

일본	8월 수입제도 모니터링
----	--------------

II	수입제도 현안
----	---------

3. 기타 사항

- 후생노동성은 2012년도 수입식품 감시지도계획에 따른 감시지도결과와 수입식품 감시통계를 공개함.
- 중점적으로 감시지도를 실시하는 항목의 실시결과

가. 수입신고 시 범위반의 유무확인

신고 건수 약 218만건, 신고중량 약 3,215만톤에 관해서는 법에 의거해 규격 및 기준 등의 적합성 심사를 실시함.

나. 모니터링 검사 ※1 식품 종류마다 수입량, 위반률 등을 감안한 통계학에 의거한 계획적인 검사

모니터링 계획 : 86,114건

실시 건수 : 91,330건

실시률 약106%

위반 건수 : 156건

다. 검사명령 ※2 위반가능성이 높은 것은 수입시 매년 후생노동장관이 검사 명령을 함.

검사에 합격하지 않을 경우, 수입 및 유통이 허가되지 않은 검사임.

전 수입국의 17품목 및 26개국 · 1지역의 79품목(2012년 4월 1일짜)

실시 건수 : 82,448건

위반 건수 : 374건

라. 위반 상황

위반 건수 : 1,053건

위반률 : 신고 건수의 0.06%

검사 건수 : 약 22만건

위반사유 : 유해 · 유독물질 및 병원미생물, 미생물 규격, 잔류농약, 첨가물, 잔류 동물용 위약품, 부패, 변패, 이취 및 곰팡이 발생, 기구 · 용기포장 규격, 장난감 규격, 그 외) 위반한 경우는 환송, 폐기 등의 조치

마. 해외정보 등의 의거한 긴급 대처

캐나다에서 발생한 쇠고기 장관출혈성 대장균 O157 오염, 호주에서 발생한 내추럴치즈의 리스테리아균 오염, 프랭수에서 발생한 내추럴치즈의 장관출혈성 대장균 O26 오염 등에 관해서는 수입시의 감시체제 강화와 일본내의 유통상황을 조사해, 수입실적이 확인된 경우에는 회수 등의 조치를 지시함.

○ 수출국의 위생대책의 추진

1) 검사명령 대상품목, 모니터링검사 강화품목에 관해서는 수출국 정부에게 위생관리 대책의 확립을 요청함.

2) 양국 협의와 현지조사 등을 통한 농약의 관리 및 감시체제의 강화, 수출전 검사의 추진을 함.

예) 중국산 야채의 잔류농약, 미국산 쇠고기의 BSE, 호주산 수산품의 패독

3) 포괄적 수입금지 규정 ※3 위해의 발생방지의 관점에서 필요시에는, 검사를 실시하지 않고 후생 노

동성 장관지정 식품의 판매 및 수입을 금지하는 규정

포괄적 수입금지 규정의 대상 품목은 없음.

○ 참고자료 1 : 검사결과 통계

출처 : 후생노동성 홈페이지

(http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryoku/shokuhin/)

III

품목별 라벨링

1. 원재료명 표시법 - 알레지 표시에 관하여

- 근년 유아부터 성인까지 특정의 식물이 원인으로 알레지 병상을 일으키는 사람이 증가하고 있음. 병상은 가려움·두드러기, 입술의 부기, 눈꺼풀의 부기, 구토, 기침·천식 등이 있음. 중상인 경우, 쇼크 병상(아나필락시스 쇼크)이 일어나 죽음에 이르는 경우도 있어, 식품중의 알레지 병상을 일으킬 원인이 되는 물질의 관한 정확한 정보제공이 필요함.

알레지 병상의 원인이 되는 원재료는 알레지 병상의 사례 수 및 병상의 무게를 고려해 하기 표로 분류되고 있음. 반드시 표시해야 할 7품목을 “특정 원재료”, 표시를 권장하고 있는 18품목을 “특정 원재료에 준하는 것”, 7품목과 18품목을 포함한 25품목을 “특정 원재료 등”이라고 함.

분 류	명 칭	사 유
특정 원재료	계란, 젓, 밀, 새우, 게	병상의 사례가 많음
	메밀, 낙화생	병상이 현저히 중해 생명에 영향이 있으므로 주의가 필요함
특정 원재료에 준하는 것	전복, 오징어, 연어 알, 오렌지, 키위, 쇠고기, 호두, 연어, 고등어, 콩, 닭고기, 바나나, 돼지고기, 송이버섯, 복숭아, 마, 사과	병상 사례가 적음
	젤라틴	특정 원재료에 준하는 쇠고기, 돼지고기를 사용하는 경우가 많음

* 상기 25품목을 원료로 하는 식품첨가물에 관해서도 표시가 필요함.

○ 알레지 물질의 표시 방법

특정 원재료 등인 25품목에 관해서는 어떤 알레지 물질이 들어있는지를 확인할 방법으로 3종류의 표시방법이 있음.

가) 대체 표시

표시 방법은 다르나 특정 원재료 등과 동일하다고 판단 할 수 있는 표시

나) 특정 가공식품의 표시

일반적으로 특정 원재료부터의 제조가 널리 알려져, 별도로 표시하지 않아도 원재료로 특정 원재료 등의 함유를 판단 할 수 있는 표시

예) 알레지 물질인 “밀” 의 특정 가공식품

빵, 우동

다) 대체 표시 및 특정 가공식품의 확대 표시

특정 원재료 등의 명칭, 대체표시 및 특정 가공식품의 명칭이 포함되어 있으므로 특정 원재료 등의 사용을 판단 할 수 있는 표시

예) 알레지 물질인 “계란” 의 확대 표시

계란말이, 치즈오믈렛

예) 알레지 물질인 “밀”의 확대 표시

밀가루, 크림빵

○ 알레지 물질의 표시 예

알레지 물질의 표시는 일괄 표시 양식의 원재료명란에 2종류로 표시함.

(1) 각 원재료명마다 알레지 물질을 표시하는 방법

원재료명	밀가루, 설탕, 식물성 기름, 계란, 아몬드, 바터, 탈지분유, 유화제(콩유래), 팽창제, 향료
------	---

*밀가루는 특정 원재료인 밀의 확대표기

*계란은 특정 원재료

*바터, 탈지분유는 특정원재료인 젖의 대체표기

*알레지 물질은 식품첨가물에도 표시

같은 알레지 물질을 중복하고 사용하는 경우, 1품목에 표시하면 2품목부터는 생략이 가능함. 이 표시 방법은 각 원재료에 어떤 알레지 물질이 함유되는지 확인 할 수 있음.

(2) 원재료명 끝에 알레지 물질을 일괄적으로 표시하는 방법

원재료명	밀가루, 멜론크림, 당류(설탕, 포도당과당액당), 가공유지, 계란, 탈지분유, 농축젖, 이스트, 식염, 유화제, 이스트푸드, 비타민C, 산미료, 셀룰로오스, 산화방지제(가로틴, 심황색소), 착색료, 향료, (원재료 일부에 콩, 쇠고기, 돼지고기 함유)
------	--

* 원재료에 함유된 알레지 물질과 식품첨가물에 함유된 알레지 물질을 일괄적으로 표시함. 이 표시 방법은 각 원재료에 어떤 알레지 물질이 함유되는지 확인이 어려움.

○ 알레지의 주의환기 표시

식품 제조 시 원재료로 쓰이지 않아도 미량의 특정 원재료가 혼입되는 경우에는, 표시의무는 없음. 다만 식물 알레지는 미량의 알레지 물질로 발병하는 경우가 있으므로 제조 라인 기계를 충분히 세척할 필요가 있음.

발병 대책을 세워도 혼입의 가능성이 있는 경우에는 주의환기 표시를 추구하고 있음.

예) 이 제품은 낙화생이 원재료인 제품과 동일한 라인에서 제조하고 있음.

○ 표시 의무가 없는 제품

용기 포장된 가공식품에는 알레지의 표시 의무가 있으나, 특정 원재료 7품목이 함유되어도 표시 의무가 없는 경우도 있음.

(가). 점포에서 계량판매 및 포장 하는 반찬, 빵 등

(나). 주문을 받고 조리하는 도시락

(다). 용기포장의 표시면적이 30cm²이하인 것

(가),(나)와 같은 대면 판매 및 외식 산업의 사업자에 관해서는 식품 표시 자체가 표시 의무 대상이 아니므로 알레지 물질을 표시하지 않는 경우가 있음. 그러나 건강 피해 방지를 목적으로 식품 알레지가 있는 고객을 위한 정보 제공이 추구하고 있어, 자체적으로 메뉴판 등을 이용해서 정보 제공을 하는 가계가 증가하고 있음.

출처 : 일본 소비자청 홈페이지 (<http://www.caa.go.jp/foods/index8.html>)