대응방안]

지난 몇 년간 한국은 미국으로의 삼계탕 수출을 위해 위생기준에 대해 합의한 결과, 2014년 첫 수출에 성공할 수 있었다. 그러나 더욱 까다로워지고 있는 미국의 가금류 위생기준은 미국 가금류 시장 진출에 있어 높은 비관세장벽으로 작용하고 있다.

가금류의 살모넬라균 감염 방지를 위해서는 도축장의 위생상태 유지와 교차오염의 방지에 주의를 기울여야 한다. 또한, 가금류 가공장에서 소독처리 되지 않은 기구를 사용하지 않도록 해야 한다. 미국 수출 시 긴 운송시간에 대비하여 저온 운송이 필수적이다.

미국의 가금류 살모넬라균 위생기준 변경 공지는 하기 사이트에서 확인할 수 있다.

<http://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/regulations/fsis-notice>

- KATI(농수산물수출지원정보) 상의 콘텐츠를 출처를 밝히지 않고 무단 전재를 금합니다.
- 본 페이지에 등재된 모든 자료는 한국농수산물유통공사의 공식적인 입장을 대변하고 있지 않습니다.