

중국산 수입 농식품의 안전성 확보 방안

최 지 현	연구 위원
박 근 필	위축전문연구원
송 성 환	초청연구원

연구 담당

최지현	연구위원	연구총괄
박근필	위촉전문연구원	중국자료정리
송성환	초청연구원	국내자료정리

머 리 말

중국산 먹을거리 수입량은 수입개방의 확대와 외식산업의 발달로 매년 큰 폭으로 증가하고 있다. 수입 품목도 신선식품에서부터 관세가 낮은 냉동식품, 건조식품, 단순가공식품 등으로 다양해지고 있다. 중국산 김치는 수입량이 올해 11만 톤 넘어서 국내 시판김치 시장의 20%까지 달할 것으로 예상되는 등 최근 들어 중국산 농식품 수입이 국내 시장에 미치는 영향력이 더욱 커지고 있다.

올해 들어 중국산 농식품의 유해성 여부가 계속 제기되어 왔는데 특히 중국산김치에서 납 성분이 과다 발견되고 기생충 알이 검출되면서 국가적으로 수입 농식품의 안전성문제는 시급히 해결해야 할 과제로 대두되고 있다.

중국산 김치의 안전성 파동에서 보듯이 유해한 농식품이 수입되어 사회적으로 문제가 제기될 경우 그 파장이 국내 농업과 식품업계에 미치는 영향은 매우 크다. 따라서 수입 식품에 대한 사전 예방적인 안전관리가 필수적이며, 상대국과의 위해정보 정보교환 등 보다 적극적인 식품안전관리를 위한 노력이 필요하다.

이 연구는 1개월의 짧은 기간동안 중국산 수입농식품의 안전관리 실태와 문제점을 살펴보고 안전성 확보를 위한 정책 대안을 제시하고자 추진되었다. 아무쪼록 이 연구 결과가 중국산 수입농식품의 안전성 관리정책 수립에 도움이 되길 기대한다.

2005. 12.

한국농촌경제연구원장 최 정 섭

요 약

이 연구는 중국의 수출 농식품 안전성 관리 실태와 국내의 중국산 농식품 안전성관리 실태를 조사 분석하여 중국산 수입 농식품의 안전성 확보 방안을 제시하는 데 목적이 있다.

중국의 수출 농식품 안전관리는 유해물질 관리의 취약성, 영세수출업체의 식품안전관리 능력 결여, 가짜 및 불량식품 제조 등의 문제를 안고 있다. 국내의 수입관리는 위해물질의 사전점검시스템 미비, 관련 부처 간 협조체계 구축 결여, 통관단계에서의 신속하고 확인 가능한 검사시스템의 부재, 수입업자의 안전 식품 수입의식 결여 및 한탕주의적 사고방식, 중금속의 잔류허용기준 미설정 등으로 요약된다.

중국산 수입농식품의 안전성 확보를 위해서는 첫째, 농산물재배와 식품의 제조과정부터 위해물질을 차단하도록 사전 예방적 안전관리시스템이 구축되어야 한다. 둘째, 위해물질에 대한 잔류허용기준 설정 및 관련 정보의 수집을 통해 감시 기능을 강화해야 한다. 셋째, 생산업체나 수입업자에 대한 체계적인 관리가 필요하다. 넷째, 중국 정부와 안전성 확보를 위해 항구적인 협력체계 구축이 요구된다.

세부 과제로서 다음과 같은 정책 과제가 제안되었다.

- (1) 수출당사국이 수출 농식품의 재배 및 식품 생산, 제조, 가공단계부터 안전관리를 책임지도록 하는 식품안전협력협정(MOU)을 체결하는 것이 바람직하다.
- (2) 기존의 유명무실한 수출기업 사전등록제를 활성화시켜 통관의 신속성을 높이고 사전정보를 획득하여 검사의 효율성을 도모해야 한다.
- (3) 현지의 공인검사기관을 이용하거나 「식품공업협회」로 하여금 식품업체가 가장 밀집되어 있는 중국 산동성지역에 식품안전검사기관을 설립하도록 추진함으로써 국내수입 중국 농식품의 안전성을 사전에 확보할

필요가 있다.

- (4) 유해식품수입업자 처벌강화 및 등록제 추진이 필요하다. 유해식품수입에 따른 처벌규정을 대폭 강화하여 수입 식품의 안전성 확보에 대한 경각심을 고취시킬 필요가 있다. 현행 영업신고에 의한 수입업을 등록제로 전환하여 업자의 수입성적, 유통경로 등을 D/B화하여 수입업자의 식품유통 상황을 중점 관리해야 한다.
- (5) 위해우려 수입 식품에 대해서는 무작위검사를 지속적으로 확대하고, 위해정보에 기초하여 검사항목을 조정함으로써 종전 성상검사 위주에서 위해물질 위주로 검사체계를 개편해야 한다.
- (6) 수입농식품에 대한 중금속 등 위해물질에 대한 잔류허용기준 설정이 시급하다. 특히 다소비품목인 고추, 마늘, 양파, 김치, 고춧가루, 된장, 고추장 등의 농식품 수입 증가품목에 대해서 신속한 기준설정이 요구된다.
- (7) 식약청, 농림부 등 관련 부처는 중국 현지의 농식품 재배, 제조, 가공 단계에서부터 협조체제를 구축해 위해물질을 공동 관리해 나아가야 하며, 통관이후 국내 유통에서는 사고 발생에 대비한 추적관리를 위해 관세청과 식약청의 수입 및 유통업체 관련 정보의 공유가 필요하다.

ABSTRACT

Improving Safety of Agro-Food Imported from China

This study aims to improve a safety of food imported from China. Current food safety system for the exported food in China as well as food safety system for the imported food in Korea have been reviewed. China has confronted with poor food management system in small scale food enterprises.

Basically, Korea lacks of precautionary food safety control system for the imported food. Most of Korean importers care about revenue from business rather than food safety for their imported food. Food safety authorities do not set appropriate Maximum Residue Limit(MRL) of the hazard matters such as heavy metals and pesticides. At the custom clearance level, the inspection system is not effective because the inspection relies on the appearance and color inspection instead of hazard matters inspection.

Some effective policy measures to improve safety of imported food from China are suggested as follows:

(1) Food safety management system for the imported food should be converted into precautionary management system. For the implementation of this, pre-inspection service for the agricultural products and processed food in China. In order to assure the safety for the imported food to Korea, Korea Food Industry Association(KFIA) could run the institute in Sandong area. Food processing company should be enrolled and monitored to improve the safety of imported food.

(2) In order to impose responsibility of exporting country on the food, it is necessary to conclude the MOU between Korea and China. Two countries could exchange information of hazard matters to assist efficient inspection at the custom clearance

(3) The MRL of hazard matters such as heavy metals should be set for the frequently eating foods such as Kimchi and Soybean pastes.

(4) It is essential to impose a heavy penalty on the importers and food processing companies when they violate the food safety regulation

(5) Korean food safety authorities should cooperate to trace and monitor safety of imported food throughout the food chains, "from farm to table".

Researchers: Choi, Ji-Hyeon
E-mail address: jihchoi@krei.re.kr

목 차

제1장 서 론

1. 연구의 필요성과 목적 1
2. 연구 방법과 범위 2

제2장 중국산 농식품 수입 및 유통 실태: 김치를 중심으로

1. 중국산 농식품 수입 개황 4
2. 중국산 김치 생산 실태 7
3. 중국산 김치 국내 유통 실태 8
4. 중국산 김치 안전성 파동과 소비자 반응 9

제3장 중국의 수출 농식품 안전성관리 실태와 문제

1. 중국의 수출 농식품 안전성관리 체계 12
2. 중국의 수출 농식품 안전성관리 동향 13
3. 중국의 농식품 안전성관리의 문제 14

제4장 중국산 수입농식품 안전성관리 현황과 문제

1. 수입농식품 안전성관리 현황 16
2. 중국산 수입농식품 안전성관리의 당면 문제 18

제5장 중국산 수입농식품 안전성 확보방안

1. 기본방향 21
2. 세부추진방안 23

부록 1. 일본의 사전 식품안전관리 구축사례	26
부록 2. 수출식품 생산기업 위생등기등록관리규정	30
참고 문헌	56

표 차 례

제1장

표 1- 1. 중국산 농산물 유해사건 발생 일자: 2004년 이후	2
--	---

제2장

표 2- 1. 중국산 농식품 수입추세	5
표 2- 2. 중국산 농식품 중 수입량 상위 5개 품목, 2004	5
표 2- 3. 김치 및 배추 수입실적	6
표 2- 4. 중국의 김치생산공장수(추정)	7
표 2- 5. 서울경기지역 한식당 중국산김치 사용비율	9
표 2- 6. 중국산 김치 유통비용 추정	9
표 2- 7. 중국산 김치 파동 이후 시판김치 구매량 변화	10
표 2- 8. 중국산 김치 파동 이후 외식과 가정에서의 김치소비 변화	10
표 2- 9. 수입김치의 안전성 확보를 위한 필요 조치	11
표 2-10. 외식업체에서의 김치 원산지표시 필요 여부	11

제4장

표 4- 1. 식품의 수입 · 유통단계별 안전성관리체계	16
표 4- 2. 수입 식품 검사종류별 검사실적 및 부적합률	17
표 4- 3. 수입 농산물 검사 부적합 사유, 2004	17
표 4- 4. 중국산 수입농식품 안전관리의 문제점	20

제5장

표 5- 1. 일본기업의 청도식품안전연구소 설립 사례	23
-------------------------------------	----

그림 차례

제2장

그림 2- 1. 김치 및 배추 수입 추이	6
그림 2- 2. 중국산김치의 국내유통경로(추정)	9

제3장

그림 3- 1. 중국의 수출 농식품 검사·검역 체계	13
------------------------------------	----

제5장

그림 5- 1. 중국산 수입 식품 안전관리 기본방향	22
------------------------------------	----

제 1 장

서 론

1. 연구의 필요성과 목적

- 수입개방의 확대 및 외식산업의 발달로 중국산 식자재의 수입량은 크게 증가하는 추세이며, 수입품목도 농산물에서 관세가 낮은 냉동식품, 단순 가공식품 등으로 다양해지고 있다. 특히 김치의 경우 수입량이 2001년 393톤에서 2005년 11월 말 현재 약 10만 톤에 달해 국내 시판김치 시장의 20%를 차지할 정도로 큰 영향을 미치고 있다.
- 최근 중국산 장어와 고춧가루에서 발암물질이 검출되고 중국산편쌀의 표백제 사용 여부에 대한 논란이 있었으며, 수입김치에서 납 성분 과다 검출에 이어 기생충 알이 검출되었다는 충격적인 보도로 인해 사회적으로 중국산 수입농식품의 안전성문제가 심각하게 대두됨에 따라 수입 농식품 안전관리의 중요성이 높아지고 있다.
- 현재 중국산 수입 농식품 안전관리는 사전 예방적인 안전성 확보체계 구축이 미흡한 것이 큰 문제로 지적되고 있는데 생산 단계에서부터 위해요소를 차단하지 못함으로써 악순환이 거듭되는 사태가 발생하고 있다.

표 1-1. 중국산 농산물 유해사건 발생 일지: 2004년 이후

연도	유해 내용
2004. 2.	•인삼 및 가공품 BHC 기준치 이상 검출
2004. 3.	•구기자, 울금, 백봉령 등 한약재에서 농약 기준치 이상 검출
2004. 6.	•불량 고춧가루 대량제조 판매
2004. 8.	•찐쌀 이산화황 과다 검출
2004. 9.	•고춧가루 발암물질 타르 검출
2005. 9.	•김치 납 과다 검출
2005. 9.	•찐쌀 납 과다 검출
2005. 10.	•김치 기생충 알 발견

- 안전성 여부가 불투명한 중국산 농식품의 수입 증가는 국민건강을 위협할 뿐만 아니라 국내 농산물 수급과 식품산업 전반에 큰 영향을 미치기 때문에 중국산 수입농식품의 안전성관리문제를 정확히 진단하여 신속히 대책을 수립할 필요가 있다.
- 이 연구는 중국의 수출 농식품 안전성 관리 실태와 국내의 중국산 농식품의 안전성관리 실태를 조사 분석하여 중국산 수입 농식품의 안전성 확보 방안을 제시하는 데 목적이 있다.

2. 연구 방법과 범위

- 중국산 농식품의 안전성관리 실태를 파악하기 위해 중국 산동성지역의 김치공장, 식품안전검사연구소, 수출입검사국 등을 방문하여 자료를 수집하였다. 특히 중국 정부와 김치 수출업체의 김치안전성 파동에 따른 대응 방향을 파악하였고, 현지공장의 안전성관리실태, 일본의 수입 식품 사전 검사 사례 등을 중점적으로 조사하였다.

- 중국산 김치수입업체현황과 유통 실태를 파악하기 위해 국내 10여 개 김치수입업체를 대상으로 전화 조사를 실시하였다. 조사 내용은 주로 거래처별 판매비중, 주요유통경로, 유통비용 등에 관한 사항이다.
- 중국산 김치 안전성 파동 이후 소비자의 구매행태 변화를 파악하기 위해서 수도권지역의 소비자 631명을 대상으로 전화 설문조사를 하였다.
- 연구 범위는 중국산 수입 농산물과 농산가공식품에 대한 안전성관리이며, 수산물과 축산물은 연구 대상에서 제외되었다.

제 2 장

중국산 농식품 수입 및 유통 실태 김치를 중심으로

1. 중국산 농식품 수입 개황

- 수입개방의 확대와 외식식자재의 수요 증가로 중국산 농산물과 식품의 수입은 매년 증가 추세에 있는데 전체 수입 농산물 중 중국산의 비중은 2000년 51%에서 56%로 증가하였으며, 식품은 같은 기간에 20%에서 30%로 증가하였다.
- 2004년 중국산 5대 수입 농산물(물량기준) 중 냉동고춧가루 수입금액이 40,011천 달러에 달해 전체의 28%를 차지했고, 식품 중에는 김치가 32,645천 달러로 29%를 차지하여 가장 큰 비중을 차지하였다.
- 냉동고추와 김치는 가공품으로 분류되어 수입관세가 각각 27%, 20%로 낮아 수입이 크게 증가하고 있다. 수입 가격은 국내산가격의 1/2~1/3 수준에 불과하다.

표 2-1. 중국산 농식품 수입추세

단위: 건수

구 분		2000	2001	2002	2003	2004
중국산	농산물	10,813	10,661	12,187	16,036	17,889
	(%)	(50.5)	(49.0)	(51.9)	(56.0)	(55.4)
	식 품	26,215	30,600	37,526	48,172	58,484
	(%)	(19.5)	(20.7)	(22.5)	(26.0)	(29.7)
합 계	농산물	21,406	21,781	23,463	28,660	32,316
	(%)	(100.0)	(100.0)	(100.0)	(100.0)	(100.0)
	식 품	133,761	147,742	166,723	185,299	196,968
	(%)	(100.0)	(100.0)	(100.0)	(100.0)	(100.0)

자료: 식약청.

표 2-2. 중국산 농식품 중 수입량 상위 5개 품목, 2004

구 분		건수	중량(톤)	금액(천 달러)
농산물	옥수수(알곡)	35	260,117	36,126(25.2)
	고추(냉동)	1,664	82,578	40,011(27.9)
	쌀(현미, 알곡)	14	77,486	33,242(23.2)
	대두(건조)	1,128	65,696	13,686(9.6)
	당근(신선, 냉장)	1,869	61,860	20,229(14.1)
	합 계	4,710	547,737	143,294(100.0)
식 품	김치	4,228	72,748	32,645(29.0)
	소금	119	71,673	3,614(3.2)
	절임식품	1,662	52,018	12,730(11.4)
	당면(건면류)	1,780	45,057	24,030(21.4)
	기타가공품	2,625	41,939	39,234(35.0)
	합 계	10,414	41,939	112,253(100.0)

자료: 식약청.

- 김치수입은 2000년 이후 급속히 증가하였는데 2000년 473톤에서 2004년 85,296톤으로 180배 증가하였다. 반면에 절임배추 수입은 김치수입 증가로 같은 기간 11,373톤에서 591톤으로 대폭 감소하였다. 2005년 김치 수입량은 김치안전성 파동도 불구하고 11만 톤을 초과할 것으로 전망된다.

표 2-3. 김치 및 배추 수입실적

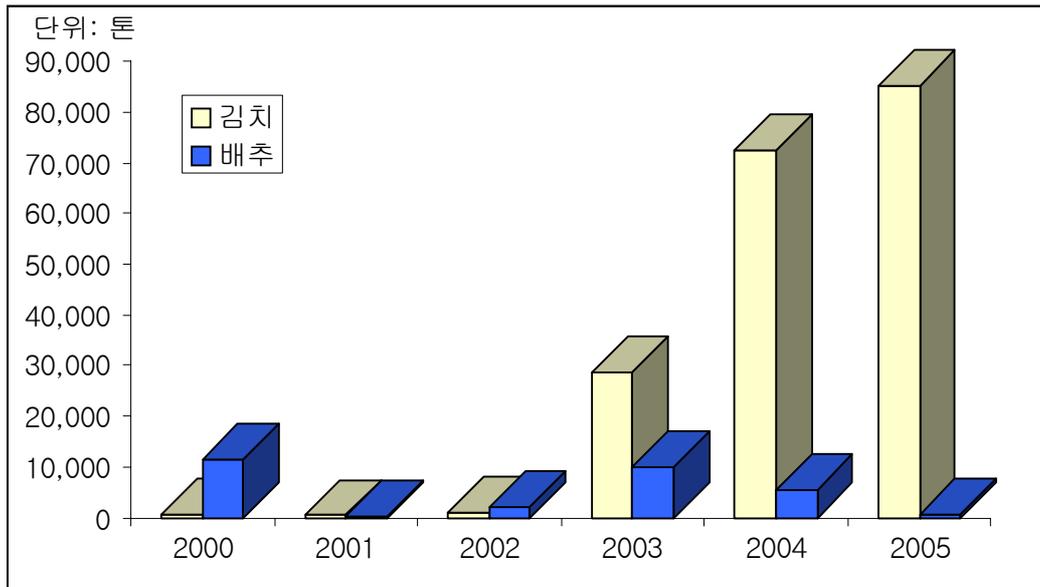
단위: 톤, 천달러

	2000	2001	2002	2003	2004	2005
김치수입량 (금 액)	473 (202)	393 (199)	1,042 (469)	28,707 (10,315)	72,605 (29,473)	111,328 (64,002)
배추수입량 (금 액)	11,353 (1,671)	239 (56)	2,148 (478)	9,858 (1,522)	5,394 (992)	591 (102)

주: 2005년은 잠정치임.

자료: 한국무역협회 종합무역정보(Kita.net)

그림 2-1. 김치 및 배추 수입 추이



주: 2005년은 잠정치임.

자료: 한국무역협회 종합무역정보(Kita.net).

2. 중국산 김치 생산 실태

- 2000년 이후 산둥성, 베이징, 길림성을 중심으로 한-중, 중-일합자 김치생산공장들이 설립되고 있다. 합작 생산된 김치는 거의 한국과 일본으로 수출되고 있는데 한국 기업의 대중국 김치공장 투자건수는 20건 이상으로 80% 정도는 한국 단독 투자형태이다. 김치공장은 조선족 60%, 한국인 20%, 중국인 20%의 비중으로 소유하여 운영되는 것으로 판단된다.
- 중국 내 김치공장수는 정확히 파악하기 어렵지만 1일 5톤 이상 생산하는 업체를 기준으로 할 때 산둥성지역 90여 개소, 베이징, 요령성 등 기타지역 40여 개소로 130여 개소에 달하는 것으로 추정된다.¹
- 산둥성지역은 김치 원료인 배추, 마늘, 고추의 주산지로 원료조달이 용이하고 한국과 지리적으로 인접해 수출에 유리한 입지조건을 갖추고 있다.
- 수출업체는 배추와 고추의 경우 한국산 종자가 보급되어 이들을 직접 구매하여 사용하고, 한국 김치는 대부분 한국인 김치 제조 기술자를 영입해서 제조하기 때문에 맛에서는 큰 차이가 없는 것으로 보인다.

표 2-4. 중국의 김치생산공장수(추정)

단위: 개소

산둥성	북경인근	요녕성	기타지역	계
90	10	20	10	130

¹ 청도지역의 경우 김치 수출업체는 24개소로 추정되며 이 중에 한국계 김치 수출업체는 18개소임.

- 생산된 한국식 김치는 대도시의 대형 슈퍼마켓이나 할인매장에서 주로 판매되는데 최근 한류영향과 SARS 대비 건강식 홍보로 베이징 등을 중심으로 한국 김치 소비는 증가추세이다.
- 중국에서 한국으로 김치를 수출하는 업체의 공통적인 문제점은 규모가 영세하여 식품안전관리에 대한 투자가 미흡하며, 국내 투자업체의 경우 법률에 대한 이해 부족으로 중국의 식품안전관리나 투자정책 등을 활용 못하는 점 등으로 나타났다.

3. 중국산 김치 국내 유통 실태

- 중국김치 수입업체는 약 230여 개소로 추정되는데 주로 OEM 방식으로 수입하여 국내에 도매상 성격의 대리점을 통해 약 90%의 물량이 유통되며 나머지 10%는 식당, 급식업체에 직접 판매된다.
- 최종소비단계를 기준으로 할 때 중국산 김치유통경로별 비중은 식당 70%, 단체급식 20%, 유통업체 10%로 추정된다. 대규모 수입업자는 냉장차나 창고를 소유하고 직접 대리점 거래를 하는데 수도권에 약 40개의 대리점이 있는 것으로 추정된다.
- 수도권지역 한식당을 기준으로 중국산 김치사용 실태를 조사한 결과 서울은 60%, 경기도는 40%의 한식당이 중국산 김치를 사용하고 있는 것으로 조사되었다.
- 중국산 김치의 수입원가는 1kg당 800~900원 정도이며, 대리점 구매가격은 1,000~1,200원, 대리점판매가격(식당, 급식업체구매가격)은 1,300~1,500원으로 유통비용이 500~600원 정도로 추정된다.

그림 2-2. 중국산김치의 국내유통경로(추정)

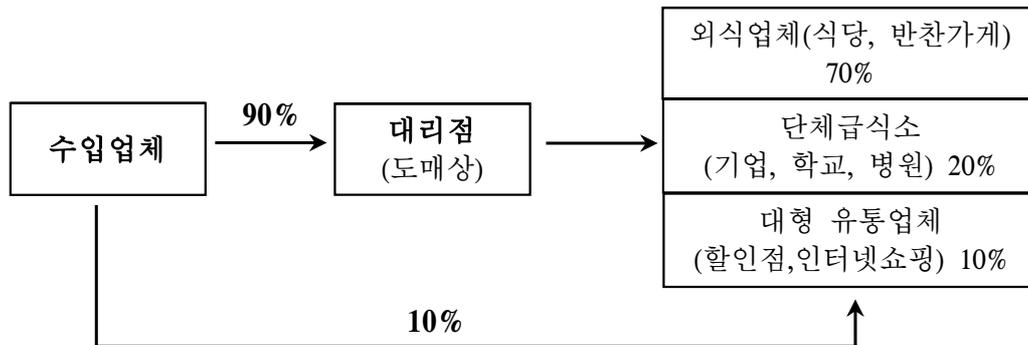


표 2-5. 서울·경기지역 한식당 중국산김치 사용 비율

지 역	조사업체	응답업체	비율(%)
경 기	39,508	15,823	40.1
서 울	39,803	23,840	59.9
계	79,311	39,663	50.0

자료: 2005년 8월 한국 음식점중앙회 조사

표 2-6. 중국산 김치 유통비용 추정

단위: 원/kg

지 역	수입원가	대리점구매가격 (도매유통비용포함)	식당구매가격 (소매유통비용포함)
경 기	700~800	1,000~1,200	1,300~1,500

4. 중국산 김치 안전성 파동과 소비자 반응

4.1. 시판김치 구매행태 변화

- 2005년 9월 말 중국산 김치에서 납과 10월 기생충 알 검출에 따른 시판김치 소비자의 인식 변화를 파악하기 위해 설문조사를 하였다.

- 조사 결과 51%의 소비자는 파동 이후 종전처럼 시판김치를 구매할 의향을 보였으나 23%는 시판김치 구매를 중단하고 집에서 담가 먹겠다고 답했으며, 19%는 구매물량을 감소하겠다고 응답해 시판김치 구매가구의 절반 정도는 김치 안전성 파동 이후 김치구매 패턴에 변화를 보인 것으로 조사되었다.

표 2-7. 중국산 김치 파동 이후 시판김치 구매량 변화

	응답수(명)	비율(%)
믿고 종전처럼 구매	15,823	50.7
구매중단하고 담가 먹음	23,840	22.7
구매량 축소	39,663	18.7
기타		8.0
계	75	100.0

자료: 2005년 10월 한국농촌경제연구원 조사

4.2. 외식소비의 변화

- 김치파동이후 김치의 외식소비를 줄였다고 응답한 가구가 50%에 달해 외식업체의 중국산 김치사용에 민감한 반응을 보였다.

표 2-8. 중국산 김치 파동 이후 외식과 가정에서의 김치 소비 변화

	응답수(명)	비율(%)
집과 외식 모두 큰 변화 없음	279	44.2
가정소비 증가, 외식소비 감소	268	42.5
가정, 외식 모두 감소	40	6.3
가정 불변, 외식 감소	7	1.1
기타	37	5.9
계	631	100.0

자료: 2005년 10월 한국농촌경제연구원 조사

4.3. 수입김치의 안전성 확보

- 수입김치의 안전성 확보를 위해 필요한 조치로서 정부의 위해물질 사전 검사가 필요하다고 응답이 37%로 가장 많았고, 식품행정 개편 26%, 소비자참여 및 신뢰정보 제공 19%, 위반업체 처벌 강화 18%로 나타났다.

표 2-9. 수입김치의 안전성 확보를 위한 필요 조치

	응답수(명)	비율(%)
사전검사 등 제도 개선	235	37.2
식품안전행정의 개편	163	25.8
소비자 참여 확대 및 신뢰할 수 있는 정보 제공	118	18.7
위반업자 처벌 강화	115	18.2
계	631	100.0

자료: 2005년 10월 한국농촌경제연구원 조사

4.4. 원산지표시의 필요성

- 소비자가 김치의 원산지가 국산인지 수입인지 구별하기 위해 외식업체에서 김치 원산지표시를 하는 것이 필요하다는 의견이 93%에 달해 이번 김치 안전성 파동으로 김치 원산지표시에 대해 높은 관심을 보였다.

표 2-10. 외식업체에서의 김치원산지표시 필요 여부

	응답수(명)	비율(%)
필요하다	589	93.3
필요없다	25	4.0
모르겠다	17	2.7
계	631	100.0

자료: 2005년 10월 한국농촌경제연구원 조사

제 3 장

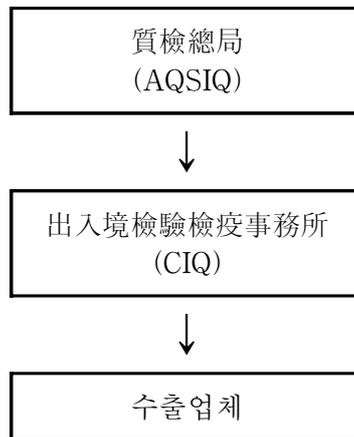
중국의 수출 농식품 안전성관리 실태와 문제

1. 중국의 수출 농식품 안전성관리 체계

- 중국에서 외국으로 수출되는 농식품은 國家質量監督檢驗檢疫總局(質檢總局:AQSIQ)의 수출입상품검사 지방조직인 出入境檢驗檢疫局(CIQ)을 통해서 반드시 통관검사를 거치도록 되어 있다.
- 수출 농식품의 검사는 1989년 제정된 “중화인민공화국수출입상품검사법”의 적용을 받는데 위생검사와 검사에 대한 관리감독, 법률적 책임에 대해 명시하고 있다. 1992년 “중화인민공화국수출입검사법실시조례”가 발표되어 검사에 대한 구체적인 규정이 제정되었다.
- CIQ는 중국의 32개성에 설치되어 있으며, 수출기업은 반드시 CIQ에 위생등록을 해야 하며, 사전품질검사를 통해서 합격된 농식품에 대해서만 수출이 허용된다.²

² 산동성의 경우 22개시에 CIQ 사무소가 있음. 청도시 CIQ 사무소는 20개 분야의 검사부서로 구성되며 450명이 근무함. 청도지역에서 수출하고 있는 농식품에 대한 검험(검사) 및 검역업무를 수행하는데 검험은 농약, 중금속 등 유해성분에 대한 검사

그림 3-1. 중국의 수출 농식품 검사·검역 체계



- 수출기업으로 등록된 기업은 수출하기 3일전에 수출계획을 신고하면 CIQ는 직접 공장을 방문하여 샘플을 채취하여 검사를 실시하고 결과를 선적 이전에 결과를 통보한다. 합격시에는 위생규정에 의해 합격증을 교부한다. 중소기업체는 수출검사 관련 행정 업무를 전문 업체에게 위탁하기도 한다.

2. 중국의 수출 농식품 안전성관리 동향

2.1. 수출기업의 위생등록제 실시

- 중국은 식품 생산기업의 관리감독을 강화하고 수출식품의 안전과 위생품질을 보장하기 위해 「중화인민공화국식품위생법」과 「중화인민공화국수출입상품검사법」 및 그 실시조례의 규정에 의해 2002년 3월 「수출식품 생산기업 위생등기등록관리규정」을 제정하였다.

업무이며, 검역은 병해충에 관한 검사업무임. 청도CIQ의 식품검사부가 관할하는 식품수출업체는 230여개소이며 축산물 등을 포함하면 약 530여 개의 업체가 있음.

- 수출식품 생산, 가공, 저장업체는 위생등록, 위생등기 증서를 획득해야 수출식품을 생산, 가공, 저장할 수 있다. 2004년 당시 9817개 식품기업이 수출식품의 위생등록자격을 획득하였으며, 그 중 4,548개 기업은 해외 정부 측 위생 또는 수의당국의 등록자격을 획득하였다.

2.2. 리스크 조기경보체제와 반응체제 수립

- 2001년 질검총국은 「출입국검사검역 리스크 조기경보관리규정」을 발표하여 수출입식품 중 존재할 수 있는 리스크와 잠재적 위험에 대해 예방성 안전보장과 처리조치를 채택하였다.

2.3. 수출기업의 HACCP 도입 적극 권장

- 중국 정부는 수출 농식품의 안전위생수준을 높이기 위해 수출식품 생산 기업의 식품유해성 분석, HACCP 및 위생등록규범 도입을 적극 권장하고 있고, 도입 시 혜택을 부여할 계획이다.

2.4. 수출식품 관리감독 강화 계획 수립

- 식품생산기업에 수의사 및 농산물품질관리원 상주제도를 시행해 가공단계에서의 식품안전관리를 강화할 계획이다. 식품생산기업이 원료의 재배, 양식단계에 대한 관리를 강화하도록 GAP를 도입하며, 수출식품의 농약, 항생물질, 미생물, 중금속 등 유해물질검사를 강화하여 수입국의 표준에 부합되도록 노력하고 있다.

3. 중국의 농식품 안전성 관리의 문제

3.1. 수출용 농식품의 농약, 중금속 등 잔류문제 심각

- 최근 들어 중국이 한국과 EU에 수출한 장어, 녹차잎 등에서 농약 등 유해

물질의 잔류량이 기준치를 초과하는 사례가 빈번히 발생하고 있다. 일부 유해물질의 경우 중국 내 기준치 설정이 너무 느슨하거나 기준 자체가 설정되지 않은 경우가 있어 문제가 되고 있다.

- 2003년 유럽 수출 찻잎 219건 중 EU기준 통과 불과 59건
- 2002년 한국 수출수산물 금속이물질 10여 차례 발견
- 2003년 EU 수출 꿀에서 클로람페니콜 검출로 수출 중단

3.2. 영세수출업체의 식품안전관리 취약

- 대부분의 생산기업이 규모가 영세하여 식품위생에 적합한 공정, 설비 및 조건을 갖추고 있지 못해 식품안전문제의 심각성을 노출하고 있다. 특히 수출허가를 받지 않은 영세업체에서 생산한 제품이 수출등록업체를 통해서 수출되는 경우가 많아 문제가 되고 있다.
 - 전체 식품업체 중 79%가 종업원 10인 이하의 영세업체
 - 83%의 업체가 자체 식품검사능력을 갖추지 못함

3.3. 가짜 및 불량식품제조 사례 만연

- 일부기업의 경우 표백제, 방부제, 색소 등을 남용하거나 적정량을 초과하여 사용하고 있는 것으로 조사되었다. 가내수공업 형태의 기업들은 무허가로 생산하거나 내부 생산지침 없이 생산하여 제품안전을 보장하기 어려운 상황이다.
 - 식품업체 25% 표준(기준) 없이 생산, 15% 식품업체 무허가로 생산

제 4 장

중국산 수입농식품 안전성관리 현황과 문제

1. 수입농식품 안전성관리 현황

1.1. 수입 식품 권리업무 분장

- 수입 식품은 품목에 따라 관리부처가 다른데 농산물은 식약청, 축산물은 농림부, 수산물은 해양수산부에서 검사 등 관리업무를 수행하고 있다.

표 4-1. 식품의 수입·유통단계별 안전성관리체계

구분	농산물 및 그 가공품		축산물 및 그 가공품		수산물 및 그 가공품	
	정책수립	정책 집행	정책수립	정책 집행	정책수립	정책집행
수입 단계	식약청	식약청 지방청	농림부	수의과학검역 원(수과원)	해수부 식약청	수산물품질검사원 식약청
가공·유통 단계	식약청	식약청, 지자체	농림부	수과원 지자체	식약청	식약청 지자체
소비단계	식약청	식약청, 지자체	식약청	식약청, 지자체	식약청	식약청, 지자체

1.2. 수입 식품 검사체계

- 수입 식품 검사는 서류검사, 관능검사, 정밀 검사, 무작위표본검사 등의 4 가지 방법으로 운영되고 있다. 2004년 수입식품의 정밀 검사 및 무작위표본검사의 비중은 20% 정도이며, 부적합비율은 0.5%에 달했다.

표 4-2. 수입 식품 검사종류별 검사실적 및 부적합률

	건수					검사결과		
	계	서류	관능	정밀	무작위표본	적합	부적합	부적합률(%)
2000	133,761	108,656	3,874	18,953	2,278	132,967	794	0.6
2001	147,742	121,629	3,831	18,927	3,355	146,863	879	0.6
2002	166,723	138,968	1,915	22,490	3,350	156,997	726	0.4
2003	185,299	139,487	13,371	29,197	3,244	184,297	1,002	0.5
2004	196,968	128,314	29,917	34,507	4,230	196,013	955	0.5

자료: 식품의약품안전청. 각 연도. 『수입식품등 검사연보』.

- 수입농산물의 검사부적합 사유는 농약잔류물질위반 및 식품첨가물 사용기준위반이 대부분이고, 산지별로 보면 중국산이 90% 이상을 차지하고 있다.

표 4-3. 수입 농산물 검사 부적합 사유, 2004

단위: 건수

	주요품목	수입국별 발생 건수 분포		
		중국	기타	계
농약잔류물질기준초과	고추, 부추, 시금치, 인삼, 셀러리	19	1	20
부패변질	두릅, 생강, 양파	4	-	4
첨가물사용기준위반	도라지, 마, 백문동	21	3	24
기타	무, 황기, 마	5	-	5

자료: 식품의약품안전청. 2004. 『수입식품등 검사연보』.

2. 중국산 수입농식품 안전성관리의 당면 문제

2.1. 수입 이전 단계에서의 위해물질 사전 점검체제 미비

- 중국현지에서 수입 농산물의 재배, 가공품의 제조 및 가공단계에서부터 위해물질 발생 가능성이 높지만 사전 파악과 감시가 이루어지지 못하고 있다. 농림부의 경우 생산담당부서임에도 불구하고 업무영역의 한계로 담당관이 파견되지 못하고 있다.
- 현지 수출공장에 대한 식품위생 및 안전실태 점검이나 감시가 이루어지지 않고 있으며, 식약청에서 시행 중인 현지 공인기관 검사제도의 활용도 미흡해 위해요소의 원천적 봉쇄가 어렵다. 2004년도 국외공인기관검사 실적은 수입물량의 0.7%, 250건에 불과하다.

2.2. 부처 간 긴밀한 협조 관계 구축 결여

- 수입 식품관리 업무는 축산식품을 제외하고 대체로 식약청으로 일원화되어 있다. 수산물을 비롯한 위해물질의 기준설정 등은 관련부처와 공동작업이 필요하고, 식품안전사고 발생시에도 공조체계 구축이 요구되나 부처 간 협조관계구축이 원활히 수행되지 못해 수입 식품안전관리의 사각지대가 발생하고 안전사고 발생 시 신속한 대처가 어려운 상황이다.

2.3. 검사시스템의 비효율

□ 통관단계에서의 신속하고 확인 가능한 검사시스템 부재

- 통관단계에서 수입농식품의 사전정보 없이 검사업무를 수행함으로써 유독·유해물질 함유 여부를 신속히 판단하기 어렵다. 특히 검사물량이 폭주하는 상황에서 이처럼 검사정보가 부족하다 보니 형식적인 검사에 그

치는 사례가 많고 인력, 검사장비의 부족으로 검사효과성도 저하되고 있다. 또한 부처간 수입식품의 품목코드가 정형화되어 있지 않아 정보의 효율적 관리도 어려운 실정이다.

□ 위해물질검사가 아닌 성상 위주검사

- 수입김치 등 농식품은 위해정보에 기초한 정밀검사나 무작위표본검사가 이루어지지 않고 대부분 색소, 방부제, 냄새, 형태 등을 파악하는 관능검사 형태로 수행되어 위해물질이 유입되더라도 파악조차 하기 어렵다.

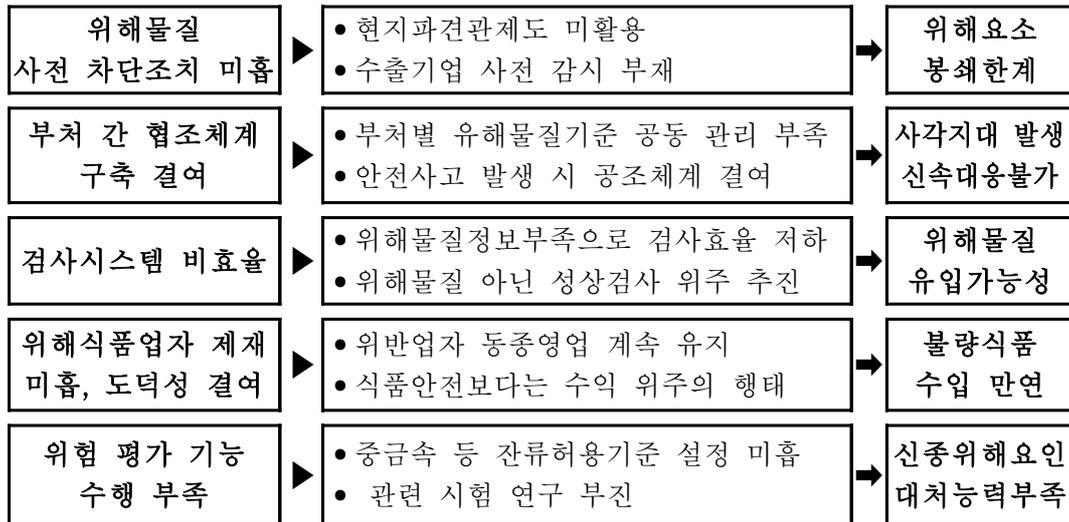
2.4. 위해식품 수입업자 제재 미흡 및 도덕성 결여

- 위해식품을 수입하여 제재를 받더라도 일정 기간이 경과하면 동종분야 영업을 가능해 지속적 위반시 제재 장치가 없는 실정이다.
- 다수의 수입업자는 안전성보다 가격차를 통한 부당이득의 취득을 위해서 저가의 식품 수입에 관심이 많고, 일부 업자는 국산둔갑 판매를 통한 한탕주의적 상거래행위를 일삼는 등 원산지표시위반 사례가 증가하고 있다.

2.5. 위해물질 잔류기준 설정 등 위험평가분야 기초 연구수행 부족

- 농산물과 가공식품에 대해 납 등 중금속의 잔류허용기준이 아직 설정되지 못하고 있다. 특히 신중위해요인에 대한 유해 여부 판단 등 위험평가분야의 기초 연구가 부진해 신중위해요인에 대한 대처 능력이 낮다.

표 4-4. 중국산 수입농식품 안전관리의 문제점



제 5 장

중국산 수입농식품 안전성 확보방안

1. 기본방향

1.1. 사전 예방적 안전관리시스템 구축

- 중국과 같은 위생취약국은 수입 식품에 대한 사전적인 안전성관리조치가 필요하다. 사전 예방적 안전성관리를 위해서는 농산물의 재배와 식품의 생산 및 가공단계에서부터 유해물질을 감시하여 사전에 위해 요소를 차단하는 시스템이 구축되어야 한다.

1.2. 위해물질 감시기능 강화

- 최근 수입이 증가하고 있는 다소비 수입농식품에 대한 중금속 등 위해물질의 잔류허용기준 설정과 위해물질에 대한 다양한 정보 수집, 검사방법이 개선 등이 요구된다.
- 농식품의 유해물질 허용 기준이나 현지 재배, 생산 단계의 안전성관리에 있어서 농림부와 식약청의 업무협조가 원활히 이루어져야 한다.

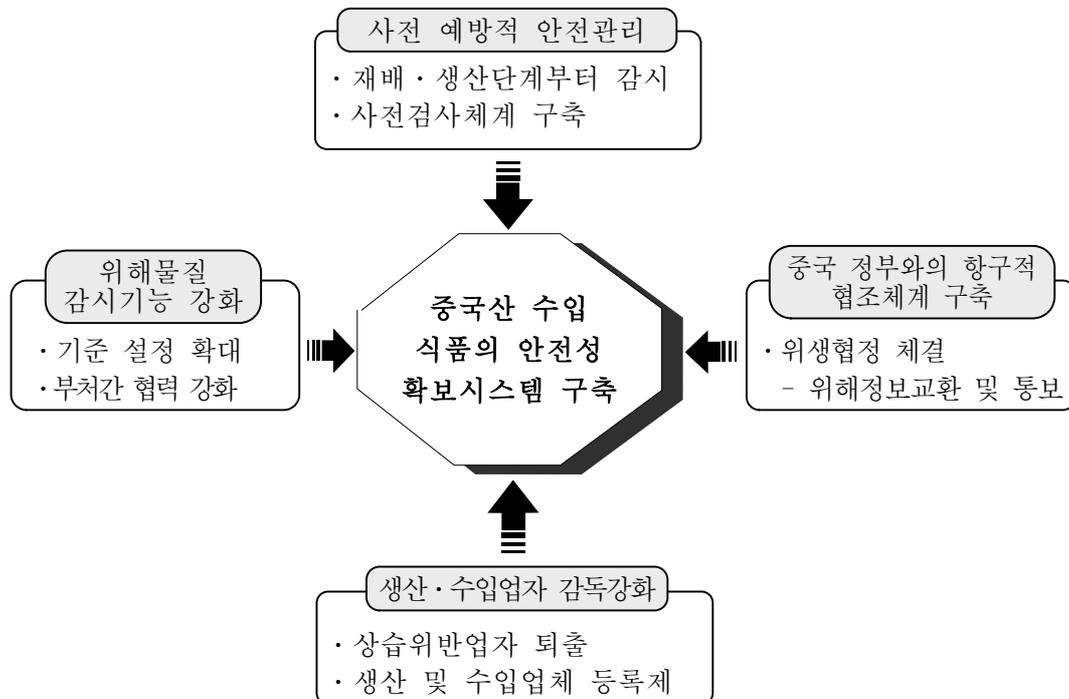
1.3. 현지 생산 및 수입업체에 대한 관리 강화

- 생산업체에 대한 사전 위생 상태를 점검하기 위해 현지 업체에 대해 사전등록제를 실시하여 위생시설요건을 점검하고, 수입업체에 대해서도 등록제를 추진하여 사후관리에 만전을 기할 필요가 있다.
- 위해식품 사고가 반복되지 않도록 위반자에 대한 처벌을 강화하고, 사전 교육·홍보를 지속적으로 실시해야 한다.

1.4. 중국 정부와의 항구적 협력체계 구축

- 향후 추가시장개방으로 중국으로부터 농식품 수입 증가는 계속 증가할 것으로 전망된다. 따라서 중국과의 식품안전협력협정(MOU) 등을 체결하여 재배·생산단계에서의 안전관리 감시 등에 대해 항구적인 협력체계를 구축할 필요가 있다.

그림 5-1. 중국산 수입 식품 안전관리 기본방향



2. 세부추진방안

2.1. 중국과 식품안전협력협정(MOU) 체결

- 수출당사국이 수출 농식품의 재배 및 식품 생산, 제조, 가공단계부터 안전관리를 책임지도록 하는 식품안전협력협정(MOU) 체결을 적극 추진할 필요가 있다. MOU 내용에는 수출국의 안전관리 책임과 식품위해정보의 상호교환 및 신속한 통보를 명시해야 할 것이다.

2.2. 수출기업 등록제 활성화

- 한국은 기존 유명무실한 수출기업의 사전등록제를 활성화시켜 통관의 신속성을 높이고 사전정보를 획득하여 검사의 효율성을 도모해야 한다. 즉 안전요건을 갖춘 등록 수출업체는 서류심사만으로 선통관이 가능하도록 하여 안전성의 사전확보를 도모해야 할 것이다.

2.3. 현지 식품안전검사기관 설치 검토

- 일본기업이 투자한 「청도식품안전연구소」의 경우 검사물량의 80%가 일본수출식품으로 현지 공인검사기관을 통해 사전 예방적인 식품안전관리를 하고 있다.

표 5-1. 일본기업의 청도식품안전연구소 설립 사례

구분	내용
설립연도 및 위치	2003년 1월 27일, 청도시 성양구
자본금 및 기업유형	200만 달러, 일본 21개 식품유통업체 투자
조직 및 인력	총원 60명, 연구직 30명, 박사 1명
검사내용	잔류농약검사, 잔류중금속검사, GMO식품분석 알레르기식품분석, 미생물분석, 칼로리분석, 항생물질검사
이용형태	검사물품 80% 일본 수출, 검사건수 30% 수입업체 위탁
기타업무	컨설팅 서비스, 기술전문인력 훈련연수, 학술교류 등
추진효과	중국과의 합작투자 추진으로 수출검사 면제 추구 일본수입통관 간소화

- 우리나라도 기존의 공인검사기관을 이용하거나 「식품공업협회」로 하여금 식품업체가 가장 밀집되어 있는 중국 산둥성지역에 식품안전검사기관을 설립하도록 추진함으로써 국내수입 중국 농식품의 안전성을 사전에 확보할 필요가 있다. 합격한 물품에 대해서는 검사면제 등의 혜택을 부여하여 기업의 자발적 안전성 확보노력을 적극 장려해야 한다.

2.4. 유해식품수입업자 처벌강화 및 등록제 추진

- 유해식품수입에 따른 처벌규정을 대폭 강화하여 수입 식품의 안전성 확보에 대한 경각심을 고취시킬 필요가 있다. 유해식품 수입 시 영업제한기간을 대폭 연장하고, 업종제한을 전체 식품으로 확대하여 식품업계에서의 영원한 퇴출을 추진한다.
 - 예: 1년 이상의 징역에 처하는 형량하한제 적용
- 현행 영업신고에 의한 수입업을 등록제로 전환하여 업자의 수입성적, 유통경로 등을 D/B화하여 수입업자의 식품유통 상황을 중점 관리할 필요가 있다. 특히 안전사고 발생시 추적이 가능하도록 관세청과 연계하여 정보를 공유해야 한다.
- 식품안전의식이 부족한 수입업자의 계도를 위해 식품안전에 대한 교육 및 홍보를 실시하고, 교육이수자에 한해 등록을 인정해 주는 방안도 검토할 수 있다.

2.5. 무작위검사의 확대 등 검사체계 개선

- 현행 수입농림수산물 통관검사는 관능검사 위주로 추진되고 있는데 위해 우려 수입 식품에 대해서는 무작위검사를 지속적으로 확대하고, 위해정보에 기초하여 검사항목을 조정함으로써 종전 성상검사 위주에서 위해물질 위주로 검사체계를 개편해야 한다.

2.6. 중금속 등 위해물질 잔류기준 설정 확대

- 국민 다소비 농식품에 대한 중금속 등 위해물질에 대한 잔류허용기준 설정이 시급하다. 특히 최근 수입이 증가하고 있는 고추, 마늘, 양파, 김치, 고춧가루, 된장, 고추장 등에 대해서는 신속한 기준설정이 요구된다. 중국의 경우 김치에 대해 2004년부터 납과 비소에 대해 잔류검사를 실시하고 있음을 주목할 필요가 있다.

2.7. 부처 간 위해식품 수입에 대응한 협조체계 강화

- 식약청, 농림부 등 관련 부처는 중국 현지의 농식품 재배, 제조, 가공 단계에서부터 협조체제를 구축해 위해물질을 공동 관리해 나아가야 하며, 통관이후 국내 유통에서는 사고 발생에 대비한 추적관리를 위해 관세청과 식약청의 수입 및 유통업체 관련 정보의 공유가 필요하다. 기존 국장급 이상으로 구성된 「수입식품안전관리개선협의회」의 활성화를 위해 실무협의회를 별도로 운영하는 것이 바람직하다.

부 록

1. 일본의 사전 식품안전관리 구축사례:

青島食品安全研究開發有限公司를 중심으로

1.1. 개황

- 청도식품안전연구개발유한공사(이하 청도 식품안전연구소)는 대일본 수출 농식품의 안전성사전검사를 목적으로 2003년 1월 일본의 21개 식품유통업체가 출자해서 설립한 식품안전성 검사기관이다.
- 이들 21개 업체는 2004년 1월 도쿄에 아시아食品安全研究센터(주)를 설립하여 일본에서도 식품안전과 관련한 검사, 연구 및 조사업무를 수행하고 있다.
- 검사대상품목은 농산물 및 가공식품이며, 검사이외에 연구개발, 컨설팅 등의 업무도 수행한다. 검사는 농약, 중금속, GMO, 항생물질 등에 대해서 실시하며, 토양, 비료, 농약 사용과 재배에 관한 연구와 컨설팅, 훈련 및 연수를 실시한다.
- 총인원은 60명, 이 중에 연구인력은 30명이며, 경도대학의 박사후과정의 연구원이 상주하며, 사장과 부사장은 일본에서 파견되어 상주하고 있다.

1.2. 운영 실태

- 식품검사실적을 보면 2004년도 총 609건에 수수료 수입이 1,090천 위안에

달했고, 2005년 10월 현재 6배 이상 증가한 3,933건에 수입은 4,225천 위안 임. 현재까지 검사수수료수입만으로 이익은 실현하지 못하고 비용을 충당하는 정도이다.

- 검사 중 잔류농약 검사가 50% 이상을 차지하고, 나머지는 GMO, 미생물, 알레르기물질검사, 항생제 등의 검사와 관련된다.
- 검사의뢰 주체는 제조업체 70%, 수입업체 30%이다. 검사수탁물량의 80%는 일본수출품이며, 20%는 유럽이나 아시아수출품이다. 지역별로 보면 산동성내에서 50%, 나머지 50%는 다른 성에서 의뢰하고 있으며, 21개 출자사의 이용률은 약 50%인 것으로 나타났다.
- 잔류농약 검사의 경우 중국에서 사용빈도가 높은 29개 농약에 대해서는 일제 검사를 실시하여 안전성검사에 만전을 기하고 있는데 2005년도 농약검사항목은 200개로 2004년 80개에 비해 120개 품목이 증가하였다.

부표 1. 청도 식품안전연구소 검사수탁 실적

단위: 건수, 천위안

구 분	2004		2005.10 누계	
	건수	수수료	건수	수수료
잔류농약검사	386	1,008	1,977	3,228
기타검사(GMO, 항생제, 미생물 등)	223	82	1,956	997
계	609	1,090	3,933	4,225

부표 2. 검사수탁품의 특성

구 분	내 용
검사수탁품의 수출지역 구성	일본 80%, 유럽 등 20%
검사수탁업체의 성격	제조회사 70%, 수입회사 30%
검사수탁물량의 생산지 구성	산동성 50%, 기타성 50%
출자사 제품구성	21개 출자사제품 50%

- 청도식품안전연구소의 안전성검사 회원이 되기 위해서는 입회비 41,000위안을 납부해야 하는데 이 경우 비회원에 비해 검사수수료의 10~30%까지 할인혜택을 받을 수 있다.

1.3. 향후 운영계획

- 청도식품안전연구소는 2005년 3월 산둥성 질량기술감독국으로부터 「중화인민공화국계량인증합격증서」 CNAL(중국실험실국가인증위원회)로부터 ISO17025를 획득해 중국 국내로부터 검사기관으로서의 인증을 취득하였다.
- 이 연구소는 현재 산둥성 품질안전 인증기관인 CCIC(중국인증·검사그룹), 청도CIQ(중국검험검역사무소)와 합병·합자를 추진 중이다. CCIC와 CIQ가 각각 10%, 청도식품안전연구소가 80%를 출자하여 「中檢誠譽青島檢測有限公司」라는 식품안전연구연구소를 설립할 계획이다.
- 청도식품안전연구소가 중국 정부와 합작한 식품안전연구소를 설립한다면 중국 내에서 유일한 중국-외국 합작 식품안전연구소가 될 것이다.
- 청도식품안전연구소가 중국 정부와 공식적인 합작을 추진하는 배경은 첫째, 중국 내에서 공식적인 검사기관으로서의 인정을 받게 되어 수출검사를 별도로 받을 필요가 없고, 둘째, 중국 정부의 검사 수탁이 가능해지며, 셋째, 정부계열 검사기관과의 기술 및 인적교류협력이 가능해지는 등 각종 혜택과 이점이 있기 때문이다.
- 청도식품안전연구소가 명실상부하게 중국 정부와의 합작을 통해 국가인증기관으로 출범한다면 중국통관뿐만 아니라 일본통관시에도 검사수속이 간소화되고 신속하게 이루어질 것으로 보인다.

1.4. 시사점

- 일본의 경우 민간기업이 주축이 되어 식품안전검사연구소를 설립해서 자국으로 수출하는 농식품에 대한 사전검사를 실시함으로써 위해 요소의 자국내 유입을 사전에 봉쇄하는 시스템이 구축되어 있다.
- 우리나라도 민간기업 또는 협회(예: 식품공업협회 등)가 주축이 되어 산동성에 식품안전검사소를 설립함으로써 유해요소 유입을 최소화할 필요가 있으며 정부의 간접적인 지원도 가능할 것으로 판단된다.

2. 수출식품 생산기업 위생등기등록관리규정

산둥(山東)출입국검사검역국

2002년 7월

목 차

1. 수출식품 생산기업 위생등기등록관리규정
 - 첨부 1: 수출식품 위생등기등록을 실시하는 제품목록
 - 첨부 2: 수출식품 생산기업에 대한 위생요구
 - 첨부 3: 위생등록 시 평가할 HACCP체계의 제품목록
2. 「수출식품 생산기업 위생등기등록관리규정」 실시 문제에 관한 통지
3. 「수출식품 생산기업 위생등기등록번호규칙」 하달에 관한 통지
4. 수출식품 위생등기등록 관리업무를 한층 강화하는 것에 관한 통지
5. 「산동검사검역국의 수출식품 생산기업에 대한 위생요구의 보충규정(시행)」
 배포에 관한 통지

총국령(總局令) 제20호
『수출식품 생산기업 위생등기등록관리규정』

『수출식품 생산기업 위생등기등록관리규정』은 2002년 3월 27일 국가품질감독검사검역총국이 국무회의심의를 통과하여 공포하였으며, 2002년 5월 20일부터 시행되었다. 구 국가수출입상품검사국이 1994년 11월 14일 발표한 『수출식품공장, 창고위생등록세칙』과 『수출식품공장, 창고위생요구』는 이와 동시에 폐지되었다.

2002년 4월 19일

『수출식품 생산기업 위생등기등록관리규정』

제1장 총칙

- 제1조 수출식품 생산기업의 관리감독을 강화하고 수출식품의 안전과 위생품질을 보장하기 위하여 『중화인민공화국식품위생법』, 『중화인민공화국수출입상품검사법』 및 그 실시조례의 관련 규정에 근거하여 본 규정을 제정한다.
- 제2조 정부는 수출식품 생산, 가공, 저장기업(이하 ‘수출식품 생산기업’이라 약칭함)에 대해 위생등록, 등기제도를 실시한다. 중화인민 공화국 경내에서 수출식품을 생산, 가공, 저장하는 모든 기업은 위생등록증서, 또는 위생등기증서를 취득해야 수출식품을 생산, 가공, 저장할 수 있다.
- 제3조 국가 인증인가감독관리위원회(이하 ‘국가인감위’로 약칭함)는 전국 수출식품 생산기업의 위생 등록, 등기업무를 관장한다. 국가 품질감독검사검역총국(이하 국가 ‘질검총국’으로 약칭함)이 각 지역에 설립한 직속 출입국검사 검역국에서는 관할지역의 수출식품 생산기업의 위생 등록, 등기업무를 담당한다. 위생등록, 또는 등기를 거치지 않은 기업의 수출식품은 국가 질검총국이 각 지역에 설립한 출입국 검사검역기구(이하 ‘검사검역기구’로 약칭함)에서 검사수속을 처리하지 않는다.

제4조 국가 인감위는 수출식품의 위험정도에 따라 「수출식품 위생등록, 등기를 실시할 제품목록」(이하 「등록목록」)으로 약칭함, 첨부파일 1)을 공시하고 조정한다. 「등록목록」 이외의 식품을 생산하는 기업에 대해서는 위생등기관리를 실시한다.

제2장 신청

제5조 위생등록을 신청한 수출식품 생산기업은 「수출식품 생산기업 위생요구」(첨부파일 2)에 따라 위생품질체계를 수립한다. 위생등기를 신청하는 수출식품 생산기업은 제품의 특징에 따라 「수출식품 생산기업 위생요구」에 따라 위생품질체계를 수립한다.

제6조 수출식품 생산기업은 건축시공, 확장, 또는 재건축을 하기 전에 소재지의 직속 검사검역국에 주소지, 설계한 위생심사를 신청하며, 심사에 합격한 후 시공한다.

제7조 수출식품 생산기업은 식품을 수출하기 전에 직속 검사검역국에 위생등록, 또는 위생등기를 신청하며 「수출식품 생산기업 위생등기/등록신청서」(각양식별로 3부)를 작성하여 제출한다. 본사공장, 지점공장, 공동 운영공장 및 동일한 지역이 아닌 곳에 있는 작업장은 각각 따로 신청서를 제출해야 한다.

제8조 수출식품 생산기업은 「수출식품 생산기업 위생등기/등록신청서」를 제출할 때 본 기업의 위생품질체계문건, 공장 평면도, 작업장 평면도, 공정 플로우도면 등의 관련 자료를 제공해야 한다.

제3장 심사와 증서발급

제9조 직속 검사검역국은 수출식품 생산기업이 제출한 「수출식품 생산기업 위생등기/등록신청서」와 관련 자료를 접수한 후 주임 심사평가원이 팀장을 맡고 1~2명의 자격을 갖춘 심사평가원이 참가한 심사평가 팀을 조직하여 근

무일수 10일 내에 본 신청서와 관련 자료에 대한 심사를 마쳐야 한다. 심사 요구에 부합하지 않는 경우, 신청을 수리한 직속 검사검역국이 근무일수 10일 내에 수출식품 생산기업에게 30일 안에 시정하도록 통지하고 기한이 지나 시정하지 않을 경우 신청을 철회한 것으로 본다. 심사 요구에 부합한 경우에는 심사평가팀장이 심사계획 제정을 담당하며 수출식품 생산기업과 심사 평가할 구체적 시간을 의논하여 정하며, 정해진 시간에 심사평가를 진행한다.

제10조 심사평가의 근거

- (1) 『수출식품 생산기업에 대한 위생요구』
- (2) 『위생등록 평가 시 필요한 HACCP체계의 제품목록』(첨부파일 3)에 해당되는 수출식품 생산기업에 대한 심사평가의 근거는 『수출식품 생산기업에 대한 위생요구』와 국제식품법전위원회의 『위해요소중점관리기준(HACCP)체계 및 그 응용준칙』이다. 『위생등록 평가에 필요한 HACCP체계의 제품목록』은 국가 인감위가 공포하고 조정한다.

제11조 심사평가 팀은 현장 심사평가를 하기 전에 심사의 목적, 근거, 범위, 방법 및 요구를 수출식품 생산기업에게 고지하고 관련 상황의 보고를 들어야 한다.

제12조 심사평가 팀은 질문, 기록열람, 현장검사, 표본검증 등의 방식으로 심사를 진행하며 이를 기록해두어야 한다.

제13조 심사평가가 끝난 후, 심사평가 팀은 심사평가 상황을 수출식품 생산기업에게 고지하고 나타난 문제에 대해 비 부합 항목보고와 시정의견을 기한 내에 제출해야 한다. 수출식품 생산기업은 시정된 상황을 신청을 수리한 직속 검사검역국에 기한 내에 보고해야 한다. 심사평가 팀장은 심사평가가 끝난 후 직속 검사검역국에 심사평가보고서를 제출해야 한다.

제14조 검사검역국은 심사평가 팀장이 제출한 심사평가보고서와 수출식품 생산기업의 개선 상황에 대해 심사를 진행하여 근무일수 15일 내에 심사평가결과

를 결정한다. 심사평가에 합격한 경우, 등록을 비준하여 위생등록 증서를 발급한다. 발급번호 배정원칙은 국가 인감위가 별도로 공포한다. 심사평가에 불합격한 수출식품 생산기업은 불합격통지를 받은 날로부터 6개월 내에는 위생등록 재신청을 할 수 없다. 재신청을 할 경우 신청 전에 부족한 부분을 열심히 시정해야 한다.

제15조 위생등록증서와 위생등기증서의 유효기간은 3년이다. 위생등록증서는 국가 인감위가 일괄 인쇄 제작하고 직속 검사검역국이 위생등록기업에 발급한다. 위생등기증서는 국가 인감위가 일괄인쇄 제작하고 직속 검사검역국 명의로 위생등기기업에 발급한다.

제4장 관리감독

제16조 직속 검사검역국은 등기기업에 대해 관리감독을 실시한다. 관리감독의 주요 내용은 다음과 같다.

- (1) 기업이 규정에 부합한 위생등록조건을 지속하고 있는지의 여부를 검사한다.
- (2) 위생품질체계가 효과적으로 운영되는지의 여부
- (3) 위생등록번호의 사용관리상황
- (4) 수출제품 원료, 부자재와 완성품의 안전위생품질상황 및 수출검사검역 등의 상황

제17조 등록기업에 대한 관리감독 방식은 다음을 포함한다.

- (1) 일상 관리감독: 검사검역기관은 인원을 파견하여 위생등록기업에 대한 일상 관리감독을 실시한다.
- (2) 정기 관리감독: 직속 검사검역국은 위생등록기업 심사평가원을 조직하여 위생등록기업에 대한 감독과 검사를 정기적으로 실시한다. 육류, 수산, 통조림, 소시지류의 위생등록기업에 대해 매년 최소한 한 차례씩 전면적 감독 검사를 실시한다. 계절적 수출제품의 위생등록기업에 대해서는 생산계절에 따른 감독을 실시해야 한다. 해외 위생등록을 획득한 기업에 대해서는 최소한 반년(또는 생산계절)에 한 차례씩 전면적인 감독검사를 진행해야 한다. 기타 위생등록기업에 대해서는 직속 검사검역국이 구체적 상황을

감안해 검사 횟수를 확정할 수 있다. 정기적인 감독, 검사는 일상 관리감독 중 발견된 문제의 개정 상황을 포함해야 한다.

- (3) 증서갱신 재검사: 수출식품 등록기업은 증서의 유효기간이 만료되기 3개월 전에 직속 검사검역국에 재검사를 신청해야 한다. 신청을 수리하는 직속 검사검역국은 본 규정 제3장에서 규정한 심사평가의 요구에 따라 신청기업에 대한 재검사를 실시하여 합격기업에는 증서를 갱신해 주고 불합격하거나 재검사 신청을 하지 않은 기업에게는 증서를 갱신해 주지 않는다. 관리감독업무는 반드시 기록해 두어야 하며, 발견한 문제를 검사대상 기업에게 서면통지 해 주어야 한다.

제18조 위생등록기업의 관리감독과정 중 다음과 같은 상황 중 하나가 발생할 경우, 직속 검사검역국은 기업에 기한 내에 개선할 것을 서면으로 통지하며, 기업이 요구에 부합하는 개선을 할 때까지 해당기업에 대한 수출검사를 잠시 중단한다.

- (1) 제품안전 위생품질에 심각한 위협을 초래할 원료, 부자재, 생산가공용수(얼음)등을 포함한 요소를 발견하고 그 제품의 안전한 위생품질을 보장할 수 없을 경우
- (2) 수출 검사검역에서 제품안전위생품질에 불합격이 발견되고 상황이 심각 할 경우

제19조 위생등록기업에 대한 관리감독 과정에서 다음에 열거한 상황 중 하나가 발생할 경우 직속 검사검역국이 통지하고 그 위생등록 증서를 취소한다.

- (1) 본 규정 제18조 제 (1)항 또는 제 (2)항에 열거한 상황에 해당되고 기한 내에 개선을 하지 않을 경우
- (2) 기업이 원료, 생산, 가공, 저장 같은 내부관리의 원인으로 제품이 해외에서 위생품질문제가 발생하여 나쁜 영향을 초래할 경우
- (3) 기업이 수출제품안전위생품질문제의 사실과 진상을 은폐하여 심각한 결과를 초래했을 경우
- (4) 기업이 관리감독을 받는 것을 거부할 경우
- (5) 위생등록증서, 등록번호, 위생등록표시를 빌리거나 도용, 이전, 수정, 위조했을 경우, 또는 본 기업의 미등록식품에 본 기업 등록식품의 등록번호를

사용할 경우 위생등록증서의 허가가 취소된 기업은 취소통지를 받은 날로부터 1년 이내에는 위생등록신청을 다시 할 수 없다.

제20조 다음에 열거한 상황 중 하나가 발생할 경우, 기업의 위생등록증서자격이 자동 취소된 것으로 본다.

- (1) 위생등록기업의 명칭, 법인대표, 또는 연락 주소에 변화가 발생한 후 30일 내에 변경신청을 하지 않을 경우
- (2) 위생등록기업의 생산라인을 개축, 확장, 이전을 완비한 후, 또는 위생품질 체계에 중대한 변화가 발생한 후 30일 내에 재검사를 신청하지 않을 경우
- (3) 1년 내에 등록범위의 식품을 수출하지 않을 경우
- (4) 기한이 지나서 증서갱신 재검사를 신청하지 않을 경우

제21조 국가 인감위는 직속 검사검역국의 위생등록업무에 대해 감독하며, 필요 시 전문가를 파견해 위생등록기업에 대한 감독과 표본검사를 진행할 수 있다.

제5장 부칙

제22조 위생등기를 신청한 수출식품 생산기업에 대한 심사평가, 증서발급과 관리 감독은 직속 검사검역국이 수출식품 생산기업 위생요구』와 본 규정 제3장, 제4장의 관련 규정을 참조하여 실시한다.

제23조 수출식품 생산기업 중 해외위생등록 수속이 필요할 경우 본 규정에 따라 위생등록증서, 또는 위생등기증서를 취득하고「수출식품 생산기업신청 국외위생등기관리방법」의 관련 요구에 의거하여 소재지 직속 검사검역국에 신청을 제출하며, 국가 인감위에 추천을 신청한다.

제24조 본 규정은 국가 질검총국이 국가인감위에 해석을 위임하였다.

제25조 본 규정은 2002년 5월 20일부터 시행된다. 구 국가수출입상품검사국이 1994년 11월 14일 발표한「수출식품공장, 창고위생등록세칙」(國檢監[1994]79호는 이와 동시에 폐지되었다.

첨부1: 수출식품 위생등기등록을 실시하는 제품목록

1. 등록제품 목록

분류번호	제품유형
Z01	통조림류
Z02	수산물류(생물과 건어물 불포함)
Z03	육류 및 육류제품
Z04	차류
Z05	소시지류
Z06	벌꿀제품류(밀랍 포함)
Z07	계란제품류(신선한 달걀 불포함)
Z08	냉동과일채소류, 탈수과일채소류(말린제품 불포함)
Z09	당류(사탕수수, 비트당)
Z10	유류 및 유제품류
Z11	음료류(고체음료 포함)
Z12	주류
Z13	땅콩, 견과, 견과제품류(볶음제품 불포함)
Z14	과포류
Z15	식량제품 및 면, 당제품류
Z16	식용유지류
Z17	조미제품류(천연향신료 말린 제품이나 가루 불포함)
Z18	냉동 인스턴트식품류
Z09	기능식품류
Z20	식품첨가제류(식용 젤라틴만을 지칭함)

2. 등기제품 목록

등기제품목록이외의 식품.

첨부 2. 수출식품 생산기업에 대한 위생요구

제1조 수출식품 생산기업의 안전위생품질을 보증하고 수출식품생산기업의 안전위생관리를 규범화하기 위하여 『중화인민공화국식품위생법』, 『중화인민공화국수출입상품검사법』 및 그 실시조례 등 관련 규정에 근거하여 본 요구를

제정한다.

제2조 위생등록, 등기제도를 신청한 수출식품 생산, 가공, 저장기업(이하 '수출식품 생산기업'이라 약칭함) 수출식품의 위생품질체계의 수립을 보장하고 위생품질체계의 운용을 지도할 체계문건을 제정해야 한다.

제3조 본 요구는 수출식품 생산기업이 위생품질체계 및 체계문건을 수립하는 기본적인 근거가 된다.

제4조 수출식품 생산기업의 위생품질체계는 아래 열거한 기본 내용을 포함해야 한다.

- (1) 위생품질방침과 목표
- (2) 조직기구와 그 직책
- (3) 생산, 품질관리 담당인원에 대한 요구
- (4) 환경위생의 요구
- (5) 생산라인 및 설비위생의 요구
- (6) 원료, 부자재 위생의 요구
- (7) 생산 가공 위생의 요구
- (8) 포장, 저장, 수송 위생의 요구
- (9) 유독, 유해물질의 통제
- (10) 검사의 요구
- (11) 위생품질체계의 효과적인 운영보장의 요구

제5조 「위생등록 평가 시 필요한 HACCP체계의 제품목록」에 해당되는 수출식품 생산기업은 국제식품법전위원회의 「위해요소중점관리기준(HACCP)체계 및 그 응용준칙」의 요구에 따라 HACCP체계를 수립하여 실시해야 한다.

제6조 수출식품 생산기업은 본 기업의 위생품질방침, 목표, 책임제도를 제정하고 철저히 집행해야 한다.

제7조 수출식품 생산기업은 생산에 상응하고 제품의 위생품질을 보증할 수 있는

조직기구를 제정하고 그 직책과 권한을 규정해야 한다.

제8조 수출식품 생산기업의 생산, 품질관리 담당자는 다음의 요구에 부합해야 한다.

- (1) 식품 생산에 접촉하는 담당자는 신체검사에 합격해야 근무가 가능하다.
- (2) 생산, 품질관리 담당자는 매년 한 차례 건강검진을 받으며 필요시에는 임시 건강검사를 받는다. 식품위생에 영향을 주는 질병을 앓고 있는 사람은 식품 생산 작업에 투입해서는 안 된다.
- (3) 생산, 품질관리 담당자는 개인의 청결을 유지하고 생산과 무관한 물품을 작업장에 반입하면 안 된다. 작업 시에는 장식품, 시계를 착용할 수 없으며 화장을 해도 안 된다. 작업장에 진입할 때는 손을 씻고 소독하며 작업복, 작업모, 작업신발을 착용해야 하며, 작업복, 작업모, 작업신발은 정기적으로 소독해야 한다.
- (4) 생산, 품질관리 담당자는 교육을 받고 테스트에 합격해야 근무할 수 있다.
- (5) 상응한 자격을 갖춘 전문가를 충분히 배치하여 위생품질관리 업무에 종사하도록 한다.

제9조 수출식품 생산기업의 환경위생은 다음의 요구에 부합해야 한다.

- (1) 수출식품 생산기업은 식품위생을 해치는 지역에 지을 수 없으며, 공장 내에서는 식품위생을 해치는 기타 제품을 동시에 경영하거나 생산, 적치할 수 없다.
- (2) 공장 구내의 노면은 평평하고 물이 고이지 않으며, 지면이 드러나지 않아야 한다.
- (3) 공장 구내의 화장실은 수세식 설비, 세면, 방충, 파리나 쥐를 방지하는 시설이 되어 있어야 하며, 벽은 옅은 색으로 평평하며 매끄럽고 방수, 무독, 부식에 강한 재료를 쓰고 청결을 유지해야 한다.
- (4) 생산 중에 발생하는 폐수, 폐자재 배출, 처리는 국가의 관련 규정에 부합해야 한다.
- (5) 공장 구내에는 생산능력에 걸맞고 위생요구에 부합한 원료, 부자재, 화학물질, 포장재료 저장 등 보조재료 설비와 쓰레기 등을 임시 보관할 설비가 있어야 한다.
- (6) 생산 지역과 생활지역이 격리되어 있어야 한다.

제10조 식품생산라인 및 설비의 위생은 다음 요구에 부합해야 한다.

- (1) 생산라인 면적은 생산능력과 걸맞으며 합리적으로 배치되고 배수가 용이해야 한다. 생산라인의 지면은 미끄럼 방지와 견고함, 방수, 부식에 강한 무독성 재료로 시공해야 한다. 또한 평평하고 물이 고이지 않으며 청결을 유지해야 한다. 작업장의 출구 및 외부와 연결된 곳의 배수, 통풍구는 쥐나 파리, 벌레 등의 방지시설이 되어 있어야 한다.
- (2) 작업장 내의 벽, 지붕, 또는 보퓌에는 무독, 옅은 색, 방수, 곰팡이 방지의 탈락하지 않으면서 세척이 쉬운 재료로 시공해야 한다. 벽의 모서리, 바닥의 모서리, 보퓌 모서리는 아치형이어야 한다.
- (3) 작업장의 창문은 내부에 창턱이 있으며 밑으로 약 45도 기울어져야 한다. 작업장의 창문은 옅은 색으로 평평하면서 세척이 쉬어야 하며, 방수, 부식방지가 되는 견고한 재료로 제작하고 구조가 촘촘해야 한다.
- (4) 작업장 내의 식품생산라인 위쪽의 조명설비는 보호 덮개를 씌워야 하며, 작업장소 및 검사대의 조도는 생산, 검사의 요구에 부합해야 한다. 광선은 피 가공품 본래의 색깔을 변하지 않게 하는 것이 좋다.
- (5) 적당한 온도를 요구하는 공정과 장소는 온도를 나타내는 장치를 장착해야 한다. 작업장 온도는 제품 공정요구에 따라 규정된 범위 내에서 통제해야 하며, 적당한 통풍을 유지한다.
- (6) 작업장 내 전기, 가스, 수도 공급은 생산의 수요에 만족해야 한다.
- (7) 적당한 지점에 충분한 양의 손 씻는 물, 청결소독, 손 말리는 설비, 또는 용품을 배치한다. 수도꼭지는 자동으로 열고 닫게 한다.
- (8) 제품 가공의 수요에 따라 작업장 입구는 신발, 장화와 자동차 바퀴의 소독설비를 설치한다.
- (9) 작업장과 연결된 탈의실을 설치하고 청결 정도의 요구에 따라 지역에 단독 탈의실을 설치하고, 필요에 따라 탈의실과 연결된 화장실과 목욕실을 설치한다. 탈의실, 화장실, 목욕실은 늘 청결을 유지해야 하며, 설비와 배치가 작업장에 잠재적 오염위험을 조성해서는 안 된다.
- (10) 작업장 내의 설비, 시설과 도구는 모두 무독, 부식방지, 녹 방지, 세척과 소독이 용이하고 견고한 재료로 제작해야 하며, 구조가 청결과 소독에 용이해야 한다.

제11조 생산용 원료, 부 자재의 위생은 다음 요구에 부합해야 하며, 효과적으로 통

제해야 한다.

- (1) 생산용 원료, 부 자재는 안전위생규정의 요구에 부합해야 하며, 공기, 토양, 물, 사료, 비료중의 농약, 동물약품, 또는 기타 유해물질로부터의 오염을 피해야 한다.
- (2) 생산원료가 되는 동물은 전염병이 돌지 않은 지역에서 반입해야 하며, 검역에 합격해야 한다.
- (3) 생산용 원료, 부 자재는 검사, 검역합격증이 있고 공장입고 시의 검수에 합격한 다음에야 사용할 수 있다.
- (4) 품질보증기간이 지난 원료, 부 자재는 식품생산에 이용할 수 없다.
- (5) 가공용수(얼음)는 국가 『생활음용수위생표준』 등 필요한 표준에 부합되어야 하며, 수질에 대한 공중위생방역검사는 매년 최소한 두 차례이상 실시해야 한다. 자체적으로 물을 조달할 때는 효과적인 위생보장설비를 갖추어야 한다.

제12조 식품생산 가공과정은 다음 요구에 부합해야 한다.

- (1) 생산설비가 합리적으로 배치되고 청결과 온전함을 유지해야 한다.
- (2) 생산설비, 도구, 용기, 장소 등은 세척소독 제도를 엄격히 시행해야 하며, 식품을 담은 용기는 지면에 직접 접촉해서는 안 된다.
- (3) 작업전후에 위생청결작업을 실시하고 전담자를 두어 검사를 하고 검사기록을 남긴다.
- (4) 원료, 부자재, 반제품, 완제품 및 날것과 익은 제품은 오염되지 않은 지역에 각각 따로 두어야 한다.
- (5) 생산 공정의 선후순서와 제품의 특징에 따라 원료처리, 반제품처리와 가공, 공구의 세척소독, 완제품 내 포장, 완제품 외 포장, 완제품 검사와 완제품 저장 등, 각각의 청결위생 요구에 따라 작업지역을 분리 설치하여 교차오염을 방지한다.
- (6) 가공과정 중에 생기는 불합격품, 지면에 떨어진 제품과 폐기물은 고정된 지점에 뚜렷한 표지를 한 전용 용기에 따로 수집하여 담아두며, 검사담당자의 감독하에 제때에 처리한다. 그 용기와 수송도구도 제때 소독한다.
- (7) 불합격품이 발생하는 원인을 분석하고 즉시 시정조치를 취한다.

제13조 수출식품의 포장, 저장, 수송과정은 이상적인 위생통제를 받아야 한다.

- (1) 식품포장재가 위생표준에 부합하고 청결위생을 유지하여야 하며, 유독, 유해물질을 함유해서는 안 되고 쉽게 퇴색되어도 안 된다.
- (2) 제품을 포장하는 작업장은 건조하고 통풍이 잘되며, 내, 외 포장물이 각각 따로 적재되어 오염을 방지해야 한다.
- (3) 운송도구는 위생요구에 부합해야 하며 제품의 특징에 따라 비를 피하거나, 먼지방지, 냉장, 보온 등의 설비를 갖추어야 한다.
- (4) 냉장포장 작업실은 저온창고, 냉동창고, 냉장창고 등 창고의 온도, 습도가 제품공정요구에 부합해야 한다. 또한 온도표시장치가 달려 있어야 하며, 필요 시 습도계도 부착한다. 저온창고, 냉동창고, 냉장창고 는 자동온도기록 장치를 부착하고 정기적으로 작동 상태를 조정하며, 창고 안은 청결을 유지하고 정기적으로 소독을 한다. 곰팡이 방지, 방서, 방충설비를 하고 창고내의 물품과 벽, 지면과의 사이에는 일정한 거리를 유지한다. 창고에는 위생을 해치는 물품을 보관하지 않는다. 동일한 창고 내에 상호 오염을 초래할 위험이 있는 식품을 동시에 보관하지 않는다.

제14조 유독, 유해물질의 저장과 사용관리규정을 엄격하게 실행하며, 공장구내, 작업장과 화학실험실에서 사용하는 세척제, 소독제, 살충제, 기름, 윤활유와 화학 시험용제 등 유독, 유해물질을 효과적으로 통제하여 식품, 식품접촉표면과 식품 포장 물에 초래할 수 있는 오염을 피한다.

제15조 제품의 위생품질검사는 다음 요구에 부합해야 하며, 효과적으로 통제되어야 한다.

- (1) 기업의 생산능력에 걸 맞는 내부 검사기구를 설치하고 상응하는 자격을 갖춘 검사요원을 배치한다.
- (2) 기업내부의 검사기구는 검사작업에 필요한 표준자료, 검사설비와 계측기 등의 설비를 구비해야 하며, 계측기는 규정에 따라 계량검정을 진행하고 검사결과를 기록해 둔다.
- (3) 사회 실험실을 이용해 기업위생품질검사업무를 담당하는 경우, 이 실험실은 상응하는 자격을 갖추어야 하며 계약을 맺어야 한다.

제16조 수출식품 생산기업은 위생품질체계를 효과적으로 운영하여 다음 요구에 도

달해야 한다.

- (1) 원료, 부자재, 반제품, 완제품 및 생산 과정의 위생통제절차를 제정하고 효과적으로 실행하며 기록을 해둔다.
- (2) 위생표준 조작절차를 수립하고 실행하며 기록을 해둔다. 또한 가공용수(얼음), 식품접촉표면, 유독, 유해물질, 충해 방지 등을 통제 상태에 둔다.
- (3) 식품위생에 영향을 주는 핵심공정에 대해서 명백한 조작규정을 제정하고 연속적인 모니터링을 실시하는 한편, 이를 기록으로 남겨 두어야 한다.
- (4) 불합격제품의 통제제도를 제정하고 실행한다. 불합격제품의 표시, 기록, 평가, 격리조치와 추적 가능 등의 내용을 포함한다.
- (5) 제품의 표시, 품질추적과 리콜 제도를 제정하여 출고한 제품에 안전위생 품질문제가 발생했을 경우 즉시 리콜 할 수 있도록 한다.
- (6) 가공설비, 시설의 유지보수절차를 제정하고 실행하여 가공설비, 시설이 생산가공의 수요를 만족시킬 수 있도록 한다.
- (7) 종업원교육계획을 제정, 실시하고 교육내용을 기록해 두어 상이한 작업을 하는 직원들이 각자의 업무에 숙련되도록 한다.
- (8) 내부감사제도를 수립한다. 일반적으로 반년에 한 차례씩 내부감사를 실시하여 매년 한 차례씩 심사 평가를 하고 그 내용을 기록해 둔다.
- (9) 제품의 위생품질 상황을 반영하는 관련기록에 대해서는 표기, 수집, 목록, 파일작성, 저장, 보관과 처리 등의 관리 규정을 제정, 실행해야 한다. 모든 품질기록은 진실, 정확, 규범화되어야 하며, 위생품질의 추적이 용이해야 한다. 보존기간은 2년 이상이다.

제17조 반드시 전통공정을 이용하여 생산가공을 해야 하는 제품은 식품안전위생을 보장한다는 것을 전제로 전통공정에 따라 생산 가공한다.

제18조 본 요구는 국가인증인가감독관리위원회가 해석을 담당한다.

제19조 본 요구는 2002년 5월 20일부터 시행되었다. 구 국가수출입상품검사국이 1994년 11월 14일에 발표하였던 「수출식품공장, 창고위생요구」(國檢監[1994]79호는 이와 동시에 폐지되었다.

첨부 3. 위생등록 시 평가가 필요한 HACCP체계의 제품목록

번호	제품유형
1	통조림류
2	수산물류(생물, 냉동신선, 건어물, 절인 제품 제외)
3	육류 및 육제품
4	냉동 채소
5	과일야채즙
6	육류 또는 수산물을 함유한 냉동인스턴트식품

「수출식품 생산기업 위생등기등록관리규정」 실시 문제에 관한 통지
(國認注[2002]29호)

수신: 각 직속 검사검역국

「수출식품 생산기업 위생등기등록관리규정」(이하 ‘신 규정’으로 약칭)이 2002년 4월 19일 국가품질총국 제20호령으로 공포되어 2002년 5월 20일부터 시행되었다. 구 국가수출입상품검사국이 1994년 11월 14일 발표한 「수출식품공장, 창고위생등록세칙」과 「수출식품공장, 창고위생요구」(이하 ‘구 규정’으로 약칭)는 이와 동시에 폐지되었다. 신 규정의 순조로운 실시와 신, 구 규정이 유예기간을 순조롭게 지나갈 수 있도록 하기 위해 관련 계획을 다음과 같이 통지한다.

1. 2002년 5월 20일부터 새로 등록, 등기하는 기업은 신 규정을 따라 실시한다.
2. 이미 등록한 통조림, 육류, 수산, 과일야채즙, 육류 또는 수산물을 함유한 냉동인스턴트식품기업에 대해서는 2003년 12월 31일까지 유예기간을 마치고 신 규정에 따라 실시한다.
3. 이미 등록한 냉동 채소기업은 2004년 12월 31일까지 유예기간을 마치고 신 규정에 따라 실시한다.
4. 이미 등기, 등록을 하고 「위생등록 시 평가가 필요한 HACCP체계의 제품목록」에 포함되지 않은 수출식품 생산기업에 대해서는 등기, 등록의 유효기간이 만료되고 증서갱신을 위한 재검사를 신청할 때까지 유예기간을 마치고 신 규정에 따라 실시한다.
5. 제22조 규정에 따라 구 국가수출입상품검사국이 1991년 6월10일 발표한 「수출식품공장, 창고위생요구(시행)」(國檢監[1991]126호)는 신 규정 시행일부터 동시에 폐지되었다.

2002년 5월 10일

『수출식품 생산기업 위생등기등록번호규칙』 하달에 관한 통지
(國認注函[2002]54호)

수신: 각 직속 출입국 검사검역국

전국 수출식품 위생등기등록번호를 통일적으로 규범화하기 위해 『수출식품 생산기업 위생등기등록관리규정』(질검총국령 제20호)의 요구에 따라 수출식품 생산기업 위생등기등록번호규칙』을 특별히 제정하여 하달하니 이를 따라 실행해 주기 바람.

구 국가수출입상품검사국이 1994년 9월 1일 하달한 『수출식품공장, 창고등록 등기 관련 사항에 관한 통지』(國檢監[1994]78호)는 동시에 폐지되었다.

이에 특별히 통지를 함.

2002년 5월 14일

『수출식품 생산기업 위생등기등록번호규칙』

1. 각 직속 출입국검사검역국의 코드

국명	코드	국명	코드	국명	코드
북경	1100	안휘	3400	해남	4600
천진	1200	북건	3500	중경	5000
하북	1300	하문	3502	사천	5100
산서	1400	강서	3600	귀주	5200
내몽고	1500	산둥	3700	운남	5300
요녕	2100	하남	4100	서장	5400
길림	2200	호북	4200	섬서	6100
흑룡강	2300	호남	4300	감숙	6200
상해	3100	광둥	4400	청해	6300
강소	3200	심천	4403	영하	6400
절강	3300	주해	4404	신강	6500
영파	3302	광서	4500		

2. 수출식품위생등록, 등기를 실시하는 제품분류번호

분류번호	제품유형
01	통조림류
02	수산물류(생물과 건어물 불포함)
03	육류 및 육류제품
04	차류
05	소시지류
06	벌꿀제품류(밀랍불포함)
07	계란제품류(신선한 달걀 불포함)
08	냉동과일채소류, 탈수과일채소류(말린 제품 불포함)
09	당류(사탕수수, 비트당)
10	유류 및 유제품류
11	음료류(고체음료 포함)
12	주류
13	땅콩, 견과, 견과제품류(볶음제품 불포함)
14	과포류
15	식량제품 및 면, 당제품류

16	식용유지류
17	조미제품류(천연향신료 말린 제품이나 가루 불포함)
18	냉동 인스턴트식품류
19	기능식품류
20	식품첨가제류(식용 젤라틴만을 지칭함)

(1) 등록제품유형 및 분류번호

(2) 등기제품유형 및 분류번호

분류번호	제품유형
D	등록제품목록이외의 식품

3. 번호규칙

- (1) 등록번호는 ‘직속 출입국검사검역국의 코드’ + ‘/’ + ‘등록제품 분류번호’ + ‘세 자리 등록기업 순서번호’로 구성된다. 가령, 1100/01003 같은 경우는 베이징 출입국검사검역국의 등록을 거친 통조림류 제품을 생산하는 3 번째 식품생산기업이다.
- (2) 등기번호는 ‘직속 출입국검사검역국의 코드’ + ‘D’+ ‘세 자리 등기기업순서번호’로 구성된다. 3100 D00321 같은 경우는 상해 검사검역국을 통해 등기된 제321 번째 식품생산기업이다.

수출식품 위생등기등록 관리업무를 한층 강화하는 것에 관한 통지

수신: 각 직속 출입국 검사검역국

수출식품위생 등기등록업무는 출입국 검사검역과 인증인가업무의 중요한 구성부분이며 수출식품의 안전위생품질을 확보하는 효과적인 조치의 하나이다. 수출식품 위생등기등록 관리업무를 한층 강화하기 위해 국가질검총국 『수출식품 생산기업 위생등기등록관리규정』(2002년 제20호령)의 관련문제에 대해 다음과 같이 통지한다.

1. 위생 등기등록업무를 더욱 잘 실천하기 위한 기구

각 직속 출입국 검사검역국(이하 ‘직속국’으로 약칭)는 기존의 내부업무 기구중 위생 등기등록업무를 주관하는 관리 부서를 설치해야 한다. 여건이 되는 곳에는 위생 등기등록업무와 인증관리감독 업무를 같은 처(실)에 설치할 수 있다. 각 지부기구는 직속국에 대응하는 업무부서를 설립하거나, 또는 전문적으로 담당자를 지정하여 위생 등기등록업무를 담당하게 해야 한다. 각급 위생 등기등록업무기구는 직책과 임무를 명확히 하여 직책을 철저히 이행해야 한다.

2. 위생 등기 등록업무 담당자의 부설업무를 더욱 철저히 이행해야 한다.

각 직속국은 합리적 수량의 위생등기등록 심사평가원 자격을 갖춘 담당자가 위생 등록등기관리 부처나 담당할 직책에서 업무를 진행하도록 보장해야 한다. 각급 출입국 검사검역기구의 위생등록등기관리 담당자는 식품위생전문 검사검역업무 관련 지식을 파악하고 위생등록등기업무의 방침정책과 규정을 숙지해야 하며, 일정한 조직관리 및 협조능력을 갖추고 테스트(시험)에 합격해야 한다. 위생등록등기업무 부서의 책임자 또는 관련 지도자는 위생등록등기업무의 업무 책임자가 되어야 한다.

3. 위생등기등록 심사평가원이 지속적으로 근무할 수 있는 제도를 견지해야 한다.

각 직속국 위생등기등록 심사평가원의 자격심사 팀은 적극 업무를 전개하여 심사평가원의 교육, 테스트 및 자격인증 등에 충분한 역할을 발휘해야 한다. 규정된 절차와 요구에 따라 심사평가원의 업무교육을 실시하고 엄격한 시험과 테스트를 실시하여 합격자에게는 위생등기등록 심사평가원증을 배부한다. 심사평가원이 기

업에 대해 감독감사를 실시할 때는 반드시 국가인감위가 일괄 배부한 위생등기등록 심사평가원 증을 착용하고 기업에 대한 감독을 한다. 규정된 기한(잠정적으로는 3년)이 지나서 위생등기등록이나 식품검사, 동식물검역과 인증 등 업무에 종사하지 않거나 위생등기등록 관련 업무에 종사하지 않는 사람은 심사평가원 자격을 더 이상 가지지 않는다. 업무품질에 심각한 문제나 테스트(시험)에 불합격한 사람에 대해서는 심사평가원 자격을 취소하고 심사평가원 증을 회수한다.

4. 위생등기등록 업무의 제도화, 규범화를 조속히 실현한다.

위생등기등록 업무의 관리, 심사평가와 후속 감독관리 등 업무는 반드시 규정된 절차와 요구에 따라 시행되어야 하며, 명확한 책임, 철저한 업무, 정확한 기록, 재료의 완비, 문건의 규범화가 따라야 한다.

기업의 등기등록 심사평가와 정기 검사, 증서교환 재검사에 대해서는 다른 장소에서 평가를 실시하거나 심사평가원에 대한 교차평가 제도를 시행한다. 심사평가원은 국가 인감위가 재정한 심사평가절차의 요구에 따라 독립적인 심사 평가를 시행하여 신청기업의 각종 조건을 심사평가하여 기업설비와 인원의 업무 상황을 정확하고 사실대로 기록하여 심사평가결과의 진실성과 신뢰성을 확보해야 한다.

5. 위생등기등록의 후속 관리감독 업무를 더욱 개선하고 정비한다.

각급 출입국 검사검역기구는 위생등기등록 기업의 감독관리에 관한 연도 업무계획을 제정하여야 하며, 그 계획에 따라 감독과 검사를 실시해야 한다. 위생등기등록 관리부처와 검사업무, 검사검역부처는 서로 협력과 정보교류를 강화해야 한다.

- (1) 위생등기등록관리부처는 기업 위생등기등록의 심사비준, 검사의 잠정중단, 증서의 취소 및 자격 자동 상실 등, 위생등기등록과 관련한 업무사항 및 해외 등록비준과 변경에 관한 정보를 검사업무부처, 검사검역부처와 산하기구에 제때에 통지해야 한다.
- (2) 등기등록을 취득하지 않았거나 등기등록자격을 상실한 기업 및 검사 잠정중단 상태에 있는 기업에 대해서 검사업무부처에서는 그 제품에 대한 검사를 중단하며, 검사검역부처는 검사검역을 처리하지 않고 허가를 내주지 않는다. 해외 등록비준을 취득하지 않은 기업이나 이전에 취득한 후 그 자격이 잠시 정지되거나 취소된 기업에 대해, 검사업무부처는 관련제품의 등록국가(지역)에 대한 수출검사를 해 주지 않으며, 검사검역업무부처는 검사검역을 처리하

지 않고 허가를 내주지 않는다.

- (3) 즉시 협조나 통보가 필요한 위생등기등록 관련 사항에 대해서는 먼저 상황을 알아보거나 먼저 처리하는 부처가 관련 부서에 상황을 주동적으로 통보해 주어야 한다. 담당국 지도자의 심사비준이 필요할 경우에는 즉시 보고해야 한다. 각 관련 부서는 서로 협력하여 위생등기등록업무를 공동으로 수행한다.

6. 수출식품 생산기업의 대외 등록된 품질을 철저히 보장해야 한다.

국가 인감위(‘중화인민공화국국가 인증인가감독관리국’의 명의임)는 수출식품 생산기업의 대외등록과 접대, 고찰 및 교섭 등의 업무를 주관한다. 각 직속국은 국가 인감위에게 관할지역의 조건에 부합하는 등기등록기업을 추천한다. 조건에 부합하는 기업을 추천만 하는 것이 아니라 추천한 기업이 등기에 부합한 조건을 유지할 수 있게 독려하고 수시로 검사를 접수한다.

7. 인증인가업무의 원칙을 엄격히 실행하고 함부로 돈을 수령하는 행위를 엄금한다.

각 직속국이 위생등기등록업무나 수출식품 생산기업에 대한 관리체계인증 심사 평가 업무를 시행하는 중에는 인증과 인증자문을 반드시 분리해야 하며 등기등록과 인증자문을 분리해야 한다. 기업이 위생등기등록을 신청한 것을 이용해 기업에게 인증자문 등을 이유로 돈을 받아서는 안 된다.

국가 인감위가 별도로 규정을 두기 전에는 ISO9000, ISO14000과 HACCP 인증을 위생등기등록과 혼재하여 기업에 인증자문을 신청하도록 압력을 넣어서는 안 된다.

각 부문이 실행 중 봉착하는 문제는 국가 인감위 등록관리부에 즉시 연락하기 바란다.

**『산동검사검역국의 수출식품 생산기업에 대한 위생요구의 보충규정(시행)』
배포에 관한 통지**

각 지역 검사검역국:

『국가질검총국과 산동성인민정부가 상호 협력하여 산동성 농산물 수출 확대를 위한 업무방안』과 『산동 검사검역국 시스템의 농산물 수출추진공정의 실시의견』을 실천하고 수출식품 생산기업이 원천부터 제품의 품질을 통제하도록 촉구하기 위해 『산동검사검역국의 수출식품 생산기업에 대한 위생요구의 보충규정(시행)』을 제정하고 여러분에게 배포하니 이를 따라 실행해 주기 바람.

실행과정 중 문제가 발생하면 성(省)국(局) 인증처에 즉시 연락을 바람.

첨부: 『산동검사검역국의 수출식품생산기업에 대한 위생요구의 보충규정(시행)』

2002년 11월 29일

첨부: 『산동검사검역국의수출식품 생산기업에 대한 위생요구의 보충규정(시행)』

『국가질검총국과, 산동성인민정부가 상호 협력하여 산동성 농산물 수출 확대를 위한 업무방안』과 『산동 검사검역국 시스템의 농산물 수출추진공정의 실시의견』을 실천하고 수출식품 생산기업(이하 식품기업으로 약칭)이 원천부터 제품의 품질을 통제하도록 촉구하기 위해 본 규정을 제정하였다.

산동성 내에서 위생등기등록을 신청한 식품기업에 대한 심사평가를 실시할 때, 식품기업이 『수출식품 생산기업에 대한 위생요구』에 부합하는지의 여부에 대한 심사평가와 동시에 본 규정의 관련내용에 대한 심사평가도 실시한다.

1. 식품생산기업은 식품안전, 위생자체통제체제를 수립하여 원천에서부터 수출식품에 농약, 동물약품 잔류물이 남아 있는지의 여부와 동물전염병에 대한 모니터링을 하여 수출식품의 안전과 위생을 보장해야 한다.
2. 가금류, 토끼, 돼지, 양 등, 중소형 동물육류의 도살가공기업은 자체적,

또는 계약으로 사료공장과 규모화된 양식장을 보유하고 있어 생산과 사육 능력이 사육도살가공의 수요를 만족해야 한다. 야채류기업은 자체, 또는 고정된 계약 양식 기지를 보유하고 있어야 한다. 소 같은 대형 동물의 도살기업은 자체적인 중개 격리 사육장을 가지고 있어 격리 사육 일수가 20일 이상이어야 한다.

3. 육류기업은 '5가지 통일'관리를 실행한다. 즉 어린가축을 일괄공급하고, 일괄 방역, 사료와 첨가제 일괄공급, 일괄 처방으로 약을 사용하며 도살 수매도 일괄 시행하는 내용이다.
4. 육류기업은 자체, 또는 계약된 사료공장, 양식장이 있어야 하며, 채소류 기업은 자체, 또는 고정된 계약 재배 장을 가지고 있어 소재지 검사검역부서의 검사를 받아야 한다.
5. 식품기업은 검사검역기구에서 인가를 받은 수의사, 식물보호전문가를 배치하여 농약이나 동물약품, 백신, 사료첨가제, 화학비료의 구매, 배합, 보관과 사용에 대한 통일관리를 해야 하며 직책과 관리기지의 범위를 명백히 해야 한다. 수요를 만족시킬 수 있는 건전한 기업 수의사 위생 담당자가 양식, 가공에서 저장, 운송에 이르는 모든 생산 단계에 대한 위생방역업무를 담당해야 한다. 기업을 순회하는 수의사는 정기적으로 동물 사육장에 대한감독, 감사를 실시해야 한다.
6. 육류기업은 동물을 운송하고 원료육을 입출고하는 전문 통로를 만들며, 운송도구에 대한 세척 소독설비, 조치를 갖추고 기록을 해두어야 한다.
7. 육류기업은 완벽한 도살전후의 검사검역제도를 마련하고 상세한 기록을 해두어야 한다.
8. 도살하는 동물과 수출하는 채소는 반드시 약의 투여를 한동안 중지하는 약품투여 중지 안전기를 거쳐야 한다.
9. 도살 동물은 반드시 검사검역기구에서 허가한 사육장으로부터 공급을 받고 산지의 검역에 합격해야 하며, 『동물산지검역합격증명』과 사육일지를 첨부해야 한다.
10. 도살동물은 국가의 관련표준을 엄격히 따라 검역을 받아야 하며, 돼지, 말, 소, 양 등, 대 중형 동물은 한 마리씩 몰아서 검역할 수 있으며, 기타 가금류, 토끼 등 소형 동물은 무리로 몰아서 검역한다. 필요시에는 표본을 추출하여 실험실에 보내 심화된 검사검역을 받는다.

11. 육제품 고도 가공 기업에서 필요한 육류 원료는 반드시 검사검역부서에 등록을 한 도살기업에서 재료를 반입해야 한다.
12. 전염병, 농약 잔류물, 약품 잔류물, 미생물, *Aspergillus flavus*(땅콩), 첨가제 등을 검사하는 데에 필요한 검사설비, 검사방법이 있어야 하며, 정상적인 검사작업을 할 수 있어야 한다.
13. 전염병, 농약 잔류물, 약품 잔류물, 미생물, *Aspergillus flavus*(땅콩), 첨가제 등에 대한 상세한 검사계획이 있어야 하며, 기록을 해두어야 한다.
14. 농약, 동물약품, 백신, 사료첨가제, 화학비료 등의 상세한 사용기록이 있어야 한다.
15. 사회의 실험실에 위탁하여 검사를 진행할 경우에는 실험실과 체결한 상세한 검사계약서가 있어야 하며, 검사항목, 표준, 채널, 샘플송부방식 등을 규정하고 실험실의 검사능력을 증명할 수 있는 상세한 검사보고서가 있어야 한다.
16. 기업은 상품라벨 추적코드제도를 수립하여 최종제품의 추적 가능성을 확보해야 한다.

참 고 문 헌

- 박지용 등. 2004. 『수입식품 검사체계 개선 방안 연구』. 연세대학교.
식품의약품안전청. 각 연도. 『수입식품등 검사연보』.
- 이욱. 2003. 『중국산 김치 수출 확대의 영향과 대응 방안』. CEO Focus 115호 농협
중앙회.
- 정기혜. 2000. “수입식품안전관리 정책의 현황과 개선 방향.” 보건사회연구 20권 1
호. 한국보건사회연구원.
- 최지현 등. 2004. 『선진국의 식품안전관리체계와 국내 도입방안』. 한국농촌경제연구원.
한국무역협회. www.kita.net.

정책연구보고 P81

중국산 수입 농식품의 안전성 확보 방안

등 록 제6-0007호(1979. 5. 25)

인 쇄 2005. 12.

발 행 2005. 12.

발행인 최정섭

발행처 한국농촌경제연구원

130-710 서울특별시 동대문구 회기동 4-102

전 화 02-3299-4000 팩시밀리 02-965-6110 <http://www.krei.re.kr>

인쇄처 동양문화인쇄포럼 02-2242-7120 e-mail: dongyp@chol.com

- 이 책에 실린 내용은 출처를 명시하면 자유롭게 인용할 수 있습니다.
무단 전재하거나 복사하면 법에 저촉됩니다.