호주	10월 수출현안 · 수입제도 모니터링(정기)

Ⅰ 수입제도 변경사항 / 수출현안

1. 생화 수입조건

ㅇ 호주 농수산부 (Department of Agriculture and Water Resources)는 호주의 전체 수입 조건에 대한 체계적인 검토의 일환으로 생화 수입 검역 제도에 대한 개선안을 발표하였음

ㅇ 생화 검역 통계에 따르면 일부 국가의 경우 수입검사에서 50% 이상이 부적합 판정을 받는 것으로 알려졌음

ㅇ 자주 검출된 해충에는 thrips, aphids 및 mites가 포함됨. 특히 thrip의 검출수와 빈도가 높다는 점이 지적되었는데, thrip은 호주에 심각한 생물학적 위험을 초래할 수 있는 식물 바이러스로 알려졌음

ㅇ 현재 수입검사에 이용되는 브롬화 메틸을 사용한 육상 훈증법은 위험을 완전히 제거하지는 못하고 있음

ㅇ 이에 따라 호주 농수산부는 생화를 포함하는 수입위탁화물에 대해 수출국의 국가 식물 보호기구(NPPO)의 식물 위생 증명서를 받도록 요구할 것으로 알려졌음

ㅇ 수출국은 생화의 생산, 운송 및 포장 등 모든 분야에 걸쳐 해충방제 조치를 취해야 하며, 무해충 상태의 포장상자 사용, 번식할 수 있는 생화의 경우 계속적인 성장을 막기 위해 제초제에 담가야 한다는 것 등이 포함됨

ㅇ 새로운 수입 조건은 2017 년 11 월 또는 12 월에 BICON(Biosecurity Import Conditions) 시스템에 게시 될 예정이며, 이후 정확한 시행일이 결정될 것임

ㅇ 새로운 수입 조건하에 수입될 모든 생화에서 살아있는 해충이 발견되면 곤충 학자에 의한 해충의 확인과 평가가 있을 때까지 통관이 보류될 것이며 메틸 브로마이드 훈증은 필요한 경우에 실시될 것임

※ 출처 : 호주 농수산부

2. 깃털 및 깃털이 함유된 물품의 수입조건 변경

ㅇ 깃털과 깃털이 들어있는 제품에 대한 수입조건이 일부 변경되었음. 변경사항은 2017년 11월 1일에 BICON(Biosecurity Import Conditions)에 게시될 예정이며 주요 사항은 아래와 같음

A. 기존의 15 개 수입 분류는 아래의 다섯 가지로 단순화 됨

1) 개인사용(최대 10개 제품)

2) 깃털이 들어있는 제조품

3) 깃털(깃털로 만든 제품)

- 수출국 자체 검역이 완료된 제품
- 수출국 자체 검역이 완료되지 않은 제품
- 공인리스트에 포함되지 않은 방법으로 검역이 이루어진 제품

B. 고도 병원성 조류 인플루엔자(HPAI) 발생 국가의 최신 목록이 삭제됨

C. 제조 물품에 대한 처리 요구 사항 감소

- 깃털이 포함된 제품의 경우 검사결과 추가 검역이 필요한 경우에만 해충방제처리를 요구

D. 해충방제 방법 통합관리

- 우려되는 모든 해충 및 질병을 완화시키는 모든 치료 방법이 BICON에 나열될 예정이며, 수입업자는 호주 정부가 승인한 제조업체의 신고서, 건강 증명서 또는 치료인증서를 제출해야 함. 승인된 처리 방법은 아래와 같음

· 50kGray(5Mrad)의 조사량으로 조사 된 감마 처리, 최소 30분 동안 100˚C 온도 열처리 또는 121˚C에서 15 분 동안 고압 살균

· 34˚C에서 4분 동안 오토클레이브 살균 또는 세제로 완전히 씻은 후 최소 4 시간 동안 포름알데히드 훈증

- 위에 열거되지 않은 해충방제처리는 수입 허가 신청서가 접수된 후 부서가 그 타당성을 평가함.

※ 출처 : 호주 농수산부

II 품목별 통관 일반사항 / 주의사항

1. 식품 포장 화학물질의 전이 위험성 낮아

ㅇ 호주뉴질랜드식품기준청(FSANZ)이 포장에서 식품으로 전이되는 화학물질의 위험성을 3년간 조사한 결과, 조사 대상 화학물질들은 인체 건강에 우려할 수준이 아닌 것으로 확인되었음

ㅇ 이에 따라 호주뉴질랜드 식품공전에 규제 조치를 추가할 필요가 없다는 입장을 밝혔음

ㅇ 호주 정부는 해당 분야에 대해 계속 모니터링을 이어나갈 예정이며, 포장이 안전할 수 있도록 소규모 및 영세업체를 대상으로 한 지침을 마련 중인 것으로 알려졌음

ㅇ 호주는 식품에 함유된 나노물질의 안전성 검사를 하지 않음. 이는 현재 알려진 식품에 사용되는 나노물질의 경우 그 안정성이 확보되었기 때문에 안정성 판별을 위한 별도의 검사가 필요하지 않다는 식품안정청의 판단 때문임

ㅇ 호주에서는 2008년 이후 현재까지 기존의 나노물질 이외에 새로운 특성을 가진 나노물질이 식품 혹은 식품첨가물에 쓰인 경우는 없는 것으로 보고되었음

- 2008년 12월 개정된 식품안정성검사 제도에 따르면, 식품 또는 식품 성분에 나노 기술을 통해 개발된 새로운 특성이 추가되는 경우 안정성 평가를 받도록 하고 있음
- 식품 포장에 사용되는 나노 물질이 인체에 유해할 수 있다는 프랑스의 연구결과와 관련하여 호주 식품안전청은 조사방법론과 조사결과를 검토한 바, 나노물질이 인체에 유해할 수도 있다는 결과에 동의하지 않는다고 밝혔음
- 음식물이 아닌 복용을 통해 실험을 진행한 점, 그리고 생쥐나 쥐의 발암성 연구에서 이산화 티타늄이 종양 유형과 관련이 없다는 것을 보여주는 이전의 동물 연구 결과와 일치하지 않는 다는 점 등을 지적했음
- 이산화 티타늄은 국제적으로 승인되고 다양한 식품에 수십 년 동안 안전하게 사용 된 식품 첨가물임. 호주 식품안전청은 2015년에 이산화 티타늄의 안전성 검토를 의뢰하여 식품 등급 물질의 소비로 인한 건강 상 위험의 증거가 없음을 확인했음
- 이것은 최근 식품 첨가물로 이산화 티타늄을 사용하는 것이 인체 건강에 문제가 되지 않는다고 결론을 내린 유럽 식품 안전 당국의 최근 의견과 일치함
- 나노물질은 당, 아미노산, 펩타이드 및 단백질 등의 형태로 자연적으로 존재하고 있으며, 인류는 이런 나노물질들을 음식을 통해 자연상태로 섭취해 오고 있음
- 최근 나노기술은 음식물의 코팅 등 Packaging등에 활용되고 있으며, nano-clay 혹은 nano silver 형태로 식품 팩키징에 이용하는 방법 등 많은 기술적 진전을 보이고 있음
- 호주는 나노기술의 발전이 식품안전에 영향을 끼치는 영향이 있는지 앞으로 계속 점검할 예정임

※ 출처 : 호주뉴질랜드 식품기준청

2. 소고기 및 소고기 가공식품의 위해성 평가

ㅇ 호주뉴질랜드 식품기준청(FSANZ)은 공중 보건과 관련하여 중등 및 고 위험군인 수입식품을 농수산부에 통보하는 역할을 담당하고 있음. 최근 식품안전청은 소고기 및 그 가공식품에 대해 아래와 같이 위해 평가 의견을 변경하였음

- 캠필로박터 제주니/콜리는 위해 수준이 중등~고 위험 군에 해당하지 않는 것으로 결론 내렸으며, 그 근거로 캠필로박터 종(spp.)이 소고기와 그 가공식품에 식중독을 일으키거나 해당 제품군에 존재한다는 증거가 없기 때문이라고 밝혔음. 하지만, 소고기(냉장 및/또는 냉동) 생산 방법에 병원균 박멸 공정이 없고, 추가 가공 공정(예: 다지기)이 제품을 오염시킬 수 있기 때문에 일부 소고기 가공품(예: 분쇄육 및 내장)은 오염 수준이 높을 수 있다고 발표하였음. 이에 따라 HACCP기반의 품질보증체계가 전체 공급망에 필요하다고 결론 내림
- 살모넬라 종 위해수준은 중등~고 위험 군에 해당한다고 결론 내렸으며 그 근거로 살모넬라 종(spp.)이 소고기와 그 가공식품에 식중독을 일으킨다는 증거가 강력하기 때문이라고 밝힘. 이에 따라 HACCP기반의 품질보증체계가 전체 공급망에 필요하다고 결론내림
- 시가독소생성 대장균의 위해수준은 중등~고 위험 군에 해당한다고 결론 내리고 그 근거로 시가독소생성 대장균이 소고기와 그 가공품에 식중독을 일으킨다는 증거가 강력하기 때문이라고 밝힘. 이에 따라 HACCP기반의 품질보증체계가 전체 공급망에 필요하다고 결론 내림

※ 출처 : 호주뉴질랜드 식품기준청

III 통관문제사례

일시	제품	원산지	생산자	검출품목	결과	단위	관련규정
08/06/217	단무지	한국	대상	비타민 C	동제품은 비타민C가 허용되지 않음		FSC 1.3.2
08/06/217	초밥용 단무지	한국	대상	비타민 C	동제품은 비타민C가 허용되지 않음		FSC 1.3.2
20/07/2017	삶은 고사리	한국	Singwang Ecofarm Co Ltd	금지식물	-		FSC 1.4.4
12/07/2017	건조 다시마	한국	샘표	요오드	3100	mg/kg	BSW 12/2016

※ 출처 : 호주 농수산부