

Q 질문(검역제도) : 모니터링 검사는 무엇입니까

답변 : 모니터링검사는, 다양한 수입식품을 검사하기 위해 검역소가 실시하며 수입식품의 급증, 잔류농약기준 등의 규격기준의 신규설정, 일본 국내유통시의 위반사례 등으로부터 검사 정보를 축적하여 문제가 발생할 경우에 검사체제를 강화하고 동시에 해당수출국에 대한 정보를 제공하여 재발방지를 촉구하는 것을 목적으로 하고 있습니다.

이 검사는 화물을 묶어두고 하는 검사가 아니기 때문에, 검사결과 판명 전이라도 수입절차를 진행하는 것이 가능합니다. 단, 만일에 후일 모니터링 검사 결과 법위반이 된 것이 판명된 경우에는 수입자, 판매처 등을 통해 해당식품이 판매되지 않도록 조치를 할 필요가 있으므로, 검역소, 관계지방공공단체의 지도를 받게 됩니다. 수입식품 모니터링 검사의 연도계획은 품목별로 과거의 위반상황, 수입실적 등을 고려하여 법령 23조에 근거하여 정해지는 ‘수입식품감시지도계획’에 공표되어 있습니다. 그러나 모니터링검사는 연간계획 이외에 위반 개연성이 높다고 추측되는 경우에는 검사명령으로 이행하기위한 데이터 축적을 위해 검사 강화가 되는 경우도 있습니다.

Q 질문(검역제도) 검사는 어떠한 기준으로 실시됩니까?

답변 : 검사는 신고 된 식품 등의 식품위생상의 문제에 대해서 발생확률 및 중대성을 고려하여 실시됩니다.

아래와 같은 경우 우선순위가 높습니다.

1. 수송 중 있는 충돌 파손, 해수오염, 부적절한 온도 관리 등에 위한 위생상의 문제가 발생한 식품 등
2. 위생상의 이유에 근거하여 클레임 등에 의해 수출자에게 되돌아 간 식품
3. 세관직원으로부터 식품위생상의 문제가 있다고 연락이 있는 식품
4. 과거에 동종의 식품 등에 위반이 있었던 식품
5. 해외에 있어서 위생상의 문제가 있다고 인정된 식품 등
6. 처음으로 일본에 수입되는 식품 등
7. 검사명령대상품목
8. 모니터링검사 실시에 관해 통지된 대상품목
9. 통지 등에 의해 후생노동성에서 검사 지시가 있는 식품 등

또한 검사(자주검사를 포함)가 실시되는 경우, 수입자는 오해를 피하기 위해, 또한, 해당식품 안전성확보의 책임자로서의 지식 향상을 위해, 검사항목 등에 대해 검역소담당관으로부터 필요성에 대해 설명을 듣고 이해하는 것이 필요합니다.

출처 : 식품수입 핸드북(2014) 발췌

II

통관 보류 및 해결, 폐기, 반송 사례 (~14년 10월)

월	품목명	제 조 자	부적합내용	조치상황
10월	생식용냉동 선어개류(마구로)	D사	성분규격부적합 (대장균균 양성)	폐기,전량회수
	무가열섭취 냉동식품(숙장어)	H사	성분규격부적합 (대장균균 양성)	폐기,전량회수
	기타 어육 제 품 (새우맛 어묵)	J사	성분규격부적합 (대장균균 양성)	폐기,전량회수
	기타 어육 제 품 (생강맛 어묵)	J사	성분규격부적합 (대장균균 양성)	폐기,전량회수
	기타어육제 품 (김맛 어묵)	J사	성분규격부적합 (대장균균 양성)	폐기,전량회수
	기타어육제 품 (명란젓 어묵)	J사	성분규격부적합 (대장균균 양성)	폐기,전량회수

○ 시사점

- (냉동식품) 모든 수입식품의 경우, 대장균균은 음성이어야 하며, 특히 냉동식품의 경우 대장균균에 대해서 모니터링검사에 자주 적발되므로 해당제조시설 위생 및 수질 검사를 철저히 해야 함
- (기타어육제품) 해당 업체에서 수입된 모든 기타어육제품에서 대장균균이 검출됨에 따라 해당 제조 시설에 위생상의 문제가 있는지 재차 점검이 필요