



2005.07.28

호주 식품분야 수입관리 제도

- I. 식품 수출입 관리규정
- II. 수입식품 검역 관리 제도

내용문의

한국보건산업진흥원 수출통상팀

(02-2194-7428, jslee@khidi.or.kr)

□ 식품 수출입 관리규정

- 호주는 기본적으로 수입관리제도가 아주 까다로운데, 특히 식품과 관련된 수입관리제도는 더욱 엄격한 것으로 정평이 나 있음
- 전체적으로 보면 가공된 식품류보다는 가공되지 않은 농수산물이나 축산물에 대한 관리가 엄격한데, 이에 대해 특별한 제한 규정을 두는 것이 아니라 수입시 이루어지는 철저한 검역 때문에 수입 규제가 심한 것으로 알려져 있음
- 식품 수출입에 관해서 호주는 철저하게 The Codex Committee on Food Import and Export Inspection and Certification Systems(CCFICS)의 규정을 따르고 있는데, 이를 위해 호주는 별도로 Codex Australia를 농수산부 산하에 두어 운영하고 있음
 - 주소 : GPO Box 858, Canberra, ACT 2601
 - 전화 : 61-2-6272-4542
 - 팩스 : 61-2-6272-3103
 - 이메일 : codex.contact@daff.gov.au
 - 웹사이트 : <http://www.affa.gov.au/content/output.cfm?ObjectID=A521EE9F-AB34-4BB0-B03143AD22807649>
- CCFICS는 세계농업식량기구(FAO)와 세계보건기구(WHO)가 세계의 식품수출입 표준을 마련하기 위해 1963년도에 설립한 조직으로서, 현재 식품관련표준을 200개 이상 정해 놓고 있음
- 호주는 식품 생산량의 절반 이상을 수출하고 있기 때문에, 이 기준과 표준을 철저하게 식품 수출입에 적용함으로써 식품 안전에 대한 현재의 명성을 유지할 수 있음
- 호주 내에 별도로 FSC(Food Standards Code)가 있기는 하지만 Codex를 우선시하고 이에 최대한으로 따르기 위해 노력하고 있음

- 이 규정의 철저한 적용을 위해 현재 Codex Australia는 식품가공분야에서는 9개 위원회와 1개 Task Force팀을, 또 1차 식품 분야에서는 11개의 위원회와 1개의 Task Force팀을 조직하여 운용중임
 - 식품가공표준 관련(Food Processing Standards)
 - Pesticide Residues
 - Food Import and Export Certification and Inspection Systems
 - Residues of Veterinary Drugs in Foods
 - Nutrition and Foods for Special Dietary Uses
 - Food Labelling
 - Methods of Analysis and Sampling
 - General Principles
 - Food Additives and Contaminants
 - Food Hygiene
 - Animal Feeding(Task Force)
 - 식품표준 관련(Food Commodity Standards)
 - Processed Fruits and Vegetables
 - Fresh Fruits and Vegetables
 - Fruit and Vegetable Juices(Task Force)
 - Natural Mineral Waters
 - Cocoa Products and Chocolate
 - Fish and Fishery Products
 - Sugars
 - Milk and Milk Products
 - Fats and Oils
 - Meat Hygiene

- Cereals, Pulses and Legumes

- Vegetable Proteins

- 현재 Codex에서 현재 마련한 식품 수출입관련법규의 수는 300개 이상이 되는데, 이 리스트는 Codex의 웹사이트에서 전체 항목을 찾아볼 수 있으며 각 항에 따른 내용을 pdf 파일로 다운로드 받을 수도 있음

(http://www.codexalimentarius.net/web/standard_list.do?lang=en)

□ 수입식품 검역 관리 제도

- 호주는 섬으로 이루어진 대륙이기 때문에 각종 질병이나 세균에 대한 동식물들의 면역성이 약한 관계로, 수입품 중에서도 특히 동식물에 대한 검역이 무척 까다로운 상황임
- 전체 수입식품 검역 절차도 무척 까다로운데, 호주의 수입식품검역은 농수산부 산하 AQIS(Australian Quarantine and Inspection Service)에서 수행하고 있음
- AQIS로부터 수입식품의 검역에 관한 절차와 요건 등을 명시한 Australia's imported food requirements 라는 12 페이지 분량의 문서를 입수한 바, 전체 내용은 본 보고서와 같이 첨부되어 있으며 일부 주요 내용은 다음과 같음
 - 생산국의 별도 보증서류가 필요한 품목
 - 닭고기
 - 돼지고기
 - 소고기(특히 구강과 발 관련된 풍토병이 있는 국가)
 - 계란 및 관련 제품
 - 열대과일 및 채소
 - 낙농제품
 - 연어

- 굴
 - 열대 과일의 예를 들면, 해당 원산지 국가의 관련 기관은 해당 국가의 각종 관련 질병에 대한 사항 및 그에 대한 재배 기간중의 모니터링이나 관리, 검역 및 관리 방법에 대한 자세한 내용을 서류로 AQIS에 제출해야 함
 - 수입식품 검역 절차
 - Risk Category Foods : 호주 세관의 검사 결과 오염에 대한 잠재적인 위험도가 중, 상 이상 되는 식품들을 분류함
 - Referral of Imported Food Consignments : 세관 검사결과 오염위험도가 중, 상 이상 된다고 판단되는 식품은 컴퓨터 시스템을 통해 자동으로 AQIS의 추가 검사를 받게 됨
 - Inspection and Release of Imported Foods : AQIS로 넘겨진 식품의 허가를 위해서는 수입업자가 직접 AQIS를 방문해야 하며, Australian Standard에 따라 AQIS로 넘겨진 모든 식품은 추가 검사를 받게 됨
 - 검사 기준은 식품 안전과 라벨 관련 사항들이며, 수입 허가에는 생산업자가 그 동안 얼마나 호주 표준에 부합해 왔는지도 중요한 기준이 됨