

일본	12월 수출현안/ 수입제도 모니터링
----	---------------------

1 2016년 한국산 대일수출식품 위반사례 결과 분석

□ 2016년 식품위반 사례중 세균수 초과등이 큰 비중 차지

- 2016년도에 발생한 한국산 식품의 대일수출시 식품위반사례는 총20건으로 2015년에 발생한 34건에 비해 41.2% 감소하였으며, 위반건수 자체는 2014년부터 최근 3개년간 매년 감소하고 있는 것으로 나타남
 - 위반이유중 제일 큰 것은 대장균군 등 미생물 기준치 초과 위반으로 전체 위반건수의 75.0%를 차지함으로서 2015년도의 67.6%보다 증가한 상황임
 - 신선농산물을 포함한 농산식품류의 위반사례는 10건으로 전년도 13건에 비해 23.1% 감소하였으며, 활어를 포함한 수산식품의 경우 위반사례는 10건으로 전년도 21건에 비해 52.4%의 대폭 감소세를 보였으나, 위반원인의 대부분은 대장균군 등 미생물 검출 초과로 인한 위반으로 작업장내 위생환경 철저등 주의가 필요시 됨
- 가공식품의 위반사례는 총10건으로 전체의 50%를 차지하였으며, 전년대비 57% 감소한 것으로 나타남
 - '15년 23건 → '16년 10건
- 위반유형별로 보면 전체 위반건수중 20건중 15건이 대장균군 등 미생물 검출 위반으로 위반원인의 75.0%를 차지하였으며, 나머지는 잔류농약 위반 2건, 폴리솔리베이트 등 첨가물 부적합 사용 2건, 기타 1건으로 나타남

□ 참외 잔류농약 검출로 인한 명령검사 발동

- 2016년 신선농산물의 잔류농약 위반사례는 모두 2건으로 참외에서 농약성분인 클로르페나필 성분이 연속 2회 검출되어 복수 위반시 검사명령으로 이행하는 일본 감시지도계획에 의거 9.28자로 전수 검사명령이 발동됨
 - 그러나, 잔류농약 위반 건수는 전년대비 66.7% 감소함('15년 6건 → '16년 2건)

□ 고춧가루 잔류농약 기준치 개정으로 명령검사 해제

- 일본 후생노동성은 2016.4.4일자 관보 고시를 통해 고추에 사용하는 농약성분인 지페노코나졸에 대한 기준치를 개정 완화 조치함으로써 명령검사가 해제됨
- 대일수출 한국산 고춧가루(생고추 포함)는 2013.11.7.부터 일본 검역소의 전수검사 상태였으나, 일본정부 기준치가 0.01ppm에서 1ppm으로 개정됨으로서 향후 대일수출 고춧가루의 수출이 원활하게 이루어질 것으로 전망됨

한국산 대일수출식품 최근 3년간 품목분류별 식품위반 사례 현황

년도	신선농산물		농산가공		수산물		수산가공		위반건수 계
	위반건수	비율(%)	위반건수	비율(%)	위반건수	비율(%)	위반건수	비율(%)	
2014	10	22.7	13	29.5	4	9.1	17	38.6	44
2015	5	14.7	8	23.5	6	17.6	15	44.1	34
2016	2	10.0	8	40.0	8	40.0	2	10.0	20
합 계	17	47.4	29	93.1	18	66.7	34	92.8	98
평 균	6	15.8	10	31.0	6	22.2	11	30.9	33

* 비율(%)은 각 년도별 위반건수 전체에서 차지하는 비율임

한국산 대일수출식품 최근 3년간 유형별 식품위반 사례 현황

년도	잔류농약		세균수 초과		첨가물위반		기타		위반건수 계
	위반건수	비율(%)	위반건수	비율(%)	위반건수	비율(%)	위반건수	비율(%)	
2014	18	40.9	21	47.7	5.0	11.4	0	0.0	44
2015	6	17.6	23	67.6	5.0	14.7	0	0.0	34
2016	2	10.0	15	75.0	2.0	10.0	1	5.0	20
합 계	26	26.5	59	60.2	12.0	12.2	1	1.0	98

* 비율(%)은 각 년도별 위반건수 전체에서 차지하는 비율임

□ 2016년 월별 통관보류 및 검역 불합격 사례

위반발표일	품목명	불합격사유	조치사항	비고
2016-02-03	살구(씨포함) 시럽	씨안화합물 31 mg/kg 검출	폐기, 반송지시(전량보관)	기타
2016-02-22	생식용 냉동 보일 게	세균수 초과검출 1.8×10^5 /g	폐기, 반송지시(전량보관)	세균
2016-03-30	생식용 냉동 깐 새조개	세균수 2.5×10^6 /g, 대장균군 양성	폐기, 반송지시(전량보관)	세균
2016-04-07	생강 꿀절임	폴리솔리베이트류 0.055 g/kg 검출	폐기, 반송지시(전량보관)	첨가물
2016-04-19	조미료 CHICKEN SAUCE	솔빈산 0.02 g/kg 검출(원료 고추장에 사용)	폐기, 반송지시(전량보관)	첨가물
2016-04-19	어묵제품 : 부산오뎅	성분규격부적합(대장균군 양성)	폐기, 반송지시(전량보관)	세균
2016-05-06	생식용냉동 보일 깐새조개	성분규격부적합(세균수 3.9×10^5 /g)	폐기, 반송지시(전량보관)	세균
2016-08-01	배추김치	장관출혈성 대장균 O103 양성	폐기, 반송지시(조사중)	세균
2016-08-15	분말청량음료:카페오레	성분규격부적합(세균수 8.3×10^3 /g)	폐기, 반송지시(전량보관)	세균
2016-08-24	신선참외	잔류농약 클로르페나필 0.02 ppm 검출	폐기, 반송지시(조사중)	잔류농약
2016-09-23	신선참외	잔류농약 클로르페나필 0.02 ppm 검출	전량 소비	잔류농약
2016-09-30	구운붕장어	대장균군 양성	폐기, 반송지시(전량보관)	세균
2016-10-24	냉동 피조개	대장균군 양성	폐기, 반송지시(전량보관)	세균
2016-11-09	깻잎김치	대장균군 양성	폐기, 반송지시(전량보관)	세균
2016-11-09	고들빼기 김치	대장균군 양성	폐기, 반송지시(전량보관)	세균
2016-11-09	냉동 보일 게	성분규격부적합(세균수 1.6×10^6 /g)	폐기처분	세균
2016-11-09	냉동 홍게	성분규격부적합(세균수 6.0×10^5 /g)	폐기, 반송지시(전량보관)	세균
2016-11-17	고려인삼차(분말)	성분규격부적합(세균수 6.4×10^5 /g)	폐기, 반송지시(전량보관)	세균
2016-11-17	냉동 보일게	성분규격부적합(세균수 2.1×10^5 /g)	폐기, 반송지시(전량보관)	세균
2016-11-17	눈다랑어 냉동선어	대장균군 양성	폐기, 반송지시(전량보관)	세균

□ 품목별 위반사례 분석

- 냉동 보일 게, 새조개, 김치류 등에서 대장균군 양성등의 세균위반사례가 15건 발생하여 전체의 65.2%를 차지하고 있어 공장 제도시 세균제어 등의 공정관리가 철저히 필요한 것으로 나타남
- 참외에서 발생한 잔류농약 위반사례는 클로르페나필이 기준치 초과 검출됨으로 인해 전수명령검사로 이행된 사례로 향후 일본내 유통업체등의 참외 취급의지가 약화될 것으로 전망됨
- 생강 꿀절임에서 발생한 폴리솔리베이트류는 유화제로 사용되어지는 첨가물로 최근 한국산 대일 수출품에서 위반사례가 증가하고 있는 첨가제로 수출전 주의가 필요시 됨
- 치킨소스에서 발생한 솔빈산 위반사례는 부재료에 고추장류를 사용시 반드시 점검해야할 첨가제로 대일수출시 고추장류에 사용해서는 안될 성분임

□ 대일 수출품의 위반사례 총괄

- 2016년 한국산 대일수출식품의 일본 현지 위반사례는 전년대비 41.2%로 크게 감소한 것으로 나타나 공사의 검역통관 애로사항 해결을 위한 현지화 사업 등의 지원 효과가 나타난 것으로 보여짐
- 일본검역소에서 실시하는 검사명령의 전수검사는 금년도에 참외가 추가되어, 한국산은 모두 13품목으로 중국의 16개 품목에 이어 전세계 수입국중 두 번째로 많은 품목이 지정되어 있어 향후 한국산 식품의 대일본 안전성 관리 측면에서 점차적인 개선이 필요한 것으로 나타남

※ 일본후생노동성에서는 전년도 검역통계 자료를 익년 8월말에 발표하기 때문에 현재 한국산 식품의 대일 수입 통계 건수는 파악이 어려운 상황으로 총수입건수 대비 위반율 비교검토는 추후 별도 예정임