

1. 통관 일반

- 후생 노동성은 2013년도 수입품 검사명령 실시내용을 아래와 같이 공고함.
 - 제품검사의 해당 식품 등은 규정의 검사항목 내용에 따라 등록검사기관의 제품검사를 받을 것.

의약식품국 식품안전부 감시안전과
수입식품 안전대책실장

식품위생법 26조 제3항에 의한 검사명령의 실시

- 실시기간 : 2013년 4월 1일부터 2014년 3월 31일
- 『표1』에 제품검사의 해당 식품 등은 전수입신고함에 동표의 검사항목을 동표에 규정한 내용에 따라 등록검사기관의 제품검사를 받도록 명한다.
- 『표1』의 조건 항목에 별도지시를 정한 제품 중, 검사명령을 실시할 제품과 검사명령을 면제할 제품은 별도로, 각 증면서 등의 양식은 『별첨A』과 같이 제출한다.
- 본 통지로 제시한 검사명령의 해당 제품 이외에도 수입신고함의 심사 때 검사를 할 필요가 있다고 판단한 경우에는, 별도 기획정보과 검역소 업무관리실을 통해 수입식품 안전대책실에 문의 할 것.

○ 검사명령 해당 식품 등

- (1) 한국산 양식 넙치 및 그 가공품 (쿠도아 *Kudoa septempunctata*)
『표8』에 표지한 양식업자
- (2) 한국산 생식용 피조개 (장염 비브리오균)
『표9』에 표지한 제조자
- (3) 한국산 생식용 키조개 (장염 비브리오균)
『표9』에 표지한 제조자

○ 검사명령 면제식품 등

- (1) 한국산 돈육 (술파디미딘)
『표18』에 표지한 처리장
- (2) 한국산 양식 넙치 및 그 가공품 (옥시테트라사이클린, 엔로플로삭신)
『표19』에 표지한 등록양식장에서 양식 및 등록수입업자부터 수입한 것.
양식가공 넙치는 『표19』에 표지한 등록양식장에서 양식한 넙치를 등록가공장에서 가공 및 등록수입업자부터 수입한 것.
다만 이하 3양식장은 엔로플로삭신에 관한 검사명령을 면제하지 않는다.
 - ① S 수산 (등록번호 : K-F-**-***)
 - ② I 수산 (등록번호 : K-F-**-***)
 - ③ H수산 (등록번호 : K-F-**-***)
- (3) 한국산 미니토마토 (플루퀸코나졸)
『표20』에 표지한 등록수입업자이며 등록아이디를 부여받은 업자.
- (4) 한국산 파프리카 (클로르피리포스)
『표21』에 표지한 등록수입업자이며 등록아이디를 부여받은 업자.
- (5) 한국산 고추 (시메코나졸)
『표22』에 표지한 등록수입업자이며 등록아이디를 부여받은 업자

3. 기타 사항

III

품목별 라벨링

1. 굴

名称	①	生かき
用途	②	生食用
消費期限	③	2013.4.18
保存方法	④	10℃以下で保存してください。
採取海域	⑤	広島県海域広島湾
加工者 (名称・所在地)	⑥	〇〇水産株式会社 広島県〇〇市××-△△
内容量	⑦	520g
状態	⑧	解凍
原産地	⑨	広島

생굴 (생식용)

名称	①	生かき
用途	②	加熱加工用
消費期限	③	2013.4.18
保存方法	④	10℃以下で保存してください。
加工者 (名称・所在地)	⑤	〇〇水産株式会社 広島県〇〇市××-△△
内容量	⑥	520g
状態	⑦	解凍
原産国名	⑧	韓国

생굴 (가열가공용)

명칭	①	생굴
용도	②	생식용
소비기한	③	2013.4.18
보관방법	④	10℃이하로 보관
채취해역	⑤	히로시마현 해역 히로시마만
가공자 (명칭·주소)	⑥	〇〇수산 (주) 히로시마현 〇〇시 ××-△ △
내용량	⑦	520g
상태	⑧	해동
원산지	⑨	히로시마

명칭	①	생굴
용도	②	가열가공용
소비기한	③	2013.4.18
보관방법	④	10℃이하로 보관
가공자 (명칭·주소)	⑤	〇〇수산 (주) 히로시마현 〇〇시 ××-△ △
내용량	⑥	520g
상태	⑦	해동
원산국	⑧	대한민국

①,②는 한 칸에 표지 할 수 있음.

예) 생굴(생식용), 냉동굴(가열용)

③ 소비기한은 한국의 유통기한과 같음

④ 생굴은 10℃이하, 냉동 굴(생식용)은 -15℃이하로 보관

⑤ 생식용 굴은 반드시 채취해역을 표지

⑦(생식용), ⑧(가열가공품)

냉동한 굴의 해동 판매 시에는 표지의무 있음

2. 어패류

진열 판매



예) 전갱이

명칭	전갱이
원산지(국)	미에 이세만

포장을 안하고 진열 판매하는 경우에는 생선 명칭과 원산지(원산국)만 표시.

포장 판매

예) 새우



명칭	① 천연 새우
원산지(국)	② 인도산
상태	③ 냉동
보관방법	④ -15℃이하로 보관
소비가한	⑤ 2012.1.22
내용량	⑥ 170g
가공자	⑦ ○○주식회사
(명칭·주소)	○○현 △△시 ○○초

- ① 천연표지는 임의 양식은 표시의무 있음
- ② 일본산, 수입산의 채취해역 표지는 임의
- ③ 냉동은 임의 해동 판매 시에는 표시의무 있음
- ④ 10℃이하 또는 -15℃이하로 보관
- ⑤ 소비 기한은 한국의 유통기한과 같음 가공일 표지는 임의
- ⑥ 새우는 계량법에서 내용량의 표시의무 품목에 지정

예) 도미



명칭	①	도미
용도	②	회(사시미)용
원산지(국)	③	미에현
	④	양식
가공일	⑤	2011.7.23
소비기한	⑥	2011.7.24
내용량	⑦	170g
가공자	⑧	〇〇주식회사
(명칭·주소)		〇〇현 △△시 〇〇초

- ② 생식용은 표지의무 있음
예) 생식용, 회용
- ④ 양식은 표지의무 있음
- ⑤ 가공일 표지는 임의
- ⑥ 소비 기한은 한국의 유통기한과 같음
- ⑦ 생선의 내용량 표지는 임의

[첨부] 표1 제품검사의 대상식품, 검사항목, 샘플채취방법, 검사방법, 검사명령사유

제품검사의 대상식품등	조건	검사항목	샘플채취 방법	검사방법	검사 명령 사유
돈육	『표18』의 표지한 처리장에서 처리한 것은 제외	술파디미딘	『표2』의 2에 의함	2005년1월24일자 식안(食安)발 제0124001호 “식품에 잔류농약, 사료첨가물 또는 동물용의약품의 성분인 물질의 실험법”에 의함	기준치(0.10ppm)를 넘는 술파디미딘이 검출되는 위험성 때문
활장어	『별첨A-1』에 표지한 한국정부가 발행한 옥소리산의 증명서가 첨부된 것은 제외	옥소리산	『표2』의 2에 의함	2005년1월24일자 식안(食安)발 제0124001호 “식품에 잔류농약, 사료첨가물 또는 동물용의약품의 성분인 물질의 실험법”에 의함	기준치(0.1ppm)를 넘는 옥소리산이 검출되는 위험성 때문
장어 및 그 가공품 (간단한 가공에 한함)		오폴록사신	『표2』의 2에 의함	2005년1월24일자 식안(食安)발 제0124001호 “식품에 잔류농약, 사료첨가물 또는 동물용의약품의 성분인 물질의 실험법”에 의함	오폴록사신이 잔류된 위험성 때문
양식 넙치 및 그 가공품 (간단한 가공에 한함)	『표19』에 표지한 등록양식장, 가공업자 및 수입업자이며 『별첨A-2』에 표지한 한국정부가 발행한 옥시테트라사이클린 및 엔로플록사신에 관한 증명서가 첨부된 것은 제외 (냉장 넙치살은 한국정부의 『별첨A-2』의 양식넙치의 증명서와 『별첨A-3』의 냉장넙치살 확인증명서 2장을 1쌍으로 구성할 것)	옥시테트라사이클린 엔로플록사신	『표2』의 2에 의함	2005년1월24일자 식안(食安)발 제0124001호 “식품에 잔류농약, 사료첨가물 또는 동물용의약품의 성분인 물질의 실험법”에 의함	기준치(0.2ppm)를 넘는 옥시테트라사이클린이 검출되는 위험성 및 엔로플록사신이 잔류된 위험성 때문
양식 넙치 및 그 가공품 (간단한 가공에 한함)	『표8』에 표지한 양식업자가 출하한 활 및 신선인 것 (가열가공용은 제외)	쿠도아 (Kudoa septempunctata)	『표2』의 4에 의함	2011년7월11일자 식안감(食安監)발 제0711제1호 “Kudoa septempunctat의 검사법에 대하여(잠정판)”에 의함	1.0 × 10 ⁶ 개를 넘는 Kudoa septempunctat 포자가 검출되는 위험성 때문
이매패 및 그 가공품 (패주뿐인 가리비는 제외)	별첨A에 표지하는 한국정부가 발행한 원산지증명서가 첨부된 것은 제외 (생굴은 별첨A-4, 그 외는 별첨A-5)	마비성패독 설사성패독	『표2』의 3에 의함	1980년7월1일자 환유제30호 “패류의 검사법에 대하여” 및 1981년5월19일자 환유제37호 “설사성패독의 검사에 대하여”에 의함	기준치(마비성패독 : 4MU/g, 설사성패독 : 0.05MU/g)를 넘는 패독이 검출되는 위험성 때문

제품검사의 대상식품등	조건	검사항목	샘플채취의 방법	검사방법	검사를 명할 구체적인 이유
생식용 피조개	『표9』에 표지한 제조업자가 처리한 것에 한함	장염비브리오	『표2』의 2에 의함	1959년12월 후생성고시 제370호 “식품, 첨가물 등의 규격기준”에 의함	생식용 선어계류 및 생식용 냉동어계류의 성분규격에 부적합인 위험성 때문
생식용 키조개	『표9』에 표지한 제조업자가 처리한 것에 한함	장염비브리오	『표2』의 2에 의함	1959년12월 후생성고시 제370호 “식품, 첨가물 등의 규격기준”에 의함	생식용 선어계류 및 생식용 냉동어계류의 성분규격에 부적합인 위험성 때문
바지락 및 그 가공품 (토막, 조갯살에 한함)		엔도설판	『표2』의 2에 의함	2005년1월24일자 식안(食安)발 제0124001호 “식품에 잔류농약, 사료첨가물 또는 동물용의약품의 성분인 물질의 실험법”에 의함	기준치(0.004ppm)을 넘는 엔도설판이 검출되는 위험성 때문
미니토마트 및 그 가공품 (간단한 가공에 한함)	『표20』에 표지한 수출업자가 수출한 것은 제외	플루퀸코나졸	『표2』의 1에 의함	2005년1월24일자 식안(食安)발 제0124001호 “식품에 잔류농약, 사료첨가물 또는 동물용의약품의 성분인 물질의 실험법”에 의함	기준치(0.01)를 넘는 플루퀸코나졸이 검출되는 위험성 때문
파프리카(점보피망) 및 그 가공품 (간단한 가공에 한함)	『표21』에 표지한 수출업자가 수출한 것은 제외	클로르피리포스	『표2』의 1에 의함	2005년1월24일자 식안(食安)발 제0124001호 “식품에 잔류농약, 사료첨가물 또는 동물용의약품의 성분인 물질의 실험법”에 의함	기준치(0.5ppm)를 넘는 클로르피리포스가 검출되는 위험성 때문
고추 및 그 가공품 (간단한 가공에 한함)	『표22』에 표지한 수출업자가 수출한 것은 제외	시메코나졸	『표2』의 1에 의함	2005년1월24일자 식안(食安)발 제0124001호 “식품에 잔류농약, 사료첨가물 또는 동물용의약품의 성분인 물질의 실험법”에 의함	기준치(0.01ppm)를 넘는 시메코나졸이 검출되는 위험성 때문

표2

	로트 크기 (N)	검체채취를 위한 개봉 수 (n)	검체채취량 (kg)	검체수 ※1
1	≦ 50	3	1 ※2	1
	51 ~ 150	5	1 ※2	1
	151 ~ 500	8	1 ※2	1
	501 ~ 3,200	13	1 ※2	1
	3,201 ~ 35,000	20	1 ※2	1
	≧ 35,001	32	1 ※2	1
2	≦ 150	3	1 ※2	1
	151 ~ 1,200	5	1 ※2	1
	≧ 1,201	8	1 ※2	1
3	≦ 150	3	0.5	1
	151 ~ 1,200	5	0.5	1
	≧ 1,201	8	0.5	1
4	≦ 150	3	1마리(피스)를 1검체로	3
	151 ~ 1,200	5	각 카톤에서 1마리씩	5
	≧ 1,201	8	채취한다. ※3	8

※1 복수의 검체는 1검체라도 기준치를 넘은 경우에는 위반으로 취급한다.

※2 건조새우, 건조야채, 건조과일 및 차 (말차를 제외) 는 0.3으로 규정한다.

※3 활어차 등의 유송유체의 검체채취는 1마리를 1로트로 규정한다.

표

[참고 표 리스트]

표8

한국산 양식 넙치 및 그 가공품 (*Kudoa septempunctata*) 검사명령 대상 양식업체

표9

생식용 어개류 등의 장염비브리오 검사명령 대상 업체

표18

한국산 돈육 술폴디미딘 검사명령 면제 처리장

표19

대일본 수출 넙치 양식장 등의 등록 현황
2011년 12월 대한민국 농림수산식품부

표20

한국산 미니토마트 (플루퀸코나졸) 검사명령 면제 업체

표21

한국산 파프리카 (클로르피르포스) 검사명령 면제 업체

표22

한국산 청고추 (시메코나졸) 검사명령 면제 업체

(출처 및 표 참조 사이트)

<http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/kensa/2013/01.html>