

### Q1. (수입통관) 조개류의 캔제품을 수입할 때는 어떠한 주의사항이 있습니까?

**답변 :** 전처리 단계 및 조미액 제조에 사용되는 식품첨가물이 사용됩니다.

제조사로부터 배합표 및 기타 자료를 입수하여, 이하의 사항에 대해 확인을 할 필요가 있습니다.

- 지정 외 첨가물이 사용되었는지
- 사용기준이 있는 첨가물이 적정하게 사용되었는지. 예를 들면 산화방지제로 사용되는 에틸렌디아민사초칼륨 이나 에틸렌디아민 등의 사용량 0.25kg 이하일 것. 이산화유황 잔존량 0.030g/kg미만일 것

이 밖에도 원재료에 풍부하게 포함되어 있는 마그네슘이나 린이 화합하여 스트라바이트라는 침상 결정이 캔 내부에 생성되는 경우가 있습니다. 식감불량, 구강 내에 상처를 입히는 등의 사고가 날 수 있기 때문에 유산지를 둘러싸고, 쿠엔산으로 pH를 낮추어, 35도에서 50도의 온도 대를 신속하게 통과시키는 등의 지도가 필요합니다.

### Q2. (수입통관) 레토르트 식품을 수입하는 경우에는 어떤 점을 주의해야 합니까?

**답변 :** 이른바 레토르트 식품은 식품위생법상의 용기포장가압가열살균식품으로 정의가 되어 있으며, 규격기준(성분규격과 제조기준)이 정해져 있기 때문에, 수입 시에 검사결과 제출 및 살균조건이 기재된 문서 제출을 지시받는 경우가 있습니다. 레토르트 식품 과거 사례를 보면, TBHQ나 요소산염 등 지정 외 첨가물의 사용에 의한 위반도 있으나, 대다수는 발육 가능성이 있는 미생물이 양성이 많습니다. 살균 조건(온도 및 시간)을 재확인할 필요가 있습니다.

## II

### 통관 보류 및 해결, 폐기, 반송 사례 (~14년 8월)

월	품목명	제조사	부적합내용	수입자 명	조치상황
8월	가열 후 섭취 냉동식품(동결 직전 가열) 물조개	D**	성분규격부적합 (대장균균 양성)	O** 주식회사	폐기, 전량회수
	용기포장가압 가열살균식품 (전복죽)	D**	성분규격부적합 (발육가능성이 있는 미생물 양성)	주식회사 Y**	폐기, 전량회수 (조사중)

#### ○ 시사점

##### (가열 후 섭취 냉동식품)

- 가열 후 섭취 냉동식품은 대장균균이 검출되지 않아야 함. 제조과정에서 미생물이 번식하지 않도록 철저한 제조 및 공정관리가 필요

##### (용기포장가압가열살균식품)

- 살균식품은 미생물 자체가 음성이 되어야함. 후생노동성의 히어링 조사에 따르면 용기 뚜껑 포장 실링 공정에 있어서 문제가 있어 미생물이 번식한 것으로 파악하고 있으므로, 제조업체의 철저한 공정관리가 필요

## III

### 기타 검역관련 현안 사항(고춧가루)

- 금년 초 한국정부로부터 고춧가루에 대한 잔류농약 기준치 개정을 일본정부에 제출하여 후생노동성에서 검토 중에 있음
- 지페노코나졸 성분 : 현재 일본 기준치 0.01 → 우리 측 요청 기준치 1.0ppm
  - 현재 동성분은 식품안전위원회 전체회의에 정식의제로 결정되어 본격적인 검토 작업에 들어가기로 되었으며, 향후 전문부회를 거쳐 최종고시까지는 약 6개월 정도 소요될 것으로 보임
- 에토프로펜프록스 성분 : 현재 일본 기준치는 5.0ppm이나 기준을 강화할 움직임이 있음. 이에 대해 한국 측의 요청 기준치 2.0ppm을 제시하여 검토 중
  - 관련 농약의 독성자료를 보유하고 있는 미츠이화학으로부터 자료를 제출받아 검토 중에 있으며, 이에 관련하여 후생노동성 측에 대한 지속적인 모니터링 필요