

위생적 운송관련 FSMA 규제 최종결정

로스앤젤레스지사

요 약

□ 식품 및 사료의 위생적 운송

(Sanitary Transportation of Human and Animal Food)

- 국내 및 수입 식품 및 사료의 운송 중 오염을 막기 위한 규제를 최종확정
- 규정준수날짜 : 규제 최종결정 후 1년~2년
 - ※ 대기업은 1년, 소기업은 2년
- 식품 및 사료를 기차 혹은 자동차로 운송 시에 반드시 위생을 위한 노력을 해야 함
 - 제품에 올바른 냉장/냉동 처리를 지켜야 함
 - 매번 운송 시에 운송수단을 깨끗이 청소해야 함
 - 운송 시에 올바른 방법으로 제품이 보호되어야 함
- ※ 따뜻한 지역에서의 유통은 운송트럭을 미리 시원하게 해야 하는 등 몇몇 업체에게는 이번 최종규제로 인해 운송시 변화를 줘야 함

□ 규제 해당자

- 식품이 주간통상(interstate commerce)이던 그렇지 않던 미국 내에서 자동차 혹은 기차를 통해 운송되도록 하는 해운업체, 선적처리업자, 화물적재자, 수송업자
 - ※ 해외의 운송업체가 직접 자동차 및 기차를 통해 미국으로 유통할 경우(캐나다 및 멕시코) 혹은, 미국 내에서 유통되고 소비될 식품의 손대지 않은 컨테이너를 미국 내 운송을 위해 자동차 및 기차로의 양도를 직접 마련할 경우 해당사항 없음
- 미국 내 유통업체를 거치지 않고 미국을 통과할 경우 해당사항 없음 (예: 캐나다에서 멕시코로 직접 운송)
- 수출을 목적으로 한 식품의 운송에 관여하는 업체들은 미국 국경선 혹은 항구에 도착할 때까지 이 규제가 적용

□ 필요사항

○ 운송수단 장비 (vehicles and transportation equipment)

- 운송수단 장비의 디자인 및 유지를 통해 운송되는 식품이 안전하지 못한 상태가 되지 않도록 해야 함

※ 예) 필요성에 따라 제대로 청소할 수 있도록 되어있어야 하고 식품의 안전한 운송을 위해 온도를 유지할 수 있어야 함

○ 운송 운영 (transportation operations)

- 운송 중 식품안전예방을 확실하게하기 위한 방법

① 필요한 온도 컨트롤

② 신선식품과의 접촉을 통한 바로 먹을 수 있는 식품(ready to eat)의 오염예방

③ 식품 및 비식품이 함께 운송되거나 식품운송 전의 운송을 통한 오염 예방

④ 알레르기유발식품과의 운송 같은 접촉으로 부터의 식품 보호

○ 교육 (training)

- 수송에 관련된 인원들에게 위생적 운송방법을 교육하고 교육에 대한 문서화

※ 이 교육은 수송업체 및 선적업체가 운송 중 위생컨디션에 대한 책임이 수송업체에게 있다고 합의 될 경우 필요함

○ 기록 (records)

- 절차기록, 합의 및 수송업체에게 해당되는 교육을 문서화하여 유지해야 함

- 기록의 종류 및 해당되는 활동의 발생에 따라 보유시간이 다르지만 12개월을 넘진 않음

□ 규제준수 날짜

○ 소기업 : 수송업체 외 선적 혹은 수신자가 500명 이하. 연간 수입금이 2,750만 달러 이하인 수송업체

- 최종규제 발표 2년 후부터

○ 그 외 기업 : 소기업에 해당되지 않고 이 규제의 제외대상이 아닌 모든 기업

- 최종규제 발표 1년 후부터

□ 면제대상

○ 연평균 소득이 \$500,000 이하인 식품 운송관계업자

○ 농장에 의해 운영되는 운송 활동

- 미국에서 다른 국가로 환송되는 식품의 운송
- 미국 내에서 소비 혹은 유통되지 않고 수출될 수입식품의 운송
- 식품 및 음료제품에 사용가능한 식품기체(food gases) 운송
- 더 이상의 가공없이 동물 사료로 사용되기 위한 식품 부산물의 운송
- 안전을 위해 온도 컨트롤이 필요한 식품을 제외한 용기(container)에 완벽히 폐쇄된 식품의 운송
- 연체조개류(molluscan shellfish)를 제외하고 살아있는 식용 동물의 운송

□ 시사점

- 이번 최종규제 발표 후 앞으로 한 개만의 최종규제가 남아있으며 미국 내 식품위생 안전을 위해 지속적인 준비를 해야 함
- 위생적 운송은 운송업체들에게 집중된 규정이지만 앞으로 식품안전예방에 대한 미국 정부의 전반적 식품유통에 대한 규제준수에 대한 제재가 강화될 것으로 예상됨

출처 : FDA 및 Food Dive. 04.06.2016