

일본	9 월 수출현안/ 수입제도 모니터링
----	---------------------

I	검역, 통관, 라벨링 등 수출 관련 Q&A
---	-------------------------

Q1 (수입통관) 건어물을 수입할 경우, 어떠한 점에 주의해야 하나?

A 답변 : 건어물은 건조가 제대로 되어 있지 않으면, 보존성이 나빠져 부패할 가능성이 있습니다. 따라서 충분히 건조된 제품을 수입하거나, 함수량이 높은 제품을 수입할 경우에는 저온수송 및 보관에 주의 할 필요가 있습니다. 가공 공정에 식품첨가물을 사용하는 경우, 특히 함유유지의 산화를 방지하기 위해서 산화방지제가 사용될 때는 건어물에 사용가능한 산화방지제, 산패방지를 목적으로 한 첨가물을 사용해야 합니다. 그 목록은 다음과 같습니다.

첨가물명	사용기준 및 잔존량
BHT(지브칠히도로키시톨엔)	단독 사용의 경우 0.2g/kg
BHA(브칠히도로키시아니솔)	병용의 경우 합계량이 0.2g/kg이하
이산화황(SO ₂)	0.030g/kg 미만

- 위의 사용기준 이상의 첨가물이 잔존, 검출되어 위반 된 사례가 있으므로 주의가 필요합니다. 그 밖에도 보존료, 착색료, 감미료 등의 첨가물이 사용할 수 있는데 첨가물 중에 일본에서 사용이 허용되지 않은 것, 사용이 허가되었더라도 사용량, 대상 식품이 한정되어 있는 것이 있습니다. 따라서 제조자로부터 원재료, 첨가물, 제조방법 자료를 입수하여 첨가물이 적정하게 사용되었는지 검토하고, 필요시 사전검사를 할 필요가 있습니다.
- 또, 어종 확인이 필요한 건어물의 경우, 외관상으로 어종의 식별이 곤란한 경우가 있어, 위조 수입하는 경우 문제가 된 적이 있습니다. 특히 복어의 경우 어종의 식별이 용이해야 하므로 ‘처리를 하지 않은 것 또는 단순히 내장만 모두 제거한 것에 한함’ 으로 되어 있어, 건어물 등의 가공품으로는 수입이 불가능합니다.

Q2 (수입통관) 조개류를 수입할 경우, 어떤 점을 주의하면 좋을까요?

A 답변 : 조개류는 특정 플랑크톤을 포식하여 인체에 유해한 독소를 가지고 있는 경우가 있습니다. 수입품 중에서는 이제까지 홍합, 새조개, 새고막, 가리비, 굴, 떡조개 등의 패독이 문제가 된 적이 있습니다. 특히 이매패의 수입에는 이런 패독에 대해 주의가 필요합니다. 사전에 패류의 채집해역에 있어서의 패독 오염상황을 조사함과 동시에 필요에 따라서 패독검사를 실시, 안전성을 확보해야 합니다.

- 새고막, 키조개, 새조개 등 생식용 조갯살 패류에 대해서는 장염 비브리오 등의 식품중균 오염으로 여름철에는 감시강화 대상으로 되어 있습니다. 사용수 및 가공기구의 위생관리와 유통보관시의 온도관리에 주의가 필요합니다.
- 굴은 소화관을 포함하여 섭취하는 식품이기 때문에 식중독의 위험성이 높습니다. 양식해역의 해수, 가공처리장의 위생유지, 세균검사, 보존온도 등에 관해서 까다로운 규격기준이 정해져 있어, 수출국정부기관이 발행하는 위생증명서가 필요하기 때문에 수출이 가능한 국가, 해역이 한정적입니다.

※ 출처 : 식품수입 핸드북(2014) 발췌

II	통관 보류 및 해결, 폐기, 반송 사례 (~14년 9월)
----	---------------------------------

월	품목명	제 조자	부적합내용	수입자 명	조치상황
9월	냉장 새고막살(생식용)	K*	성분규격부적합 (장염바브리오 수 1,100/g)	주식회사 S	전량판매 후라 (모니터링검사)
	청란젓갈	K*	사용기준부적합 (폴리솔베이트 80 0.31g/kg 검출)	주식회사 S	폐기, 회수 등 지시(전량보관)
	창란젓갈	K*	사용기준부적합 (폴리솔베이트 80 0.34 g/kg 검출)	주식회사 S	폐기, 회수 등 지시(전량보관)
	가열후식취냉동식품 (동결직전미가열) 삶은 홍합	N*	성분규격부적합 (E.coli 양성)	M*	폐기, 회수 등 지시(전량보관)

○ 시사점

- (새고막, 홍합) 패류의 경우, 여름 및 초가을에 식중독을 유발시킬 수 있는 성분이 검출되어 위반사례가 발생하는 경우가 많으므로, 사용수 및 위생관리를 철저히 할 필요가 있음 ※Q&A 2번 참조

- (청란젓, 창란젓) 폴리솔베이트80은 유화제로, 후생노동성에서 각 첨가물 및 사용기준 및 보존기준이 정해져 있는 성분으로 해당 제품은 ‘기타의 식품’ 에 속하여 0.020g/kg 이 기준임. 제조업체는 첨가물 리스트를 확인하여 사용기준에 맞춰 제조할 필요가 있음

※후생노동성첨가물기준 리스트(일본식품화학연구진흥재단 사이트)

(<http://www.ffcr.or.jp/zaidan/MH-WInfo.nsf/0/8aa11687a2aaf0c4492570650018d5ba?OpenDocument>)