



2006. 12 .1.

# 말레이시아의 식품 수입관리제도

내용문의

한국보건산업진흥원 수출통상팀

(02-2194-7453, shinilgi@khidi.or.kr)

## □ 말레이시아의 식품 수입관리 제도

- 말레이시아 음식산업은 1983년, 음식정책은 1985년을 기점으로 여러 가지 방향으로 음식의 질이나 식품의 영양, 식품의 위생, 식품, 수출입, 식품광고 그리고 식품실험안전도 까지 정부에서 관리함
- 특별한 식품은 정확한 식품 성분과 라벨작업이 요구됨
- 미극식품은 그런 규정이 심각하지 않음
- 하지만, 말레이시아의 절반이 넘는 무슬림들은 음식에 돼지고기나 알콜 첨가 여부를 알려주는 라벨표시가 아주 엄격함
- 통관시 주의(음식첨가여부)를 알리는 표시는 반드시 하여 통관시 다른 피해를 피하도록 할 것
- 수출·입 신청 관련 주소 :

The Secretary,  
Technical Committee on the Drafting of the Food Regulations,  
Food Safety and Quality Division, Minisrty of health,  
Add.: Aras 3, Blok E7, Parcel E,  
Pusat Pentadbrian Kerajaan Persekutuan,  
62518 Putrajaya,  
Malaysia.

Attn : Ms Nik Shabnam Nik Mohd Salleh

E-mail: [shabnam@moh.gov.my](mailto:shabnam@moh.gov.my) or

Attn: Ms Nor Kamilah Mohd. Alwi

E-mail: [Kamilah@moh.gov.my](mailto:Kamilah@moh.gov.my)

Tel : 603-8883-3888

Fax : 603-8889-3815

- 관세국과 관세청은 수출입관세, 물품세, 판매세, 서비스세, 자동차세, 말레이시아 출입인력 및 차량 조절과 같은 간접세의 효과적인 통합을 책임지며 관세법 1967의 지배를 받음, 또한 해당부서와 정부기관들이 관리하는 30여개의 기타 법률과 규정하에서 상품수출입 제한을 강제하고 조절
- 관세법1967은 수입업자들을 위하여 그들에게 제공되며 관세청장의 승인을 얻은 대리인만이 같은 지위를 얻을 수 있으며, 승인된 대리인으로서 활동하기

- 위해서는 수입지역 관세서에 신청해야 함
- 서류 심사
    - 수입품은 하역장소와 공항세관에 도착했을 때 말레이시아에 합법적으로 입항한 것으로 보고, 모든 수입품은 수입관세 부과에 관계없이 세관형식1에 따라 서면 발표되어야 함
  - 식품 검역
    - 관세국과 관세청은 다른 기관들과 협력하며 주류, 동물 및 관련제품, 건강의료식품, 육류와 그 가공물, 식물 및 관련제품, 가금류와 그 가공품 제품 수입 시에는 각각의 책임기관으로부터 허가와 인가가 필요함
  - 결과 통보
    - 검사결과 적합하다고 판명된 수입 식품에 대해서는 관세 납부 후 수입 허가증을 발부받음, 부적합 판정을 받은 경우는 반송 또는 폐기처분됨.(단, 서류 심사 단계에서 부적합 판정을 받은 경우는 서류 내용 보완 후 재심사를 요청 가능)
  - 말레이시아 식품법(1983)과 식품규정(1985)은 식품표시, 식품표준, 식품위생을 포함한 식품관리 전반에 관한 규정을 담고 있으며 이 중에는 특별한 성분과 상표표시가 필요한 제품이 있음
  - 말레이시아 인구의 절반 이상이 이슬람교도인 관계로 돼지고기와 주류에 관계한 제품의 표시에 관한 부분은 매우 엄격함
  - 식품표시의 일반규정
    - 말레이시아 국내에서 생산되는 식품은 Bahasa Malaysia어로 표시되어야 하며 수입식품은 Bahasa Malaysia어 외에 영어 표시 가능
    - 식품이 물, 식품첨가물, 영양보조물 이외 두가지 이상의 성분으로 이루어진 경우 무게의 역순으로 기재하며 필요한 경우 성분비에 따라 각 성분을 표시
    - 식품이 첨가물을 포함한 경우 “허용치 포함”(관련 식품첨가물을 기록함)의 형태로 표시하는데 착색물이나 향신료일 경우 일반명칭이나 화학적 명칭 대신 일반명칭이나 식품첨가물명칭의 표기로 충분함
  - 식품표시의 금지규정
    - 포장에 직간접적인 방법으로 라벨의 내용을 변경하거나 반대로 하거나 임의로 추가 표시를 하는 것은 아니 됨

- 등급, 품질, 우수성 또는 비슷한 뜻을 가진 기타 단어는 그와 같은 등급을 주관하는 기관이 작성한 품질등급을 충족시킬 때만 사용가능
- 식품이 본 규정에 따른 확실하고 순수한 품질이고 식품가공 중에 필수적이지 않은 기타첨가물이 들어있지 않은 경우
- 식품표시에 하나 이상의 주요 영양성분이 누락된 경우 영양에 대한 문제로 보며 이 경우에는 영양성분표시에 대한 규정이 적용됨
- 영양표시규정
  - 영양표시는 시리얼, 빵, 우유, 분유 무가당연유, 배양유, 고기통조림, 생선통조림, 야채통조림, 과일통조림, 과일쥬스, 샐러드드레싱, 마요네즈, 식물성 음료, 두유, 콩음료 등의 음료에 의무사항임
- 영양비교 표시지침
  - 본 규정에서 영양비교표시는 둘 이상의 식품에서 영양수준이나 에너지 수치의 비교에 대한 요구임
  - 표시사항에 “감소된” “적은” “더 적은” “감소된” “더 많은” “작은” “여분의”와 같은 단어 또는 비슷한 의미의 단어로 참고식품의 영양수준과 함께 식품 영양수준에 대한 비교를 기입
  - 비교식품은 같거나 비슷한 식품의 변형물이어야 하며 또한 분명히 구별되어야 함
  - 에너지수치 또는 영양내용의 차이에 대한 설명이 필요하며 다음과 같은 정보가 영양비교표시에 아주 근접해야 함
- 영양기능표시지침
  - 본 규정에서 영양기능표시는 신체의 성장, 발달, 정상기능에서 영양소의 생리학적 역할의 표기에 대한 요구임
  - 영양기능표시에는 영양소의 질병보호나 치료작용에 대한 내용은 없음
  - 영양기능표시가 필요한 식품이 적어도 세부조항에 나타난 참고량 대비 영양소의 소스값 수준 안에 있을 경우만 표시에 신체영양기능에 관한 모든 요구사항을 표기할 수 있음
  - 본 규정상 다른 조항이 없다면 하기의 내용이나 유사한 의미의 표현만이 허가됨
    - >칼슘은 뼈와 치아 강화에 도움을 준다.

- >단백질은 신체조직을 만들고 개선한다.
- >철분은 적혈구형성인자다.
- >비타민 D는 신체가 칼슘과 인을 사용하도록 돕는다.
- >비타민 B1은 탄수화물에서 에너지를 방출하는데 필요하다.
- >비타민 B2는 단백질, 지방, 탄수화물에서 에너지를 방출하는데 필요하다.
- >니아신은 단백질, 지방, 탄수화물에서 에너지를 방출하는데 필요하다.
- >엽산은 세포성장과 분화에 필수적이다.
- >비타민B12는 적혈구생산에 필요하다.
- >비타민C는 살 이외부분에서 철분흡수를 신장시킨다.
- >마그네슘은 칼슘흡수와 보관을 촉진한다.

- 포장 및 보관 규정

- 식품이 소매구역에서 고객이 구입할 정도의 주의를 기울여 포장되고 판매를 위해 제공, 전시, 보관될 때는 개봉된 상태여선 아니되며, 포장이 투명한 재질일 경우 표지는 포장 안에 넣음
- 포장재질에 대한 규제와 제한으로는 내용물에 유해하거나 하자를 일으키거나 식품가치를 저하시킬 수 있는 용기, 포장, 용구를 판매식품의 조제, 포장, 저장, 배달, 전시에 사용하기 위한 허가나 그 원인의 제공 또는 매매를 위한 수입, 제조, 광고는 할 수 없도록 규정
- 1mg/kg 이상의 염화비닐모노머가 포함된 염화폴리비닐로 이루어진 용구, 경화 또는 반경화포장, 용기를 판매식품의 제조, 포장, 보관, 분배, 전시에 매매 또는 사용하기 위한 수입, 제조, 광고를 할 수 없음
- 식품이 0.05mg/kg 염화비닐모노머 이상일 때 염화폴리비닐로 이루어진 경화 또는 반경화포장물, 용구, 용기에는 식품의 매매를 위한 수입, 조제, 광고를 할 수 없음
- 식품 이외의 용도로 사용된 적이 있거나 의도했던 포장, 용구, 용기를 식품판매를 위한 준비, 포장, 저장, 배달, 전시에 사용되도록 허락되거나 또는 그 원인이 되어선 아니되며 사용도 금지
- 아래의 포장재의 재활용은 금지
  - >예전에 사용했던 자루에 설탕, 분말을 담는 경우
  - >예전에 사용된 식용기름용도로 사용되는 사일로와 탱커이외의 병이나 철

재용기에 식용기름을 담는 경우

> 돼지고기 성분 포장에 사용했거나 사용하려 한 포장재료로 이외의 제품을 포장하는 경우

> 예전에 사용했던 플라스틱 병에 포장되지 않았던 식품을 담는 경우

> 술이나 샌디를 담았던 병에 그 외의 식품을 담는 경우

> 다른 식품을 담았던 유리병에 우유, 청량음료, 술을 담는 경우

> 다른 식품을 담았던 상자나 나무상자에 야채, 채소, 생선을 담는 경우

> 다른 식품을 담았던 삼베자루에 정미쌀을 담는 경우

- 식품첨가물규정

- 식품첨가물은 식품의 품질, 조직, 밀도, 모양, 향기, 맛, 알칼리 및 산성도를 유지하거나 식품의 제조, 조제, 가공, 취급, 포장, 포장 운반 시 일정한 기능지원을 위해 식품에 미량으로 인의적으로 첨가된 안전한 물질을 말함
- 또한 식품성분이 되거나 그 특징에 직 간접적인 영향을 미치며 종류는 보존제, 착색제, 조미료, 감미료, 산화방지제, 식품조절제가 이에 포함되고 영양첨가물, 부가성분, 설탕은 포함되지 않음
- 본 규정의 표준과 일치하지 않는 식품첨가물 또는 허가된 식품첨가물의 판매를 위한 수입, 제조, 광고를 할 수 없음
- 식품품질의 문제를 감추기 위해서 식품첨가물을 식품에 함유할 수 없음
- 본 규정에도 불구하고 다음의 모든 식품에 첨가될 수 있음
  - > 식품제조 시 사용되는 모든 성분에 있도록 본 규정이 허가한 첨가물
  - > 성분규정상 첨가물비율이 허용최대치를 넘지 않는 경우
  - > 성분규정상 최종제품의 첨가물비율이 허용최대치를 넘지 않는 경우
  - > 식품첨가물이 규정이상이지만 식품이 적당한 기술조건과 작업공정 하에서 제조될 경우보다 적은 양일 때
  - > 규정이상의 첨가물이지만 식품에 효과적인 기능을 위해 필요한 양보다는 현저한 소량